Der aufrichtige Materialist und Specerey-Händler oder haupt- und allgemeine Beschreibung derer Specereyen und Materialen ... / Wegen sonderbarer Würdigkeit ins Teutsche übersetzt.

Contributors

Pomet, Pierre, 1658-1699.

Publication/Creation

Leipzig : J.L. Gleditsch & M.G. Weidmann, 1717.

Persistent URL

https://wellcomecollection.org/works/tnws3rc5

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

wellcome collection

Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
https://wellcomecollection.org

41747|D

~~L X~~
~~17~~ POMET, Pierre.

44917.

Peter Pomets/ Specerey-Händlers in Paris, Aufrichtiger Materialist und Specerey-Händler

Der aufrichtige

Materialist

und

Specerey-Händler

Oder

Haupt- und allgemeine Beschreibung derer Specereyen und Materialien:

Worinnen

In dreyen Classen, der Kräuter, Thiere und Materialien, alles und iedes, womit die Physica, Chymia, Pharmacia und andere hoch-nützliche Künste pflegen umzugehen, begriffen und enthalten ist,

Benebenst einem ausführlichen Discurs, worinnen aller und ieder Namen erkläret und ausgeleget, ihr Vaterland, wo sie wachsen und fallen, angedeutet, die Art und Weise, wie die wahrhafften von den falschen zu unterscheiden, gewiesen, und endlich ihre Eigenschaften, Kräfte und Tugenden angezeiget, zugleich auch die Irrthümer und Fehler alt- und neuer Scribenten angemercket werden.

Ein dem gemeinen Besten höchst-nützliches Werck,

Auf Befehl und Verordnung des Herrn Fagon, Königl. Frantzösischen Staats-Raths und obersten Leib-Medici

in Frantzösischer Sprache nebst etlichen hundert Kupfern ausgefertiget

von

Peter Pomet, Spezerey-Händlern in Paris.

Wegen sonderbarer Würdigkeit ins Teutsche übersetzt.

LEIPZIG, im Verlag Johann Ludwig Gleditschs und Moritz Georg Weidmanns,

Anno 1717.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

Zueignungs-Schrifft
an den
Herrn Fagon/
Königl. Maj. in Franckreich Rath und obersten Medicum.

Mein Herr/

OBgleich mehr denn gewiß, daß die Erkenntnüß und die Erwehlung der Materialien eines der wichtigst- und nützlichsten Stücke in der Medicin sey, dennoch kan man mit gutem Fuge sagen, daß dieselbe bisanhero die allerverachteste gewesen. Nun solte man sich nimmermehr einbilden, was das gemeine Wesen bey dem Vertrieb so vieler verfälschter Waaren leiden muß, denn selbige auf keinerley Weise die erwünschte

Wirckung zu wege zu bringen vermögen, es sey nun zu Wiederstattung des Menschen Gesundheit, oder zu derselben Erhaltung angesehen. Allein man dürffte sich noch viel mehr entsetzen, wenn man vernehmen wird, daß ein so gar entsetzliches Unheil nichts ausserordentliches auf der Welt, und in den Läden der Materialisten und Apothecker nichts so gemeine sey, als dergleichen verfälschte Waaren, welche die prächtigen Titel, wodurch blos ihr Werth erhöhet wird, nicht im geringsten verdienen. Diese Bosheit, dadurch menschlicher Gesundheit ein so gar grosses Unheil zugezogen wird, habe, **mein Herr**, ich mir vorgenommen, in gegenwärtigen Wercke zu entdecken. Dieweil aber niemand die Wercke der Finsternüß offenbaret, und sich den Haß und Feindschaft dererjenigen, welche ihnen der Leute Leichtgläubigkeit, höchst unbilliger Weise, zu nutze zu machen wissen, nicht auf den Hals laden solte; dannenhero bin auch ich eines Beschützers, der in hohen Ansehen und Würden, hochbenöthiget. Einen solchen aber, **Mein Herr**, wuste ich nirgends als in dessen Person zu finden, allermassen jederman bekannt, wie daß Derselbe eine vollkommene Wissenschaft von alle dem besitze, was die Natur nur seltsames und nützliches in denen dreyen Familien der Gewächse, der Thiere und der Mineralien, beschlossen hat, und von mir in diesem Buche nach der Länge sind beschrieben worden. Es hat sich auch **Mein Herr** bey den Gelehrten einen solchen Namen erworben, daß kein einiger Bedencken trägt, sich desselben Entscheidung zu unterwerfen. Diesemnach, und da Er mein Buch mit einer so güti-

gen Genehmhaltung beehren wollen, darff ich mir schon versprechen, daß wenig Widersprechende sich finden werden, wie kühne sonsten immer der Neid. Der König, welcher in Erwehlung dererjenigen Personen, die Er zu der Ehre seiner Bedienung bestimmet, niemahls als mit allzeit verwunderbaren Verstande verfähret, hatte nicht sobalde Ihn zu seinem vornehmsten Medico erkohren, als schon gantz Franckreich das glückwünschende Zuruffen wiederhohlete, welches gelehrte und hochverdiente Leute, wegen dieser Ehre, dadurch Derselbe von andern unterschieden wurde, erschallen liessen. Indem Ihm aber dieses Werck überreiche, gebe ich nur einen Theil desjenigen wieder, was er mir ehemahls gegeben hat: denn alles was ich von Gewächsen und vielen andern Dingen vorbringe, ist alleine dasjenige, so ich in denen öffentlichen lectionibus, welche Derselbige vor diesem im Königlichen Garten gehalten, zu erlernen das Glücke gehabt. Ersuche schließlich pflichtschuldigst, Mein Herr wolle Ihm dieses öffentliche Zeugnüß meiner Erkenntlichkeit gefallen lassen, und mit seinem Schutz denjenigen beehren, der mit der tiefffsten Ehrerbietung ist

Mein Herr,

Desselben

demüthigst- und gehorsamster
Diener

P. Pomet.

Vorrede

Vorrede
des Autoris.

Nachdem die göttliche Vorsehung mich zu einer solchen Profeßion beruffen, bey welcher eine genaue Kenntnüß derer zur Artzney dienlichen Materialien mir höchst von Nöthen war, als habe mich mit aller einem ehrliebenden Menschen anständigen Aufrichtigkeit und Eyffer, dieselbe zu erlangen, bemühet und beflieſſen. Gestehen muß ich, daß michs nicht wenig kränckete, da ich stracks anfangs so gar schlechte Treue bey dieser Handlung verspürete, ob sie gleich nicht nur die grösseste im gantzen Königreiche, sondern auch die wichtigste und nöthigste in diesem Leben ist. Der Mißbrauch, den ich alsofort dabey bemerckete, und der bey mir einen desto gröſsern Abscheu erregete, weil denen Leuten die nöthige Hülffe entzogen wird, welche sie doch von der Artzney erwarten solten, es sey nun entweder zur Erhaltung, oder zur Wiedererstattung der Gesundheit angesehen; dieser Mißbrauch, sage ich, veranlassete mich, diesen Entschluß zu fassen, ich wolte meine gantze Lebenszeit nur darauf verwenden, damit alle solche und dergleichen Schelmereyen offenbar und entdecket werden möchten, welche eine höchst-straffbare Begierde (der Geitz) hat eingeführet, da doch bey dieser Profeßion Treue und Glauben weit höher und köstlicher solte gehalten werden, als sonst bey einer andern Handthierung. Diß ist also die Ursache und der Antrieb zu Ausfertigung dieses Wercks gewesen. Wofern mir demnach mein Vorhaben und Absehen nach Wunsche gelungen,

so kan

so kan ich mit gutem Fuge sagen, es werde wenig dergleichen geben, von denen das gemeine Wesen mehr und grössern Nutzen erhalten dürffte. Nichts ist ja fähiger, der Medicin den häßlichsten Schandflecken anzuhängen, und denenjenigen, welche Profeßion davon machen, tausend Schimpf- und Scheltworte auf den Hals zu ziehen, als eben der Betrug, welcher täglich und stündlich bey dem Verkauff der Spezereyen vorgehet. Und dieses hat mehr auf sich, als man wohl vermeinet. In Durchlesung dieses Wercks wird man verspüren, wie fein es sich schicke, in selbigen wider solche gottlose, aller und iedweder Menschen Gesundheit so nachtheilige, und der gantzen menschlichen Gesellschaft höchst schädliche Gewohnheiten zu reden und sie zu straffen. Weil aber mein Vorsatz nicht war, einigerley Profeßion herunter zu machen, sondern vielmehr die Fehler und Mißbräuche zu bestraffen, so habe ich mir oftmahls selbst Einhalt gethan, und Mittel und Wege gezeiget, wie man die guten Materialien von denen schlimmen und verfälschten, oder auch von denen, die dafür pflegen eingeschoben und gegeben zu werden, unterscheiden; desgleichen diejenigen, die doch nichts weniger sind, als dafür sie ausgegeben werden, erkennen soll. Wenn ich denn ein oder andere Redensart im Eyffer vorgebracht, welche etwas zu harte klingen möchte (wo einer anders in solchen Sachen, welche schlechter dings des Menschen Leben betreffen, kan zu harte reden) so mag man mir dergleichen geringe Bewegungen zu gute halten, denn sie alleine dahin zielen, daß man solche Unordnung, wider welche sich billich alle Welt legen solte, nur desto füglicher und besser mercken könne.

Dannenhero dienet mein Werck nicht allein für diejenigen, die der Medicin obliegen, und eben soviel, ja wohl mehr Recht haben, als andere, daß zu denen von ihnen verordneten compositionibus und remediis keine, als gute und taugliche species genommen werden; sondern es kan auch denen Studiosis Pharmaciæ, Materialisten und Apotheckern guten Nutzen schaffen, damit sie ins künftige bey dem Gebrauch und Verkauff der Materialien, durch Hülffe des Lichtes, das ihnen in diesem Buche aufgesteckt wird, das böse von dem guten, das falsche vom wahrhaften, zu unterscheiden vermögen. Welche Profeßion aber kan wohl eines solchen Wercks entrathen, das da von denenjenigen Dingen handelt, die zur Erhaltung der Gesundheit des Menschen sollen angewendet werden? Und wie viel Leute

richten nicht ihre Artzneyen selbsten zu Hause zu? diese aber sollen ja von rechts wegen wissen und kennen, ob auch dasjenige, was sie kauffen, eben dasselbige sey, welches es seyn, und ihnen zu ihrem Vorhaben verhelffen soll. Ich will hier nicht einmahl so vieler Künstler und Handwercker gedencken, als da sind, Wundärtzte, Goldschmiede, Mahler, Färber, Schmiede, und alle insgesamt, die sich dieser oder jener Materialien bedienen, welchen allen, gleich so viel als denen andern, dran gelegen, daß sie nicht betrogen werden.

Ich habe derowegen mit gutem Fug und Recht sagen können, wenn mein Vorhaben solcher gestalt zu Wercke gerichtet worden, als es wohl der Sachen Wichtigkeit erfodert, daß ich der gäntzlichen Meinung wäre, es sey dem gemeinen Besten durch die Herausgebung dieses Buches kein schlechter Dienst erwiesen worden. Allein, ob ich gleich zu Erlangung einer recht genauen und gründlichen Erkenntnüß der Materialien noch so grossen Fleiß und Mühe angewendet, auch keine Unkosten gesparet, dennoch fehlet gar viel, daß ich darinne so weit, als ich gewünscht, gekommen wäre. Denn ohnerachtet ich bey nahe 20. Jahre zugebracht, mir ein Materialien-Buch zusammen zu tragen, dessen gleichen vielleicht in gantz Europa nicht wird anzutreffen seyn; was die Vollkommenheit und Curiositäten anbetrifft; dieserwegen auch nach Ost- und West-Indien correspondiret und geschrieben, damit ich von denenjenigen Materialien, welche in unserm Europa nicht allzu wohl bekannt sind, richtige Nachricht erhalten möchte: so wäre doch hierzu eines hohen Potentaten nachdrückliche Hülffe hochnöthig, damit man alle die zu dergleichen Nachforschung gehörige Unkosten vorschiessen könte. Es solte einem in Wahrheit Wunder nehmen, daß eine Privat-Person sich in so übermäßige Unkosten gestecket, welche nothwendig aufgewendet werden musten, theils auf die Ausforschung und Erkundigung der Foßilien, der Kräuter und Thiere, theils auch, damit dieselben in Kupfer gestochen würden (wie dann derer viele nach dem Leben gezeichnet sind) und endlich, damit das Buch in Druck käme. Noch muß ich gedencken, daß, ungeachtet ich grosse Lust hatte, diese meine Gedancken über die Wahl und Erkiesung der Materialien ans Licht zu stellen, solches doch noch nicht geschehen wäre, wo nicht ein sonderlicher Zufall verboten hätte dasselbige länger aufzuschieben. Denn es wurden mir alle meine Schrifften und Originalia gestohlen,

und muste vernehmen, wie man Willens sey, dieselben drucken zu lassen; zudem, so wolte man mir für Gerichte kein Recht verschaffen, in Meinung, es sey eine Sache von keiner sonderbaren Wichtigkeit. Damit ich also verhinderte, daß kein anderer (gleich jener Krähe in der Fabel, die sich mit fremden Federn schmückete) den Nutzen von meiner Arbeit ziehen möchte, und ein unvollkommen Werck an den Tag käme, als fand ich mich genöthiget mit Publicirung dieses Wercks zu eilen.

Ich lebe der Zuversicht, es sollen alle, die dieses Buch durchlesen werden, gar bald beobachten, daß noch niemahls ein so vollkommener Tractat von Materialien ihnen zu Gesichte gekommen, und daß ich nicht allein zusammen getragen, was hin und wieder bey vielen Scribenten, die nicht so leichtlich einem ieden unter die Hände gerathen, davon gefunden wird, sondern auch solche Sachen mit eingebracht, von denen bisanhero nichts ist gesehen, oder deren zum wenigsten von den Scribenten gar selten ist erwähnet worden. Es befinden sich darinne viele neue Erfindungen, welche der Großmuth meiner Freunde zu dancken, und die sonst nicht sobald bekannt worden wären. Darum habe ich auch nicht vergessen, ihnen die schuldige Gebühr abzustatten, und die Namen derer Gelehrten, welchen beliebet hat, ihre Gedancken mir zu communiciren und mitzutheilen, bey Gelegenheit mit angeführet, allermassen an gar vielen Orten ersehen werden kan. Gleichwie ich nun mit grössestem Vergnügen der Hülffe gelehrter Leute, welche mir mit ihrem Fleisse an die Hand gegangen, mich bedienet, also erkläre hiermit, daß ich mir gleichfalls aller wohlgesinneten Personen Nachricht will zu Nutze machen, dafern dieselben ein oder andere Oerter in meinem Buche gefunden, welche zu vermehren oder zu verbessern nöthig, und soll mir kein schlechter Gefallen erwiesen werden, wenn man mich dessen zu berichten würdiget.

Belangend die Ordnung, welche ich in diesem Buche gehalten, darinne habe den Herren Physicis gefolget, welche von so langer Zeit her in den dreyen Classen der Vegetabilium, Animalium und Mineralium, alles und iedes, womit die Physica, Chymia und Pharmacia samt andern in der menschlichen Gesellschaft nützlichen Künsten umzugehen pflegen.

Weil ich auch mehr auf die Nutzbarkeit, als auf die Anmuthigkeit in diesem Wercke gesehen, mir auch vorgesetzet, in der Erwehlung und

Erkenntniß der Materialien eigentlich nur solche Leute zu unterrichten, als da sind, Materialisten, Spezereyhändler, Apothecker und alle, die dergleichen Sachen gebrauchen, darum habe ich keine Schwürigkeit gemacht, diejenigen Namen der Materialien, welche in den Läden bekannt, denenselbigen vorzuziehen, die vielleicht nur etlichen wenigen Gelehrten kundbar sind. Und eben aus dieser Ursache habe ich im gantzen Buche ihre Redens-Art gebrauchet, das ist, schlecht weg, ohne sonderbare zierliche Worte geredet, indem mein eintziger Zweck und Absehen gewesen, daß ich von ihnen möchte verstanden werden. Was die Gelehrten betrifft, dererselben Höfflichkeit, welche sie durch das Studiren erlangen, läßt mich hoffen, sie werden die Worte nicht zu genau examiniren und untersuchen, sondern ihnen vielmehr an denen schönen Sachen, welche in diesem Buche enthalten sind, begnügen lassen.

Approbation
Des Herrn FAGON, S. R. M.
Raths und obersten Leib-Medici.

DEm gemeinen Wesen ist absonderlich nicht wenig dran gelegen, daß unbekannter Sachen Natur und Ursprung gewiß entdecket werden, bevoraus, welche einen grossen Theil der Materia Medica ausmachen, und daß ein iedweder derjenigen Betrügereyen kundig werde, welche gemeiniglich bey dem Materialien-Handel vorzugehen pflegen, daß man dieselbigen nicht genugsam rühmen kan, welche dergleichen mit sonderbaren Fleiß zu untersuchen auf sich nehmen. Dieses hat der Autor gegenwärtigen Buches, seit vielen Jahren her, mit solcher Sorgfalt, Unkosten, Verstand und Aufrichtigkeit getrachtet zu bewerckstelligen, daß er mit allem Recht verdienet, daß seiner Mühe Frucht mit völligem Beyfall und jedermans Genehmhaltung aufgenommen werde. Unmöglich ist es zwar, daß eine so gar weitläufftige Materie durchgehends klar und deutlich solte können erläutert werden, zumahlen da schier gantz unüberwindliche Schwerigkeiten für eine Privat-Person und deren Vermögen sich dabey befunden. Jedennoch muß man auch gestehen, daß eine ziemlich grosse Anzahl solcher Articul, davon bishero keine Gewißheit nicht zu haben, in diesem Wercke überaus wohl decidiret und entschieden ist, und daß solches, wegen der Wege und Mittel, vermittelst deren die verfälschten Waaren alsobalden zu erkennen sind, für eines der best- und nützlichsten zu halten, dergleichen iemahls

von dieser Materie zum Vorschein sind gekommen, der Autor aber allerdings als ein vollkommen rechtschaffener Mann zu achten sey, dessen gleichen an Aufrichtigkeit, ohn allen Eigennutz, gar kein Exempel nicht vorhanden. Welches uns dann verpflichtet, unsere Approbation und gäntzliche Beystimmung zu ertheilen. Geschehen zu Versailles den 24. Novembr. im Jahr 1693.

FAGON.

Approbation
Des Herrn DE CAEN, Medicinæ Doctoris und der Facultät zu Paris.

DJe Begierde allerhand zu wissen ist dem Menschen angebohren, und die Wissenschaft und Erkenntnüß aller natürlichen Dinge ist höchst lobens würdig. In gegenwärtigem Wercke finden wir, woran wir uns vergnügen können, wann wir daraus erkennen lernen, was nur die Erde zu des Menschen Nutz und seines Lebens Erhaltung hervor bringt, es mögen nun solche Dinge seyn, die aus fremden Landen zu uns kommen, oder die auch bey uns selbsten wachsen. Die Handelsleute, deren Profeßion ist allerhand Materialien und Spezereyen zu verkauffen, welche sie anders woher und aus andern Händen überkommen, sind schon zu frieden, daß sie dieselbigen an ihrem Werth und Preisse kennen, ohne daß sie um deren Kraft und Würdigkeit sich bekümmern solten. Allein, mit gröstem Rechte mag man sagen, das gemeine Beste müsse dem Herrn Pomet sehr verbunden seyn, daß er ihm nicht an dem begnügen lassen, was seinen Collegen insgemein bewust, sondern, daß er allen Fleiß und Mühe vorgekehrt, auch ungemeine Kosten auf diese Collection und Versammlung verwendet, damit er uns mittheilen möchte, wessen er so wohl von sich selbst, als auch durch gute Freunde kundig worden, und uns bedeuten könte, von was für unterschiedenen Orten diese Materialien herkämen, wie ingleichen deren Güte und Wahl; welches gewißlich kein geringer Vortheil ist, nicht allein für alle und iede, so gleicher Profeßion mit ihm sind, sondern für jederman, der nur die geringste Liebe zu natürlichen Dingen bey sich häget. Dieses Zeugnüß habe ich seinem Wercke ertheilen sollen. Geschehen zu Paris den 15. Novembr. 1693.

DE CAEN, D.M.P.

Approbation
Des Herrn MORIN, Medicinæ Doctoris und der Facultät zu Paris, wie auch Leib-Medici vormahls Ihrer Hoheit der Printzeßin von Guise.

ICh unterzeichneter Doctor Regens der Medicin bey der Universität zu Paris, urkunde, daß ich die meisten Capitel eines Buchs durchgangen und gelesen, worinnen diejenigen Materialien beschrieben werden, welche zu der Artzney gehören, und welches Herr Pomet, Materialist und Spezereyhändler zu Paris verfertiget, auch in demselben mancherley Sachen angemercket, deren Erkenntnüß bis zu diesen Zeiten uns gefehlet, so daß ich erachte, es könne dessen Druck dem gemeinen Besten gar sehr nützlich seyn. Gegeben zu Paris den 27. Novembr. 1692.

MORIN.

Approbation
Des Herrn THEVAR, Medicinæ Doctoris.

ICh unterzeichneter Doctor Regens Facultatis Medicæ zu Paris, bezeuge allen, denen dieses vorkommen wird, daß oberwähntes Buch, durch Herrn Pomet verfertiget, dem gemeinen Besten sehr grossen Nutzen schaffen werde. Gegeben den 27. Novembr. 1692.

THEVAR.

Approbation
Des Herrn CHARRAS, Medicinæ Doctoris.

ICh unterzeichneter Medicinæ Doctor, bekenne, daß ich mit sonderbaren Vergnügen ein Buch durchgangen, dessen Titel Histoire generale des Drogues, mit Figuren ausgezieret, so alle, soviel möglich, nach dem Leben gezeichnet, und von dem Herrn Pomet, Materialisten und Spezereyhändler in Paris verfertiget. Weil ich nun befunden, daß es weit vollkommener, als irgend einiges Buch, so von dergleichen bisanhero ist ans Licht gekommen, und daß es nicht nur Leuten von seiner Profession, sondern auch denenjenigen höchst dienlich könne seyn, welche die Materiam medicam von Grunde aus verstehen lernen wollen: so ermahne ich ihn, ohne Aufschub sich um ein Privilegium und Freyheit, es in Druck zu geben, zu bewerben, der gäntzlichen Meinung, es werde dieses Buch, als dem gemeinen Besten gar sehr nützlich, bald erkennet und gesuchet werden. Paris den 26. Novembr. 1692.

Unterzeichnet CHARRAS.

Approbation
Des Herrn MORIN, Medicinæ Doctoris, und der Facultät zu Montpellier.

WIr unterzeichneter Doctor Medicinæ der Facultät zu Montpellier thun kund, daß Herr Pomet, Materialienhändler, ein Buch mit gröstem Fleisse und Behutsamkeit geschrieben, welches er Histoire generale des Drogues tituliret, dabey er mit gantz ungemeiner Sorgfalt sich nach solchen Waaren umgethan, welche aus fremden Landen zu kommen pflegen, und selbige mit übergrossen Kosten bringen lassen, damit er solche examiniren und untersuchen, auch nichts, soviel als nur an ihm gelegen, vorbringen möchte, welches ihme unbekannt, und in seinem Materialien-Magazin nicht zu befinden, welches ich zu mehrenmahlen mit sonderlichen Vergnügen besehen. Da nun dasselbige ohne Widerrede das allervollkommenste Cabinet im gantzen Königreiche ist, wegen aufgewendeter langwieriger Mühe und Unkosten: mag man wohl sagen, daß dasjenige Buch, welches alle darinn beschlossene Materialien beschreibet, deren unterschiedene Namen anzeiget, zusamt dem Orte, von dannen sie kommen, die Art und Weise, wie die guten von den unrechten und verfälschten zu sondern und zu unterscheiden, desgleichen ihren Gebrauch und Nutzen, auch wie sie mehrentheils sind zu verfertigen, nicht anders als sehr dienlich und gemeinem Besten gantz verträglich werde seyn. Zu dessen Beglaubigung wir gegenwärtiges Certificat auch unterschrieben. Geschehen Paris den 20. Novembr. 1692.

Unterzeichnet, MORIN.

Approbation
Des Herrn BEAULIEU, Sr. Königl. Maj. obersten Leib-Apotheckers.

ICh habe ein Buch durchlesen, intituliret Histoire generale des Drogues, und von Herrn Pomet, Spezereyhändlern verfertiget. Sein Eyffer für das gemeine Beste ist nicht genug zu loben: dann, ausser die gantz sonderbare und genaue Untersuchung, die er mit den Materialien angestellet, damit er sie beschreiben könte, hat er auch insonderheit mit grossem Fleiß dergleichen Dinge angemercket, welche die Wahl und Erkiesung der Materialien betreffen. Da nun eine gute Wahl das allervornehmste Stücke eines Apotheckers ist, so muß man bekennen, daß nicht nur jederman demselbigen zum höhesten dafür verbunden ist, sondern daß es ihm insonderheit die Apothecker Danck müssen wissen; darum ich auch diesem seinem Buche meine Approbation und Genehmhaltung ertheilen wollen. Gegeben zu Versailles den 16. Mertz 1693.

Unterzeichnet BEAULIEU,
Sr. K. M. oberster Leib-Apothecker.

Approbation
Des Herrn BUISSIERE, Sr. Durchl. des Herrn Printzen Apothecker.

ICh habe mit völliger Vergnügung die Histoire generales des Drogues durchlesen, welche der Herr Pomet verfertiget hat, in welcher alle und iede Species aufs genaueste beschrieben werden, die auch mit vielen Figuren ausgezieret ist, welche sämtlich nach den Originalien, die in seinem Magazin vorhanden, sind gezeichnet worden, so daß man sagen kan, es sey ein Werck, welches nicht alleine trefflich zahlreich, sondern auch überaus sehr mühesam und curieux, von wegen so sauberer Specierum, dergleichen iemahls noch zum Vorschein kommen, wie ich dann selbst gesehen, daß er seit zwantzig Jahren hat daran gearbeitet, und von allen Orten und Enden her die Waaren kommen lassen, gute und falsche, damit er entscheiden könne, was bis anhero die Scribenten falsch oder zweiffelhaft davon geschrieben haben. Dannenhero kan dieses Werck nicht anders als höchstnützlich seyn für solche Leute, die sich lassen angelegen seyn, in der Erkenntnüß der Materialien eine sattsame Geschicklichkeit zu erlangen, welches gewißlich das Hauptstück ist der Apothekerkunst. Welches öffentliche Zeugnüß diesem Wercke zu ertheilen mich verbunden erachtet. Gegeben zu Paris den 13. Augusti 1693.

Unterzeichnet BUISSIERE, Ihrer Durchl.
des Herrn Printzen Apothecker.

Approbation
Der Herren Gardes en Charge und ältesten Consuls bey der Spezerey- und Materialien-Handlung.

WIr unterschriebene Gardes en Charge und Anciens Consuls de la Marchandise d'Epicerie & Droguerie in dieser Stadt Paris, thun kund allen und ieden, denen dran gelegen, wie daß wir gesehen und gelesen ein Buch, dessen Titel Histoire generale des Drogues, so Herr Pomet, Spezerey und Materialienhändler zu Paris,

ris, verfertiget, in welchem wir nichts gefunden, so dem gemeinen Besten nicht solte nützlich seyn, und absonderlich allen und ieden Kauff- und Handelsleuten, welche diese Handlung treiben: dann denen mag es zu einem Wegweiser dienen, sie in diesem Handel, bey Ein- und Verkauff der hierinn enthaltenen Materialien, entweder zu unterrichten, oder auch ihrem Gedächtnüß zu statten zu kommen, zu Folge angewiesener Zeichen und Beschreibung ihrer guten oder schlechten Beschaffenheit, damit sie dieselbigen genau und recht unterscheiden, oder, gleichwie nöthig, zu allerhand Gebrauch und Nutzen, es sey zur Artzney, Färberey oder andern Künsten und Handwercken, gebührend auserlesen können. Zu dessen Beglaubigung wir gegenwärtiges Certificat unterschrieben. Geschehen zu Paris den 25. Novembr. 1692.

HARLAN, Garde en Charge.
N. DROUET, ancien Garde & Consul.
C. LA ROZE, Ancien Garde & Consul.
A. FREMIN, Ancien Garde.

Approbation
Des Herrn ROUVIERE, Königl. Maj. ordentlichen Apotheckers, wie auch F. M. obersten Apothecker Majors bey dero Lägern, Spitalen und Armeen.

Ich habe mit sonderlichem Fleisse das Buch durchlesen und examiniret, welches betitelt wird Histoire generale des Drogues, und vom Herrn Pomet, Spezerey- und Materialienhändler in Paris ist aufgesetzet worden, und in demselbigen nichts gefunden, als was zum Nutzen und Behuf der Medicin kan dienlich und höchstnützlich seyn. Junge Anfänger bey der Apotheckerkunst, können aus Durchlesung dieses Werckes ihnen eine rechtschaffene Erkenntnüß aller der rarsten Materialien, so aus fremden Landen kommen, zu wege bringen. Der Autor hat dabey durchgehends eine gantz genaue und recht sonderbare Untersuchung angestellet, daß ihm die Nachwelt für die über sich genommene Mühe und aufgewandte Unkosten muß verbunden seyn, die er hat machen müssen, daß er eine so grosse Anzahl rarer Gewächse aus weit entfernten Landen hat erlangen mögen, davon er dann die accuratesten Figuren und Beschreibung mitgetheilet. Diese sind meine Gedancken von diesem Buche, habe mich auch verpflichtet gehalten, solch ein öffentliches Zeugnüß abzulegen. Gegeben zu Paris den 27. Novembr. 1692.

Unterzeichnet H. ROUVIERE.

Der Spe-

Der
Spezereyen und Materialien Hauptbeschreibung,

Darinnen

Diejenigen Kräuter, Thiere und Mineralien, samt deroselben Theilen, mit einem Worte, alle und iede Simplicia und Composita, welche die Spezereyhändler und Materialisten ordentlich führen und verkauffen dürffen, beschrieben und vorgestellet werden,

Erster Theil.

Das Erste Buch,
Von Samen.

Vorrede.

DEr Samen, auf Lateinisch Granum oder Semen genannt, kömt alsdann erst hervor, wann die Blüte allbereit vergangen, und ist aller und ieder Kräuter bestes Theil, dadurch sie gleichsam aufs neue und wiedergebohren werden. Dannenhero kan einer, der sie genau und wohl will kennen lernen, nie genugsamen Fleiß anwenden, indem es gewißlich nichts leichtes ist, so viel und mancherley Arten der Samen, welche ohne diß gar oft einander ziemlich ähnlich sehen, von einander zu unterscheiden. Dürffte derohalben auch schier sagen, daß die Erkenntnüß der Gesäme, bevoraus, wenn sie einem nicht zum öftern durch die Hände gehen, gar bald wiederum vergessen würde seyn: und wolte iedwedem, der dergleichen einkauffen muß, diesen aufrichtigen Rath geben, daß er sich zu rechtschaffenen und aufrichtigen Leuten halte, welche stets damit zu thun haben, und nicht zu solchen, die sie sonst insgemein zu verkauffen pflegen. Dann, weil diese selbst keine genaue Kundschaft noch rechte Wissenschaft davon haben, verkaufen sie offtmahls, was sie selbsten nicht einmahl kennen, und geben quid pro quo, eines für das andere, alte und verlegene Samen für frische, hitzige an statt der kühlenden, u. s. f. wann selbige nur in etwas einer dem andern gleich sehen. Will derohalben selbige mit allem Fleiß und so viel möglich, aufs genaueste beschreiben.

Das erste Capitel.
Vom Wurmsamen.

Siehe Fig. 1.

SEmen contra vermes, der **Wurmsamen**, hat seinen Namen von seiner vornehmsten Kraft und Eigenschaft bekommen, dann er tödtet die **Würme** in des Menschen Leibe, absonderlich bey Kindern. (Er wird auch Santolina oder Xantolina, Semen sanctum, Semen santonicum, *Semencine*, *Barbotine* und *Poudre à Vers*, **Wurmpulver** genennet.) Es ist ein gantz kleines Körnlein, wird von den **Persianern** mit den **Caravanen** jährlich nach **Aleppo** / **Alexandretta** und **Smirna** gesendet, und von dannen über **Holland**, **England** und **Marseille** auch zu uns gebracht.

Caravanen sind ein Haufen Leute, die sich des Jahres ein oder zweymahl versammlen / und mit einer grossen Menge Pferde, Cameele / und anderer beladenen Thiere aus Persien nach andern Orten im Morgenlande reisen.

Die Blättlein des Krautes, das diesen Samen trägt, sind dermassen klein, daß sie sich gantz schwerlich vom Samen absondern lassen: deshalben bedienen sich die Einwohner des Königreichs **Boutan**, sonderlich hierzu gemachter Körbe, in denen sie es hin und wieder schwingen, und solcher gestalt die Blättlein zusamt dem Staube davon bringen. Es geben etliche vor, dieser Semen contra sey der Samen einer gewissen Gattung **Wermuth**, welche von einigen Santonicum genennet wird, dieweil dieselbe in *Xaintonge* wächset; welches ich aber nicht versichern kan, indem, ohngeachtet alles angewendeten Fleisses, ich nichts nicht weiter davon habe erfahren können, als daß derjenige Samen, den wir zu verkauffen pflegen, in **Persien** / und an der **Moscowitischen Gräntze** wachse, so mir auch durch Briefe, von unterschiedenen Orten her, für gewiß berichtet worden.

Diesem will ich noch beyfügen, was **Tavernier** im II. Theil seiner Reisen, im 15. Cap. des III. Buchs, hievon vermeldet. „Die *Semencine* oder das **Wurm**„**pulver** betreffend, solches kan man „nicht wie andere Samen einsammlen; „denn es ist ein Kraut, welches in Wie„sen wächst, und wohl zeitig werden „muß. Das übelste ist, daß der meiste „Theil, wenn es nun zu zeitigen begin„net, durch den Wind ausgeschlagen „wird, und hernach unter dem Kraute „umkommt und verdirbet. Das macht „auch, daß es so gar theuer ist. Man „darff es nicht mit der blossen Hand an„rühren, es würde sonsten desto eher ver„derben, und deshalben wird es nie, als „in ein Schüsselgen gefasset und gezei„get. Wann sie nun das wenige, das „annoch in denen Aehren überblieben, „sammlen wollen, so bedienen sie sich „dieses Handgriffs: sie haben zwey Kör„be mit Henckeln; wenn sie nun in den „Wiesen herum gehen, dann schwingen „sie den in der rechten nach der lincken, „und den in der lincken nach der rechten „zu, gleich als ob sie das Kraut abmähen „wolten, welches sie doch nur allezeit o„ben, das ist, bey der Aehre fassen, und die„ser gestalt fällt aller Samē in die Körbe.

„Die *Semencine* wächst wohl auch in der „Provintz **Kerman**, allein sie ist bey „weiten nicht so gut, als die von **Bou**„**tan**, wiewohl auch allda kaum so viel „gesammlet wird, als das Land von nö„then hat. Dieser Samen dienet nicht „allein die Würme bey jungen Kindern „abzutreiben, sondern es brauchen ihn „auch die Persianer und alle gegen Nor„den wohnende Völcker, selbst die Holl„und Engländer, als wie den Anis, und „mengen ihn unter die mit Zucker über„zogenen Sachen.

Dem sey aber wie ihm wolle, der Semen contra soll fein vollkommen seyn, an Farbe grünlicht, von gutem Geruch, und so reine, als immer möglich: denn es werden manchmahl allerhand Kleinigkeiten drunter gemenget, hierdurch aber seine Güte nicht um ein kleines verringert, der Preiß im Gegentheil um so viel mehr gesteigert. Auch muß man Achtung geben, daß er nicht allzu grüne sehe, oder daß man nicht an seine statt etwa Semen Abrotani, den **Stabwurtzsamen**, welcher öfters dafür substituiret und gegeben wird, bekomme. Wiewohl dieses gar leicht zu mercken, indem Semen contra noch ziemlich dicke, länglicht und grünlicht ist, hingegen ist der Stabwurtzsamen leichte, und sieht gelblicht, viel ehe wie klein zerrieben Stroh, als wie ein Samen. Uberdiß hat auch der Semen contra einen viel bitterern und aromatischern Geschmack, als dieser.

Stabwurtz / Lateinisch Abrotanum, ist ein gering und gantz gemeines Kraut, denn es wenig Gärten giebt, in denen es nicht solte angetroffen werden. Es wird in zweyerley Geschlecht, das Männlein, und

Der Semen contra ist zu bekannt, und also

Weiblein, eingetheilet. Ihrer etliche haben dem Stabwurtzsamen, eben als wie dem Wurmsamen, den Namen *Barbotine* beygeleget.

also unnöthig, viel von dessen Gebrauch zu erinnern. Wegen seiner Bitterkeit wird er mit Zucker überzogen, und *Barbotine*, oder überzogener Wurmsamen genennet.

Das andere Capitel.
Vom Chouan.

Siehe Fig. 2.

Chouan ist ein kleiner und leichter, gelbgrüner Samen, schmeckt ein wenig saltzicht und säuerlich, und sieht dem Wurmsamen ziemlich ähnlich, ohne daß er etwas dicker und leichter ist.

Er wächst in kleinen Büschlein auf einem niedrigen Kraute, schier als wie nur erwähnter Wurmsamen.

Doch ist mir nicht eigentlich bekannt, wo er wachse, und ich habe nichts mehr davon erfahren können, als daß etliche von dem Gefolge des Herrn *de Guillerague*, der von dem König in Franckreich als Gesandter nach Türckey geschicket war, eine ziemliche Partie desselbigen mit nach Paris gebracht.

Im übrigen soll der Chouan fein grünlicht sehen, dicke, rein und von Spaltzen wohl gesaubert seyn.

Er wird, meines Wissens, in Franckreich, zu nichts gebrauchet, als zur Bereitung der Karmesinfarbe, wie auch von denen Federschmückern: wiewohl anietzo nicht so häuffig mehr, als wie vor diesem.

Das dritte Capitel.
Von der Macedonischen Petersilge.

Siehe Fig. 3.

Diese kommt mit der Garten-Petersilie einiger massen überein, nur daß dieser ihr Samen um ein gutes kleiner, länger und spitziger ist, auch in Umbellen oder Dolden und Cronen wächst.

Das Kraut hat seinen Namen von dem Königreich Macedonien bekommen, woselbst es von sich selbsten wächst: von dannen wird der Samen, welcher allein zur Artzeney gebrauchet wird, zu uns gebracht.

Es soll aber dieser Samen frisch, rein, völlig, länglicht und dunckelgrün seyn, auch einen guten recht aromatischen Geschmack haben, denn dieses sind die eigentlichen Kennzeichen der Macedonischen Petersilge, an deren statt ihrer viele, ob schon gantz ungereimt, den Samen von unserer gemeinen Petersilie gebrauchen. Andere aber nehmen das schwartze Korn von einer gewissen Art des grossen Epichs, den die Gärtner, wiewohl unrecht, Macedonische Petersilge nennen. Als die Römer mit dem Hannibal Krieg führeten, hat Andromachus der Leibmedicus Neronis, welcher die Römischen Legionen als General commandirte, den Theriac erfunden, und dazu auch diesen Samen, unter dem Titel Petroselinum Macedonicum, als ein vortreffliches Mittel wider den Gift, genommen.

Man braucht ihn so bloß, zu Pulver gestossen, morgens früh nüchtern, eines halben Qvintleins schwer, in Wein, oder einem zur Kranckheit dienlichen liquore genommen.

Das vierdte Capitel.
Vom Marsilischen Seselsamen.

Siehe Fig. 4.

Dieser Seselsamen hat deswegen den Zunamen von Marseille bekommen, weil er daselbst herum gantz häuffig wächst: wiewohl seiner auch genug in Provence und Languedoc zu finden.

Dieses Kraut könte gar füglich unter die Arten des Fenchels gerechnet werden; wie es denn auch etliche Scribenten Fœniculum tortuosum, gewundenen Fenchel zu nennen pflegen. Doch hat es nicht so viel und lange Blätter, wie der gemeine Fenchel, sein Stengel ist auch nicht so hoch, noch so gerade, sondern voll Knoten, die Aeste sitzen desgleichen nicht so ordentlich daran, und breiten sich aller Enden aus. Es wird sonst nichts davon gebraucht, als nur der Samen, welcher, gleichwie die Dille, auf Dolden oder Cronen wächst, und wenn er reiff ist worden, bald wie der wilde Fenchel siehet. Er soll von mittelmäßiger Grösse seyn, länglicht, schwer, und reine, grünlicht sehen, scharff und aromatisch schmecken, auch wohl riechen.

Es giebt vielerley Arten des Sesels,

denn er wächst in Candien, Peloponnes, Morea, Egypten, und andern angräntzenden Orten mehr. Weil aber der Maßilische allein im Brauch, als will ich die übrigen mit Stillschweigen übergehen, zumahl sie ohnediß von andern Scribenten schon zur gnüge sind beschrieben worden.

Diesem, dem Maßilischen Seselsamen, wird bey nahe eben dergleichen Kraft und Wirckung, als wie der Macedonischen Petersilie zugeschrieben.

Einige Botanici nennen es auch Siler montanum. Die Karrnleute, welche uns aus Franche Comte Berner und Veltliner Käse, Büchsen zu eingemachten Sachen, und dergleichen zuführen, brachten einsmahls einen Samen in kleinen Ballen mit, welchen sie gleichfalls Seselsamen nenneten: denselben gaben sie dem Viehe, das ihre Wahren führete, an statt des Futters, damit es fett würde, und zu Paris desto theurer könte verkauffet werden. Dieser Samen war aber viel dicker als der Marsilische, und roche weit stärcker.

Das fünffte Capitel.
Vom Ammi oder Ammey.

Siehe Fig. 5. AMmi oder Ethiopischer Kümmel, ist ein Kraut, dessen Blätter klein und gezackt sind, und welches einen hohen Stengel hat, mit vielen Aesten, an deren Enden ein Hauffen mit weissen Blümlein besetzte Sträuslein zu ersehen, nach welchen kleine, zarte rundlichte Körner, den Sandkörnlein nicht ungleich, folgen; daher auch das Gewächse seinen Namen bekommen hat.

Es wird nichts nicht von diesem Kraut gebraucht, dann nur der Samen, derselbe soll frisch, grünlicht, fein vollkommen, und am Geschmack ein wenig bitter seyn, auch einen aromatischen oder würtzhaften Geruch haben.

Der Ammisamen, welcher von Alexandretta, oder aus Candien gebracht wird, ist demjenigen billig vorzuziehen, welcher an unterschiedlichen Orten in Franckreich in den Gärten erbauet wird; denn jener riecht wie Origanum und Thymus, Wohlgemuth und Thymian, ist auch sonst in allen Stücken weit besser.

Dieser Samen soll eben solche Kräfte, als wie die vorhergehenden beyden haben.

Das sechste Capitel.
Vom Baurensenff.

Siehe Fig. 6. THlaspi, der Baurensenff, ist ein Kraut, ohngefehr eines Fusses hoch, hat sattgrüne Blätter, welche des halben Fingers lang, und hinten breit sind, vornen aber spitzig zu lauffen. Der Stengel stöst einen Hauffen Aeste von sich, die mit weissen Blumen besetzt sind, nach denen breite Schoten, wie Linsen gestaltet, kommen, in deren ieder zwey röthlichgelbe Körnlein stecken, welche aber mit der Zeit dunckelroth, und endlich immer schwärtzer werden: sonst sind sie länglicht-rund und etwas spitzig.

Diesen Samen soll man erwehlen, wenn er frisch, fein röthlicht, scharff und beissend ist, und in warmen Ländern gewachsen, z. e. in Languedoc und Provence. Auch soll er, eben so wenig als andere Samen, bey den Samenhändlern gesuchet werden, denn sie geben denen, die ihn nicht wohl kennen, insgemein Kressensamen dafür.

Es giebt noch eine andere Gattung des Baurensenffs, dessen Stengel, Blätter und Schoten viel kleiner sind, wie auch der Samen, welcher gantz gelbe, ob er schon an Geschmack dem ersten ziemlich nahe komt: iedoch, weil er ihm an Kräften weit nachgehet, deswegen wird er von rechtswegen auch verworffen. Die andern Geschlechte des Baurensenffs lasse ich mit Willen aus, weil sie gar nicht im Brauch sind.

Man hält dafür, dieser Samen sey zu dem Hüftweh gar dienlich, und vermöge den Stein zu zermalmen, ingleichen das geronnene Geblüte zu zertheilen, wenn er früh nüchtern, des halben Quintleins schwer, eingenommen werde.

Das siebende Capitel.

Von der wilden Pastinacke, oder Vogelnest.

DAucus Creticus, die wilde Pastinacke/ ein Kraut, den Pastinacken nicht ungleich, daher es auch etliche für eine Art derselben halten, wächst anderthalben Fuß hoch, und bekommt auf seinen Spitzen einen Hauffen Büschelgen mit weissen Blümlein, nach welchen lange, blaßgrüne und rauhe Samen folgen, die schier wie Kümmel sehen, ausser, daß sie nicht so lang und dicke sind, auch nicht so gar starck riechen, haben dennoch einen gar angenehmen Geruch, nebst einem aromatischen Geschmack, sonderlich, wenn man sie etwas lang im Munde behält.

Weil diese Samen rauch sind, deswegen bleibet Staub und allerhand Unrath dran behangen, dessen auch immer mehr und mehr wird, je älter sie werden, denn sich fort und fort einige Stücken davon ablösen: dannenhero muß man solche aussuchen, welche frisch, vollkommen, und so rein sind, als immer mehr möglich. Siehe Fig. 7.

Wir bekommen dergleichen Samen aus Teutschland, und von denen an die Alpen stossenden Gebirgen: allein er hat weder diese Merckzeichen, noch die Güte, wie der Candiotische oder Cretische/ deswegen soll man auch diesen alleine suchen.

Dieser Samen ist ein gantz sonderbares Mittel wider die Steinbeschwerung und Colicam flatulentam, die Darmwinde; massen er unter die lithontriptica und carminantia, Stein- und Wind-treibende Artzneymittel gehöret. In Steinbeschwerung wird er früh morgens eines halben Quintleins schwer, gepülvert, mit Rübenwasser oder weissem Wein genommen: wider die Winde aber und Blähungen wird er mit Anis-Fenchel-Färberröthe- oder Nußwasser gebraucht, dazu ihrer etliche noch eben so schwer Wermuthsaltz thun.

Das achte Capitel.

Vom Feld- oder Wiesen-Kümmel.

DEn Feld- oder Wiesen-Kümmel nennen die Lateiner Carum, die Griechen Κάρον. Er siehet fast aus, als wie die wilden Pastinacken, die Blätter sind ziemlich groß, ausgezackt und ausgeschnitten, zwischen denen ein Hauffen viereckte, knotichte und des Fusses hohe Stengel hervor sprossen, auf deren Spitzen Dolden zu sehen, welche anfangs über und über mit weissen Blümlein bedecket sind, daraus hernachmahls Körner werden, die der Garten-Petersilge nicht ungleich sehen, ohne daß sie dunckler und platter sind, auch einen schärffern und beissendern Geschmack haben.

Dieser Kümmel wächst zwar auch bey uns in vielen Gärten, allein, weil dergleichen aromatische Kräuter in warmen Ländern viel besser gerathen, deshalben lassen wir den Feldkümmel, den wir zu Paris verkauffen, aus Languedoc und Provence bringen. Siehe Fig. 8.

Man soll diesen Samen aussuchen, welcher fein vollkommen, grünlicht, scharff und beissend sey, einen aromatischen Geruch habe, und angenehm schmecke, wenn man ihn auf die Zunge nimmt. Und dieserwegen hält man dafür, daß er gut sey, einen lieblichen Athem zu machen, die Verdäuung zu befördern, den Magen zu stärcken, und den Harn und Winde zu treiben.

Die Teutschen halten so viel auf diesen Samen, daß sie ihn in den Teig, daraus sie ihr Brod backen, gantz und unzerstossen, thun, auch wie wir den Anis, in die Brühen schütten. Ihrer viele brauchen auch das Kraut, wie andere Kräuter, die man in die Suppen thut.

Das neunte Capitel.

Vom Steinbrech.

SAxifragia ist ein Kraut, dem Thymian dermassen ähnlich, daß man mit genauer Noth, eines von dem andern unterscheiden kan. Es wächst häuffig in Provence/ Dauphine und Languedoc, zwischen den Steinen und Klippen, daher es auch, gleichwie andere mehr, den Namen Steinbrech hat erhalten. Siehe Fig. 9.

Der Samen soll frisch seyn, so viel als nur möglich, und einen heissen beissenden Geschmack haben, dabey aber wohl riechen.

Ihm wird die Kraft den Stein zu zermalmen beygeleget, wenn er nämlich früh nüchtern mit dem aus seinem Kraute distillirten, oder einem andern harntreibenden Wasser, eines halben Qvintleins schwer, gepülvert, eingegeben wird.

Es werden wohl noch mehr Arten des Steinbrechs von den Scribenten beschrieben: weil aber allein obbeschriebenen Krautes Samen bey uns gebrauchet wird, wir auch keinen andern in unsern Läden haben, deshalben will ich nichts von denen selbigen vermelden, dazumahl ihrer ohnediß in vielen Kräuterbüchern gedacht wird, sonderlich beym Dodonæo und Dalechampio, welche die Saxifragias weitläufftig genug beschreiben. Ja es wollen etliche lieber allen Kräutern, welche zwischen Steinen und Klippen hervor wachsen, den Namen Steinbrech beylegen.

Das zehnde Capitel.

Vom Kramkümmel.

Siehe Fig. 10. CUminum, Kramkümmel, oder sauerer Anis, ist der Same eines Krautes, welches dem Fenchel nicht unähnlich sieht, und gantz häuffig in der Insel Maltha wächset, allwo es, wie das Korn, gesäet wird.

Man suche solchen Kümmel, welcher frisch und grün, auch ziemlich starck und widerlich rieche: nehme dabey wohl in Acht, daß er nicht wurmstichicht sey, denn diesem Unfall ist er gar sehr unterworffen. Doch kan man dieses stracks daran vermercken, wenn er sehr staubicht ist, und an einander behangen bleibt, wenn man eine Handvoll in die Höhe hebt, als ob er an Fäden, welches die Zäserlein der Körner sind, behienge.

Dieser Samen wird zu weilen in der Windwassersucht, Tympanites, gebraucht, denn er denen carminativis, windtreibenden Artzneymitteln zugerechnet wird. Er wird ingleichen zum öftern den Pferden, Ochsen und andern Viehe gegeben. Es kan auch daraus, wie aus dem Anis, ein Oel gepresset werden, welches trefflich gut zum Schnuppen ist, allein man bekommt gar wenig.

Die Tauben sind darauf sehr begierig, deswegen wird er gar oft von denenjenigen gebrauchet, die ihre Taubenhäuser und Schläge gerne voll Tauben hätten: sie müssen ihn aber mit einer gewissen Art saltzigter Erde, welche die Tauben selbst auf denen Aeckern entdecken, vermischen, oder aber andere Erde, die vorher mit Urin, Häringslacke, und dergleichen angemachet ist, vermengen. Dieserwegen dürffen auch an unterschiedenen Orten die Kramer keinen nicht verkauffen.

Das eilffte Capitel.

Vom Fenchel.

Siehe Fig. 11. DAs Kraut, das diesen Samen trägt, ist so bekannt, daß ich nicht nöthig habe, viel davon zu schreiben: will also nur dieses gedencken, daß der Fenchel, den wir zu verkauffen haben, aus Languedoc gebracht, und sonderlich um Nimes herum mit grossem Fleiß gebauet werde, dieweil er in sehr grosser Menge durch gantz Franckreich, vornehmlich aber nach Paris, verführet wird.

Der Fenchelsamen muß frisch, fein völlig, lang und grünlicht seyn, angenehme u. als wie zuckersüsse schmecken, daneben von allem Wust u. Unrath, welcher nicht selten darunter befindlich, wohl gesaubert seyn.

Dieser Samen wird auch etwa zur Artzney gebrauchet, denn er so wohl zu Zertheilung der Winde und Blähungen dienlich ist, und auch an statt des Anises kan gebrauchet werden. Am allermeisten aber brauchen ihn die Zuckerbecker, von denen er mit Zucker überzogen, und hernach unter gewissen Nummern verkauffet wird, nachdem sie nämlich mehr oder weniger Zucker darzu genommen haben. Sie nehmen auch die Dolden oder Umbellen vom grünen Fenchel, und überziehen sie gleicher gestalt mit Zucker, welche alsdenn einen lieblichen Athem machen, dazu auch weit kräftiger seyn sollen, weil der Fenchel noch gantz grüne dazu genomen worden.

Aus

Aus dem frischen Kraute wissen die Apothecker ein **Wasser** zu distilliren, welches in **Entzündungen der Augen** vortrefflich gut: wie nicht weniger ein **weisses Oel**, das einen starcken und aromatischen Geruch hat; wiewohl es so wenig giebt, daß es kaum die Mühe belohnet. Weil der Fenchel so gar trucken, deswegen wird man schwerlich ein grünes Oel, wie aus dem Anis, pressen können. Uber alles dieses aber wird er auch zu den eingesaltzenen Oliven eingelegt, damit sie einen guten Geschmack bekommen.

Es giebt noch eine Gattung Fenchel, den man, weil er fast überalle auf dem Felde und Mauern von sich selbsten wächst, **den wilden** nennen möchte. Selbiger ist bey nahe gantz rund, kleiner und platter, von Geschmack schärffer, und nicht so grüne, wie der erste. Er wird auch gar nicht gebraucht, weil er zu scharff, der rechte Fenchel aber zu gemeine ist, sonderlich, seit dem man diesen in Languedoc zu bauen angefangen. Doch vor diesem, da wir keinen andern, als den Italienischen und Florentinischen hatten, wurde der wilde noch zuweilen gebraucht.

Noch eine andere Art Fenchel, im Lateinischen Creta marina oder Bati genennet, auf Frantzösisch *Bacille*, *Passepierre* und *Fenouil marin*, Meerfenchel / wird mit Weineßig eingelegt, und Winterszeit mit eingelegten kleinen Gurcken verkauffet. Siehe Fig. 12.

Das zwölffte Capitel.

Vom Anis.

Siehe Fig. 13. DEr **Anis** wächst auf einem Kraute, das bey uns so bekannt ist, als wie dasjenige, das den Fenchel bringt, indem schier kein eintziger Garten, darinnen es nicht zu befinden wäre. Doch derjenige, den wir verkauffen, wird von unterschiedlichen Orten, vornehmlich aber, und insonderheit in Kriegsläufften, aus Touraine gebracht: hergegen zu Friedenszeit kommt fast keiner als aus Maltha und von Alicanten, dieweil es begvemer, ihn über die See, als von Saint Genou bey Tours kommen zu lassen. Zudem ist jener viel süsser und dicker, hat auch einen weit kräftigern Geruch und stärckern Geschmack, denn der Frantzösische, ob er gleich nicht so grüne siehet.

Man soll den **Anis** erwehlen, der nur ein Jahr alt, fein dicke, rein und wohlriechend ist, und einen etwas beissenden aromatischen Geschmack hat: auch muß man Achtung geben, daß er nicht bitter schmecke, denn es giebt solchen, den einer kaum kosten kan, so bitter ist er, absonderlich, der von Chinon gebracht wird.

Unnöthig ists, viel von seinem Gebrauch und Nutzen zu vermelden, dieweil doch iederman bewust, daß er wider die **Blähungen** gar dienlich, auch zu corrigir- und Verbesserung der Wirckung derer Sennensblätter gebrauchet werde. Die Zuckerbecker brauchen ihn am meisten, denn, wenn er trucken und mit Zucker überzogen worden, nennen sie ihn **überzogenen Anis**, Anis Reine, und petit Verdun, solcher gestalt die andern Sorten Anis, welche schlecht weg Verdun geheissen werden, und nur von Fenchel, nicht von Anis, gemachet sind, davon zu unterscheidē.

Es wird ferner ein **Wasser** und **weisses Oel** aus dem Anis destilliret. Dieses letztere, das von der geringsten Wärme aber wiederum zergehet und aufgelöset wird, hat einen gar starcken penetranten Geruch, und besonders herrliche Tugenden. Dieweil es aber so gar starck riecht, deswegen soll es selten, oder doch gantz mäßig gebrauchet werden.

Die Parfumirer machen ihre Teige darmit an, und mischen es unter allerhand Gewürtze, so sie hernach Pots-pourris nennen. Einige brauchen es auch, wiewohl sehr ungereimt, ein so genanntes Aniswasser zu machen. Sonsten hat dieses Oel überaus grosse Tugenden, denn es nicht nur ein herrlich Mittel wider das **Grimmen** und **Bauchwehe**/ sonderlich der jungen **Kinder**/ wenn man ihnen den Nabel damit streicht, oder nur ein eintziges Tröpflein unter die Speise mischet; sondern es hat auch, mit einem Worte, alle Tugenden des Anises, und kan eben also gebrauchet werden.

Weiter wird auch ein **grünes Oel** aus dem Anis gepreßt, welches sehr starck riecht, und alle Eigenschafften mit dem weissen gemein hat, nur daß es nicht so gar kräftig ist, weil man es zwar in gröβrer Menge, aber nicht so rein und

purifi-

purificiret bekommt; wie Chárras in seiner Königlichen Apothekerkunst anmercket: deme wir, als dessen Erfinder, Danck schuldig sind.

Das weisse bekommen wir aus Holland, theils, weil es weniger kostet, theils aber, weil es viel weisser und klärer, auch stärcker von Geruch ist, denn das in Franckreich bereitet wird. Ob hieran der Anis Schuld, oder ob sie hierzu ein sonderliches Menstruum gebrauchen, solches ist uns unbekannt: wiewohl ich dennoch versichern wolte, daß in Paris eben so wohl dergleichen Leute zu finden, die es gleich so gut, als die in Holland, machen dürfften; doch glaube ich gantz gerne, daß es auch wohl noch eins so hoch zu stehen kommen dürffte. Wie gedacht, es muß weiß, klar und helle seyn, starck riechen, von der geringsten Kälte zusammen lauffen, und bey der gelindesten Wärme wiederum zerfliessen, auch, wenn mans ins Wasser thut, oben auf schwimmen. Sonst wird es insgemein Essentia und Quinta Essentia Anisi geheissen.

Das Wasser, welches zusammt dem Oele herüber gehet, dienet zu gleichen Zufällen, alleine, man muß sein ein gut Theil mehr nehmen.

Das dreyzehende Capitel.
Vom Coriander.

Siehe Fig. 14. DEr Coriander ist eines gantz gemeinen Krautes Samen, welches in grosser Menge um Paris, absonderlich zu Aubervilliers wächset, von wannen aller Coriander, den wir verthun, gebracht wird.

Man muß den Coriander erwehlen, welcher fein frisch, gelblicht, vollkommen, und so dick und reine, als nur seyn kan, ist.

Diejenigen, die ihn von den Bauern, welche ihn zu Marckte bringen, kauffen, legen ihn vorhero auf den Boden, damit er recht trucken werde, denn er verdirbt gar leichte alle mit einander, wenn er nicht wohl getrocknet aufgehoben wird: so muß er auch an einem vor Ratzen und Mäusen wohlverwahrten Orte aufbehalten werden, denn diese gehen ihm sehr nach.

Der Coriander wird wenig zur Artzney gebraucht, dahingegen brauchen ihn die Bierbrauer desto öfter, absonderlich in Holl- und England zum Doppelbier, welches davon einen angenehmen Geschmack überkommt.

Die Zuckerbecker besprützen ihn zuvor mit Weineßig, überziehen ihn hernach mit Zucker, und nennen ihn sodann überzogenen Coriander.

Das vierzehende Capitel.
Vom Steckrüben-Samen.

Siehe Fig. 15. DJesen Samen trägt eine Gattung wilder Rüben / die gemeiniglich viel Aeste und gelbe Blumen haben; bißweilen sind gelbe drunter. Die Blätter sind einander fast alle gleich, groß oder klein, also auch die gantze Staude, nachdem nämlich das Land, darinnen diß Gewächse stehet, fett oder mager ist. Sie tragen auch alle mit einander ihren Samen in Hülsen, welche einen oder anderthalben Zoll lang, und nachdem der Samen darinne beschaffen, dick oder dünne sind: wie dann die Hülsen der Steckrüben / deren Samen wir verkauffen, gut zweymahl so dicke sind, als der meiste Theil der andern; so ist auch der Samen viel dicker.

Dieser Samen ist rund, purperfarbicht, scharff und beissend, und kommt mit dem gemeinen Rübensamen in allen überein, ausgenommen, daß er virtutem alexiteriam, eine sonderliche Kraft wider den Gift hat; hingegen sieht der Buniassamen, welcher überall und häuffig wächst, gelb, ist auch um die Helfte kleiner, als der andere, und wird wenig geachtet.

Der rechte Steckrübensamen wird meistentheils zum Theriae verbraucht, welches allein Ursache genug wäre, daß sich die Materialisten mit einer guten Partey dieses Samens versehen solten. Man soll ihn aber bey aufrichtigen Leuten suchen, und Acht haben, daß sie nicht an statt des gerechten Steckrübensamens nur schlechten Rübesamen geben, massen sie schwerlich, als durch den Geschmack, von einander zu erkennen und zu unterscheiden, indem jener nicht so sehr, wie dieser, nach Rüben schmeckt.

Es ha-

Es haben mich ihrer etliche versichert, daß die Bryonia, Stickwurtz, die rechten wilden Rüben wären; allein der Herr Tournefort spricht es denen nicht gut, welche den Bryonien- oder Zaunrübensamen an statt des Steckrübensamens gebrauchen.

Das funffzehende Capitel.

Vom Blumenkohl.

Siehe Fig. 16. DJeses ist ein kleiner runder Samen, dem Rübsamen nicht unähnlich, ausser daß er etwas dicker. Er wird aus der Insul Cypern über Marseille uns zugesandt, denn allda, meines Wissens, der Blumenkohl eintzig und alleine Samen trägt. Man kan ihn zwar auch von Genua bekommen, allein er ist weit geringer als jener, läßt sich auch nicht so leichte aufbringen.

Dieser Samen soll frisch und unverfälscht, und gewiß aus Cypern überbracht seyn. Damit man aber desto sicherer gehe, deßhalben muß man diejenigen, die ihn übersenden, eine Versicherung oder Schein von sich stellen lassen, daß er gerecht, und nicht über ein Jahr alt sey, anderst wird einer gar leichte betrogen, welches gewißlich nicht wenig auf sich hat; denn die Gärtner, welche ihn theuer eingekaufft, dürffen einen wegen Verspielung der Zeit und übelangewendeter Unkosten zur Rede setzen. Das allerverdrüßlichste dabey ist, daß man so lange gut davor seyn muß, biß er aufgegangen, da doch solches erst den vierten oder fünfften Monat nach dem Verkauff zu geschehen pflegt.

Was das Gewächse selbsten betrifft, so ist dasselbe viel zu bekannt, als daß ich mich lange dabey aufhalten solte.

Wilder Kohl, der Rübsamen trägt. Der Blumenkohl giebt mir Anlaß von einer Gattung Kohl zu handeln, welche einige Scribenten wilden Kohl zu nennen pflegen, der aber in Holland, Siehe Fig. 17. Flandern, Normandie und Brie, theils um des Samens willen, meistens aber wegen des Oels, das man daraus presset, mit Fleiß gebauet wird. Dieses Oel wird auf Frantzösisch *Navette* und *Huile de la Navette*, Ruböl, von den Niederländern aber Colsa und Colsaöl geheissen, und in Franckreich so wohl zum brennen, als auch von den Hutmachern häuffig verbraucht, und in grosser Menge verthan, sonderlich wenn zu Kriegszeiten, oder wegen des schlechten Fanges, der Fischthran seltsam ist.

So dienet auch zu wissen, daß obgleich der Frantzösische wilde Kohl, und der in Flandern wächst, einerley Geschlechte ist, sie nichts destominder unterschiedenen Samen tragen, sowohl was die Dicke, als auch die Güte anbetrifft: denn obschon der Flandrische viel dicker ist, als der Frantzösische, dennoch ist das Oel davon weit schlechter, als das, welches in Champagne, Brie und Normandie daraus gemachet wird.

Zwar kennen es die meisten, dieweil es so sehr gebraucht wird: dessen ohngeachtet aber will ich annoch dieses davon vermelden, daß es, wenn es rein, und mit keinem andern Oele vermischet worden, fein goldfarbicht sehe, und annehmlich rieche, alldieweil das aufrechte Rüböhl süsse, das Leinöl aber bitter ist.

Das sechzehende Capitel.

Vom Reiß.

Siehe Fig. 18. DEr Reiß ist der Samen eines gar gemeinen Gewächses, welches in Europa an unterschiedenen Orten im Wasser wächst, und von dem man saget, daß, ob das Wasser noch so hoch gewachsen, dennoch die Aehren allezeit darüber heraus rageten. Der Reiß, den wir zu Paris verkauffen, kommt aus Spanien und Piemont.

Dieser Samen ist dermassen nützlich und brauchbar, daß er mit allem Rechte armer Leute Manna mag genennet werden, sonderlich in denen Ländern, wo sie sonst schier keine andere Speise haben.

Thangalot berichtet, daß im Königreich Marsinga eine grosse Anzahl Schiffe mit schwartzem Reiß beladen, und dieser in Malabar verkaufft würde. Derselbe Reiß soll, nach Eduard Barbosa Berichte, viel besser und gesünder seyn, als der weisse. Er meldet auch daselbst, daß es vielerley weissen Reiß gebe: die erste Sorte würde Giro-

calli genennet, und sey der beste; die andere hiesse Kambucal, die dritte Canacar, und die vierte Pacharil. Diese alle aber wären am Preisse und an der Güte von einander unterschieden.

Aus dem Reiß wird Wein gemacht, der so klar ist als wie Wasser, hat einen sehr guten Geschmack, und macht rauschig. Er wird Arac genannt. Pigafetta Reisebeschreibung.

Es soll aber der Reiß frisch und nicht alt, dicke, das heißt, fein vollkommen seyn, weiß, und nicht staubicht oder modricht: und daran kan man den Piemontesischen erkennen, deswegen er auch iederzeit höher gehalten wird, als der Spanische, welcher insgemein röthlicht siehet, und saltzicht schmeckt.

Der gantze Reiß wird, vornehmlich zu Paris, in der Fastenzeit gebrauchet, und erstlich in Wasser, hernachmahls in Milch gekocht: man braucht auch zur selbigen Zeit das Reißmehl an statt des Roggenmehls, Brey oder Mus daraus zu machen.

Wenn der Reiß soll gestossen oder zu Mehle gemachet werden, dann muß er erstlich in siedendheisses Wasser geschüttet, und darauf so lange mit kaltem gewaschen werden, biß das Wasser nicht mehr drübe davon wird: nach diesem stößt man ihn in einem Mörsel, läßt ihn, wenn er zarte genug, recht trucken werden, und hebt ihn zum Gebrauche auf. Doch soll er noch vorhero durch ein zartes Sieb gestäubet werden, denn ob er gleich noch so klar zu seyn scheinet, nichts desto weniger ist er grob genug, nachdem er trucken worden, und mag nicht wohl verkauffet werden.

Wir verkauffen auch noch mehr andere Körner, z. e. Gersten-Graupen, unter denen die zu *Vitry le François* gemacht werden, die besten sind. Sie müssen aber frisch seyn und trucken, dick und völlig, wie auch weiß, nicht gebleichet, oder schimmlicht und modricht. Sie werden gleichfalls zu Charenton bey Paris gemacht, doch, wie gedacht, die von Vitry kommen, sind die besten.

Wir verkauffen ingleichen Roggen, der zu Beausse und andern Orten wächst, sonderlich, seit dem der Caffee aufgekommen, und man in Acht genommen hat, daß er geröstet, eben als wie Caffee schmecke.

Wir mögen auch Habergrütze verkauffen, den man wie die Graupen oder wie den Reiß gebrauchen kan. Wir lassen ihn aus Touraine und Bretagne kommen, allwo er auf sonderlich dazu gemachten Mühlen zugerichtet wird, da dem Haber die Spitzen abgestossen und die Hülsen abgezogen werden. Habergrütze.

Noch weiter bekommen wir von *la Foreſt d' Orleans* Hirse, mit und ohne Hülsen; ingleichen mehr andre dergleichen Früchte, z. E. grüne und gelbe Erbsen, welche aus Normandie und von Galardon zu uns gebracht werden, wie auch Schminck-Bohnen aus Picardie und von andern Orten. Dieser Hülsenfrüchte hätte ich gar nicht gedacht, wofern es denen Spezereyhändlern nicht vergönnet wäre, dieselben von obgemeldten Orten bringen zu lassen; denn sie sonsten mit nichten unter die Materialien gehören. Hirse, in und ohne Hülsen, auch andere Hülsenfrüchte mehr.

Ausser diesen verkauffen wir noch andere Sachen mehr, welche von Weitzen gemacht werden: nämlich, weiß und gelbe Nudeln und Kraftmehl.

Die Nudeln haben die Italiener erdacht, und sie Tagliani, mille fanti, oder vermicelli genennet. Sie bereiten von dem schönsten Weitzenmehl, welches sie Semoule nennen, mit Wasser einen Teig, und machen daraus, vermittelst gewisser Spritzen, die voller Löcher sind, lauter Fäden, so lang und so dicke, als ihnen beliebet: und deswegen werden sie Vermicelli, Würmlein geheissen. Sie machen derer auch wie Band, zwey Finger breit, welche sie Kagne heissen, und Macarron, wenn sie als ein Federkiel lang und dicke sind, endlich Semoule, nach dem Mehle, daraus sie bereitet worden, wenn sie wie Senffkörnlein sind: die letzte Gattung heißt Patrez, weil sie wie Paterr osterkörner sehen. Den Teig, darein sie bisweilen Eyerdotter, Zucker und Käse thun, färben sie nach Gefallen mit Saffran und andern Sachen.

Seit etlichen Jahren her werden auch zu Paris von dem schönsten Mehle Nudeln gemacht, derer sich viel Leute, eben als wie in Italien, Provence und Languedoc zu den Potagien oder Brühen und Suppen bedienen: weil es aber so wunderlich siehet, nicht anders, als wenn die Brühe voll Würmer wäre,

des-

deshalben werden sie nicht mehr so viel gebraucht.

Die weissen Nudeln sollen frisch gemacht seyn, und so weiß, als immer möglich, sehen: die gelben aber sollen eine schöne goldgelbe Farbe haben, recht trucken seyn, und allzeit frisch bereitet.

Kraftmehl oder Stärcke. Das Kraftmehl oder die weisse Stärcke, Lateinisch Amylum, ist die Fecula oder das hinterstellige Pulver, welches in den Fässern der Stärckemacher zurücke und am Boden liegen bleibt. Diese Fecula ist von geschrotenem Weitzen bereitet, welcher ins Wasser geschüttet wird, und nachdem die Kleyen davon gesondert worden, zu Brocken oder Klumpen gemacht wird, die hernach beym Ofen oder an der Sonne getrocknet, und darauf in Stücken gebrochen werden, so wie wir sie haben.

Vor diesem bekamen wir die Stärcke aus Flandern, anietzo aber wird sie zu Paris weit schöner, als an einem eintzigem Orte bereitet, und in gar ungläubiger Menge, nicht allein durch gantz Franckreich, sondern auch an auswärtige Oerter verführet.

Das Kraftmehl soll zart und weiß seyn, in grossen Stücken, und an der Sonne getrucknet, soll sich auch leichtlich zerreiben lassen (denn dieses ist das beste, und eher zu verkauffen) hingegen ist das, so beym Ofen getrocknet worden, graulicht, und viel spröder.

Es wird zum Kleister gebraucht, ingleichen zur weiß- und blauen Stärcke, da dann ein wenig blaue Farbe dazu gethan wird, wie auch ein klein bisgen Schöpsenfett und Englische Alaune, damit es desto angenehmer sehe.

Das siebenzehende Capitel.

Vom Bockshornkraut.

Siehe Fig. 19. Fœnum græcum, das Bockshornkraut, wird von etlichen *Senegré* genennet, ist aber unrecht; desgleichen Buceros und Ægoceros, weil die Samenschoten einiger massen den Ochsen- und Bocks-Hörnern gleich sehen. Es wächst hin und wieder in Franckreich, hat runde, hole, etwas dunckle, weißlichte Stengel, kleine Blätter, welche rundlicht und ausgezackt sind, stehen, fast wie Klee, drey und drey beysammen; die Blumen sind gleichergestalt ziemlich klein und weiß, daraus wachsen hernachmals die Schoten, welche dicke genug, lang und spitzig sind, und wie Ochsen- oder Bocks-Hörner aussehen. In diesen liegt der Samen, welcher unter dem Namen des Krautes alleine verkauffet wird.

Wann dieser Samen noch neu ist, sieht er goldgelb; wenn er aber älter wird, alsdann wird er röthlicht, und endlich gar braun. Er ist wie ein halb Gerstenkorn dicke, schier dreyeckigt, in der Mitten ein wenig ausgekerbt, und hat einen starcken häßlichen Geruch. Die Bauern zu Aubervilliers säen und ernden den Bockshornkrautsamen als wie den Coriander, und bringen ihn nach Paris / da er dann theils verthan, theils aber nach Holland und andere Orte versandt wird.

Die Alten, wie auch noch ietzo die Teutschen, wollen haben, man soll es kochen, und die Suppe davon trincken, oder es, wie andere Hülsenfrüchte genieſſen, denn der Leib werde dadurch eröffnet und erweichet: ich glaube aber nicht, daß ihnen dieses ein eintziger Frantzose nachthun, oder ihm diesen häßlichen Geschmack und Geruch werde belieben lassen. Es ist so mehr denn zu viel, daß es etliche dem Viehe, sonderlich den Pferden, unter den Haber mengen, davon sie fett werden sollen, da es doch eine schlechte Nahrung giebet, wie mich dessen einige, die es versucht, berichtet haben.

Aeusserlich wird es ofte gebraucht, sowohl zu decoctis, als auch zu Cataplasmatibus emollientibus und resolventibus, zu erweichenden und zertheilenden Umschlägen, darunter es, zu Pulver gestossen, gemischet wird.

Das Fœnum græcum braucht keines Aussuchens, wenn es nur frisch und fein völlig ist, auch fein goldgelbe siehet.

Das achtzehende Capitel.

Vom Sichelklee.

Siehe Fig. 20. *Lucerne*, der Sichelklee, ist ein Geschlecht des Klees, oder Fœni sancti, wird auch von etlichen Medica genennet, weil die Griechen, als sie gegen den Kö-

nig Darius zu Felde gezogen, dasselbe mit nach Hause gebracht, und nach seinem Vaterlande, Meden, genennet.

Dieses Kraut ist in Languedoc, Provence, und Dauphine, gantz gemeine: am häuffigsten aber wächst es langs der Rhone, wie auch in Normandie, von wannen fast alles, was wir in Paris verthun, gebracht wird. Man säet es allda gemeiniglich in ein gut und fett Land, welches von Zeit zu Zeit kan gewässert werden; und wann es dergestalt handthieret wird, so mag mans bey schönem Wetter fast alle Monat, wenigstens des Jahres fünff oder sechs mahl abhauen. Worüber sich niemand verwundern darf, weil dieses Kraut, indem es eine gerade, ziemlich dicke und Ellen lange Wurtzel hat, dazu auch im Winter nicht vergehet, weit mehr Nahrung, denn mehrentheils andere Kräuter, aus der Erde ziehen kan.

Es bestockt sich, und mehrt sich sehr häuffig, bevoraus in warmen Ländern, daher es auch, wenn es einmahl gesäet worden, viel Jahre dauert, iedoch muß es zu weilen gedünget, und bey heissem Wetter befeuchtet werden.

Die Lucerne kriecht nicht auf der Erde herumb, gleich wie der Klee, sondern hat einen runden, dick- und starcken geraden Stengel, mit vielen Aesten, bevoraus nach der Spitze zu; und diese Aeste sind mit vielen Blättern, deren immer drey und drey beysammen stehen, besetzt. Das gantze Gewächse aber ist gemeiniglich anderthalben, bisweilen auch zwey Fuß hoch. Zwischen den Blättern kommen violbraune oder purperfarbichte Blumen hervor, die schier wie die Steinklee- oder andere Kleeblumen sehen, und auf diese folgt der Samen, wann man ihm so viel Zeit lässet, und nicht viel lieber das Heu, als den Samen, zu sammlen begehret. Dieser Samen ist beynahe gantz rund, iedoch ein wenig länglicht und spitzig, sieht blaßgelb, wenn er noch frisch ist, wird aber röthlicht, wenn er älter wird, und endlich schier gantz braun. Er ist ein wenig kleiner als der Kressensamen, und schmecket fast also, ohne daß er nicht so gar scharff ist.

Die Pferde, Rindvieh und Esel lieben dieses Kraut überaus, insonderheit, wenn es noch grüne ist, ja, wo man sie nicht davon triebe, würden sie so lange fressen, biß sie zerplatzten. Auch darff man ihnen nicht zuviel auf einmahl vorwerffen; denn obschon das gedörrte Kraut gar gut mästet, würde doch allzuviel ihnen höchstschädlich seyn.

Wann man den Samen davon samlen will, so dann läßt man das Kraut verblühen, und hauet es nicht eher ab, als bis es gantz zeitig wird: und hierzu wird das erste oder andere Kraut gebrauchet, welches aber dadurch verdirbet; denn wenn es einmahl geblühet, und der Samen reiff worden, verdirbt das Heu nicht allein, sondern es wird auch, weil der Samen die beste Saft und Kraft daraus gezogen, über die massen hart, und verliert die Blätter, daß es auch das Vieh nicht fressen mag, dienet deshalben zu nichts, dann zur Streu und Miste. Weil demnach das Heu zu nichte wird, auch zu besorgen stehet, daß der geringste Wind den Samen verstreuen möchte, deswegen läßt man diesen Samen gar selten reiff werden, welches denn verursachet, daß er so theuer ist.

Das neunzehende Capitel.

Von Schafmüllen.

AGnus castus, Schafmüllen, dem etliche den Namen Vitex gegeben, ist ein Gewächs, welches in Gestalt eines kleinen Bäumleins, langs an den Flüssen wächst, wiewohl es auch in den Gärten zu finden. Siehe Fig. 21. Seine Blüte gleichet der Oliven-Blüte, ausgenommen, daß sie etwas länger ist. Der Stamm und die übrigen Aeste, welche holtzicht sind, zertheilen sich in viel lange, dünne und schwancke Reiser, worauf zu gehöriger Zeit, Blätter, Blumen und Samen durch einander wachsen. Der Samen erscheinet anfangs weiß, wird aber nach und nach röthlicht. Diese kleinen Körner nennen etliche kleinen oder wilden Pfeffer, weil sie fast eben so rund sind, und dem Pfeffer ziemlich ähnlich sehen, der Geschmack ingleichen etwas scharff und aromatisch ist.

Dieses Gewächs wird darum Vitex genannt, weil seine Zweige eben so schwanck sind,

sind, als wie der Haarweiden; und Agnus castus, dieweil das Frauenzimmer zu Athen, in denen der Ceres geweiheten Oertern, Thesmophoria genannt, zu Bewahrung ihrer Keuschheit, auf solchen Blättern zu schlaffen pflegte. Allein der Name Agnus castus ist diesem Samen nur spottweise beygeleget, massen er unter die Artzney wider die Venerischen Kranckheiten / welche denenjenigen, die ihre Keuschheit verletzet, nicht selten zuzustossen pflegen, gethan wird.

Dem sey aber wie ihm wolle, wann nur der Samen fein frisch, dick und vollkommen, auch an warmen Orten gewachsen ist, weil solcher viel kräftiger, denn welcher in kalten Ländern erbauet worden.

Das zwantzigste Capitel.

Vom Magalep.

MAgalep / oder wie andere wollen, Mahalep, ist der Kern einer kleinen Frucht, und den Kirschkernen nicht unähnlich: wächst auf einer Staude, welche einige Scribenten für eine Sorte der Phillyræa halten, und hat grosse, spitzige, in etwas zurückgebogene Blätter, die schier wie Kirschlaub anzusehen. Zwischen diesen kommt die Frucht hervor, die mit einer zarten grünen Schale bedeckt, und sehr klein ist. Siehe Fig. 22.

Wir bekommen diesen Samen von unterschiedenen Orten her, absonderlich aus England: er muß aber, wenn er gerecht seyn soll, frisch, fein dicke, und von seinen kleinen Schalen wohl gesaubert seyn.

So muß man auch Acht geben, daß er nicht allzu übel rieche, denn etlicher stinckt so sehr wie Wantzen, daß er fast gar nicht zu brauchen ist.

Die Parfumirer brauchen ihn am meisten: sie stossen ihn, weichen ihn in gemeines Wasser oder in Rosenwasser ein, hernach destilliren sie ihn, und waschen die Seiffe damit, aus der sie ihre Seiffenkugeln machen.

Das ein und zwantzigste Capitel.

Vom Grano Avenionensi.

GRaine d'Avignon, das Korn von Avignon, welches im Lande Grainette, desgleichen Grain jaune, das gelbe Korn genennet wird, ist der Samen einer Stauden, welche die Scribenten Lycium heissen, weil sie in Lycia und Cappadocia häuffig wächst. Sie heißt auch Pizacantha, welches dem Griechischen nach, einen stachlichten Buchsbaum bedeutet. Siehe Fig. 23.

Dieses Bäumlein oder Staude, wächst in Menge um Avignon herum, auch fast überalle in der Grafschaft Venaißin, an rauhen und steinichten Orten, wie nicht weniger hier und da in Dauphine, Provence und Languedoc.

Es ist ein stachlichtes Gewächs, dessen Aeste zwey biß drey Fuß lang, haben eine graulichte Rinde. Die Wurtzeln sind gelb und holtzicht, die Blätter klein, und dicke, welche wie die Myrtenblätter an den Zweigen sitzen, und so groß wie Buchsbaumblätter sind. Der Same ist so dicke, als ein Weitzenkorn, drey oder viereckigt, bisweilen wie ein Hertz gestalt, sieht gelbgrün aus, und hat einen anziehenden bittern Geschmack.

Die Färber färben gelb damit. Die Holländer lassen diesen Samen in Wasser, darinne Römische oder Englische Alaune zergangen, auffieden, thun hernach das Weiß, damit sie das Bleyweiß verfälschen, drunter, machen daraus einen Teig, und aus diesem kleine gewundene Stengel, welche sie uns unter dem Namen *Stil de graine* übersenden, die, wenn sie recht gut seyn sollen, fein goldgelbe sehen, zarte, aber nicht voll Sand und Steine seyn, sich auch leichtlich zerreiben lassen müssen. Stil de graine.

Der *Stil de graine* dienet so wohl zum färben, als auch zur Mignatur-Arbeit.

Das zwey und zwantzigste Capitel.

Von Myrten- und Heydelbeeren.

MYrtilles, Myrten- oder Welschheydelbeeren sind die Beeren oder der Samen gewisser Stauden, welche im Frantzösischen *Myrtes*, auch *Meurtes*, zu Teutsch, Siehe Fig. 24.

Teutsch, Myrtenbäumlein genennet werden, und sind derer so vielerley Geschlecht und Arten, als vielleicht Meinungen der Scribenten davon zu finden. Weil aber solchen Streit beyzulegen ich viel zu unvermögend bin, als habe mir vorgenommen, nur zwey Gattungen derselben, welche auch zu Paris bekannt sind und gebauet werden, zu beschreiben, und zwar die eine unter dem Titel des Männleins, die andere unter dem Namen des Weibleins. Das Männlein, welches viel dicker und stärcker wird, als das Weiblein, hat blaßgrüne, spitzige, glatte, wohlriechende Blätter, die wohl drey oder viermahl so groß sind, als des Weibleins, welche dunckelgrüne, und bald wie Buchsbaumblätter sehen, ohne daß sie ein gut Theil kleiner sind, und fein ordentlich beysammen wachsen. Beyderley Myrtenblumen sehen wie Rösgen, weiß und röthlicht, wachsen in gleicher Weite zwischen denen Blättern hervor. Sie tragen auch kleine Früchte, welche unter die Beeren zu rechnen, und anfangs grün sehen, hernach aber immer schwärtzer werden, voll Saft und glatt sind: inwendig stecken ein Hauffen kleine Kerne, die wie halbe Monde mit einwarts gekehrten Spitzen gestaltet, dichte und sehr harte sind, auch wie das gantze Gewächse, anziehend schmecken. Sie sind mit einer rundlichen Hülse umgeben, obschon die Frucht selbst länglicht ist, indem sie gleichsam ein Krönlein oben auf hat, welches, so lange die Beeren noch auf dem Stamme stehen, gantz wohl zu sehen ist; wenn sie aber an der Sonne gedörret und runtzlicht worden, alsdann kan man es fast gar nicht mehr erkennen.

Damit ich sie aber desto genauer beschreiben möchte, mich aber bey demjenigen, was ich irgend selbst auf meinen Reisen davon angemercket, nicht aufhalten dürffte, deswegen befragte ich mich mit unterschiedlichen Personen welche ihrer Handlung halber zum öftern in Languedoc und Provence zu reisen haben, welche mir dann sämtlich eben das, was ich bereits gemeldet, berichtet, und dabey versichert haben, daß diese Beeren, welche wir bekommen, meistentheils auf der kleinen Art, oder dem Weiblein, wüchsen. Es sollen aber dieselben an etlichen Orten in Provence und Languedoc von sich selbsten, unter dem Rosmarin und Kermesbeerstauden, wachsen: von dannen werden sie zu uns gebracht. Allein, ich hätte gerne noch bessere Nachricht davon gehabt, fragte derowegen den Herrn Charras, Med. Doct. ebenmäßig darum, der mir dann zu verstehen gab, wie er zwar viel rare und seltsame Kräuter gesehen, als er vor einigen Jahren in Spanien, und im December von Cadix nach Madrit gereiset wäre: doch da er durch Cremona, Corduba und Eßica über den königlichen Weg fortgezogen, welcher eintzig und allein nach Toledo führet, und über das Gebirge *Sierra morena* gehet, das von der braunen Farbe also benennet wird, die man von ferne erblicket, und die dicken Sträuche verursachen, vornehmlich das Ladanum, welches überall aus den Steinritzen herauswächst, und das gantze Jahr über grüne bleibt; so habe er unterwegens gantze Striche Landes, etliche Meilen lang, angetroffen, woselbst nichts anders als Myrten, mehrentheils Weiblein, von ziemlicher Höhe und Dicke, zu sehen gewesen, durchgehends grüne, und mit weissen Blumen gantz bedecket, deren starcken und über die Maas angenehmen Geruch er bereits von ferne empfunden, sich auch daran viel Meilen weit ergötzet, obgleich das Jahr schon fast zu Ende gelaufen: daher er zu glauben veranlasset worden, daß die Beeren, weil die Landschaft warm genug, ohnfehlbar auf die Blüte folgen müsten, und dürffte einer, der sich nur die Mühe nehmen und sie sammlen wolte, ihrer mehr zusammen bringen, als gantz Franckreich verbrauchen könte. Er vermeldete ferner, daß ob er gleich unter diesen Myrten-Weiblein ziemlich starcke Männlein angetroffen, dennoch habe er im Augustmonat, als er zwey Meilen von dem Städtlein Rondodella, nicht gar zu weit von dem Gallizischen Meere, hingezogen, etliche Myrten, männliches Geschlechts, gesehen, deren Stamm, als ein ziemlich dicker Mann starck gewesen, und die Aeste nach Proportion des Baumes, gleichfalls lang und starck: die Höhe der Bäume sey drey bis vier Ellen, und die Aeste dermassen starck und veste gewesen, daß sie einen Mann tragen können, wie er dann selbst auf einen derselben aus Neugierigkeit gestiegen. Allein, er habe

weder

weder Blüte noch Beeren drauf angetroffen, und daraus geschlossen, sie müsten mit denen zu Sierra morena zugleich, das ist im December, blühen.

Die Beeren werden zu allen Kranckheiten, wo man stopfens und anhaltens von nöthen hat, so wohl innerlich, als äusserlich gebrauchet. Die Apothecker machen einen Saft oder Syrup davon, und ein Oel, welche aber beyde in Franckreich gar selten gebrauchet werden. In Teutschland färben sie blau mit den Beeren, als wie wir in Franckreich gelb mit dem Korn von Avignon, und grün mit den Creutzbeeren.

Die Engländer nehmen die Myrtenblätter und Reisig, und gerben das Leder damit, als wie mit dem Sumach oder Gerberbaum.

Die Myrtenbeeren, die wir bekommen, sind an der Sonnen gedörret, und daher gantz eingeschrumpfen, und die Haut auch also schwartz, da sie doch, wenn sie gesammlet werden, und recht reiff worden, nicht nur glatt sind, sondern auch voll Saft, den man gleichergestalt auspressen und zu vielerley gebrauchen kan: das übrige wird getrocknet und aufgehebt. Weil aber diese Früchte nicht seltsam, dahero braucht es dieser Mühe nicht.

Ob mich nun schon der Herr Charras versichert, daß diejenigen Myrtillen, die wir zu verkauffen haben, die Beeren der Myrten wären, dennoch sind es vielmehr, nach des Herrn Tourneforts Erachten, die Beeren des Vitis Idæa, die Heydelbeeren, welche bey allen Autoribus beschrieben und gantz gemeine sind. Siehe Fig. 25.

Das drey und zwantzigste Capitel.

Vom Läuskraut.

Staphisagria ist der Samen eines Krautes, das in Povence und Languedoc insgemein wächst.

Siehe Fig. 26. Das Kraut hat grosse, dicke, gar sehr zerkerbte, grüne Blätter, auf welche himmelblaue Blumen, und nach diesem die Bälglein folgen, in denen der Samen liegt, und dermassen gedrungen beysammen stickt, daß man kaum sehen kan, was ihn zusammenhält: wird er von einander gerissen, dann ist er als eine Erbis groß, dreyeckigt, auswendig schwärtzlicht und rauch, inwendig weißgelblicht, und schmeckt bitter, beissend und unangenehm.

Man suche diesen Samen, der fein vollkommen und frisch ist, unter dem auch nicht viel Unrath befindlich.

Er wird für die Läuse / vornehmlich bey Kindern, gebraucht, wie auch zum Blasenziehen und Stillung der Zahnschmertzen / wenn er vorher in Weineßig geweichet worden: weil es aber eine gefährliche Sache, deswegen wolte ich nicht leichte iemand dazu rathen, zumahl da schon andere Mittel vorhanden, dabey keine solche Gefahr zu besorgen, und dennoch einerley Wirckung zu hoffen steht.

Das vier und zwantzigste Capitel.

Vom Bisamsamen.

Ambrette, *Graine de Musc*, der Bisamsamen, ist ein klein, braun und rauches Körnlein, wie eine Nadelkoppe groß, und wie eine kleine Niere gestalt, riecht nach Mosch und Ambra, sonderlich, wenn es noch frisch ist, daher es dann auch seinen Namen hat bekommen.

Siehe Fig. 27. Das Kraut schiest gerade in die Höhe, hat grüne Blätter, die so weich als Sammet sind, und bald wie die Pappelblätter sehen, darum es auch Alcea Indica villosa, die Indianische Sammtpappel genennet wird. Es trägt gelbe Blumen, wie Glöcken, aus denen dreyeckigte Hülsen entstehen, die auswendig braun, inwendig weiß sehen, und des Fingers lang sind; in diesen liegt der Samen.

Der Samen aber soll frisch seyn, fein völlig, wohlriechend, trucken und reine. Derjenige, welcher aus der Insel Martinigo gebracht wird, riecht viel stärcker, als der aus den andern Inseln kommt. Dieses Kraut wächst auch in Egypten / woselbst es Mosch, und der Samen Abelmosch genennt wird.

Die Parfümirer, sonderlich in Italien, brauchen diesen Samen am meisten; inngleichen die Paternoster- und Rosenkräntzmacher.

Man

Man darff diesen Samen durchaus zu keinen Sachen thun, die man wohlriechend zu machen gedencket, oder es muß einer wohl damit umzugehen wissen. Widrigen Falls wird alles verderbet werden.

Der Bisamsamen hat, meines wissens, keinen Nutzen in der Artzney, weil uns entweder seine Kraft und Tugend annoch verborgen, oder aber, weil mir nur seine Eigenschaften zur Zeit noch unbekannt sind.

Das fünff und zwantzigste Capitel.

Von der Conzenille.

Siehe Fig. 29. DJe Conzenille, mit dem Zunamen Misteca, ist der Samen eines Gewächses, welches drey Fuß hoch wächst, und zwey Finger dicke, schöne grüne und sehr stachlichte Blätter hat, nach welchen die Schoten, die gelbgrün sind und wie Hertzen sehen, folgen, darinnen ein Hauffen Körnlein, wie grosse Nadelkoppen stecken, unter denen etliche ziemlich platt, andere dagegen dreyeckigt sind, alle aber und insgesamt rauch und wie Chagrinleder, auffenher weiß, innwendig blutroth.

Diese Samkörner werden aus Peru und andern Orten in Neuspanien, nämlich von der Saltz- und Mexicanischen See, zu uns gebracht, inngleichen von Cadix, einer in Andalusien am Gestade des mittägigen Oceans gelegenen Stadt, theils mit denen Spanischen Gallionen, theils mit der Flotte, welche mit Silber und Golde aus den Peruanischen Goldgruben beladen, alle Jahre nach Spanien segelt, und zugleich Ipecacuanha / Quinquina, Sarsaparilla / und andere selbiger Orten gangbare Wahren mitbringet. Von Cadix wird sie durch andere Schiffe nach Holland, England und Marseille abgeführet, und von dem letztern Orte auch zu uns gebracht.

Die Conzenille wird von den Spaniern dermassen hochgehalten, daß sie dieselbige, aus Beysorge, sie möchte auch in Franckreich aufgehen, mit Feuer und Kalch zu fernern Wachsthum untauglich machen. Ja was noch mehr, dafern sich iemand, der kein gebohrner Spanier ist, an denen Orten, wo die Conzenillen-Pflantzen stehen, betreten läßt, wird er, wie mir gesaget worden, alsofort aufgeknüpft.

Die meisten glauben und wollen behaupten, es sey die Cochenille ein Thierlein: ich selbst hätte es vermeinet, wenn ich nicht in zweyen Briefen von Herren Franz Rousseau, der aus der Landschaft Auxerre bürtig, und zu Leoganna auf der Küste S. Domingo seßhaft ist, eines bessern wäre versichert worden. Im ersten Briefe, den 15. Maji 1692. datiret, schreibt er also:

Mein Herr,

„Die Cochenillenpflantze, die ihr „zu kennen und Nachricht davon zu ha„ben verlanget, schießt ohngefehr zwey „oder drey Fuß hoch in die Höhe, als „wie lauter Reiser, mit zwey Finger „dicken Blättern besetzt, welche gar lieb„lich grün sehen, und über und über mit „Stacheln bewehret sind. Der Sa„men steckt in kleinen Hülsen, die wie „ein Hertz aussehen, und wenn sie reiff „worden, gelblicht sind: diese läst man „trocknen, und thut sie in leinene oder „lederne Säcke, auf die Weise, wie sie „nach Franckreich gebracht werden. Die „ihr bekommen habt, wächst auf Spani„schen Boden, meistentheils an der „Saltzsee, denn das wenige, das bey uns „zu Leoganna wächst, verdient nicht, „daß ich davon melde.

Diß lautet gantz anders, als was Furetiere davon erzehlet, welcher die Kermesbeeren mit der Conzenille vermenget, und zu Ende seiner Beschreibung saget, daß es ein graues Würmlein sey, aus Indien kommend, mit dem ein so grosser Handel getrieben werde, daß allein in die Stadt Tlascala, im Königreich Mexico gelegen, des Jahres für mehr als zweymahl hundert tausend Thaler werth gebracht werde. Nach ihm hat mir der Ehrw. P. Plumier, ein Minorit, folgendes zum theil mündlich erzehlet, zum theil aber mit eigner Hand geschrieben gegeben.

Die Cochenille, Misteca genannt, ist ein kleines Thierlein, einer Wantze nicht unähnlich: wird sowohl in Neuspanien / als auch in denen Americanischen Inseln auf unterschiedlichen Gewächsen gefunden, und zwar so häuffig,

daß

daß die Einwohner, nachdem es trocken worden, so zu reden, eine rechte Ernde halten.

Es geben aber nicht alle Pflantzen diesen Thierlein eine taugliche Nahrung, davon sie so schön roth werden; dannenhero erziehen sie die Einwohner auf dem Gewächs Opuntium, daraus sie den rothen Saft saugen, welcher nicht wenig zu ihrer hochrothen, denen Färbern so angenehmen Farbe beyträgt. Weil auch die Ameisen diesen Thierlein gar heftig nachstehen, deswegen umgeben die Spanier die Plätze, wo ietztgedachte Gewächse stehen, mit Wassergräben, daß also die Ameisen davon bleiben müssen.

Das vornehmste Gewächse, darauf die Concenille wächst, wird von den Americanern **Raquette** und **Cardasse** genennet, von den Botanicis aber Opuntium majus, spinosum, fructu sanguineo, das heißt, ein **grosser stachlichter Indianischer Feigenbaum, mit blutrothen Früchten.**

Diß Gewächse ist etwas gantz wunderbarliches, indem es nichts anders ist, als ein Hauffen grosser langrunder, stachlichter Blätter, die überaus schön grün sind, mit langen spitzigen gelben Stacheln besetzet. Oben auf diesen Blättern wachsen grosse leibfarbene Blumen, und hernach hochrothe Früchte, welche zu öberst gleichsam einen erdfahlen Nabel haben. Die Pflantzen sind von unterschiedener Grösse, wie dann etliche in Manns-Höhe gefunden werden, welches aber blos der Güte des Bodens muß zugeschrieben werden. Wann nun die Einwohner dieses Ungeziefer sammlen wollen, so schlagen sie dieselben mit ausdrücklich hierzu gemachten Ruthen in die mit Asche und Wasser erfüllten Gefässe herunter, und nehmen sie wiederum heraus, wenn sie ersoffen sind, damit sie trocken werden.

Wenn diese Würmlein noch lebendig, sind sie roth, und als ob sie mit Mehle bestreuet wären: und darum sieht die Conzenille, die uns geschickt wird, also weißlicht. Dieses ist auch noch als etwas sonderliches anzumercken, daß dieses Ungeziefer sich so gar häuffig vermehret; denn hundert vermögen gar wohl eine Million Junge auszuhecken.

Den 30. Julius 1693. brachte mir eben dieser **P. Carolus Plumier**, einen Zettel, darauf er nachfolgendes eigenhändig aufgeschrieben.

P. Carl Plumiers, Minoriten-Ordens, Beschreibung der Conzenille.

Es ist die **Conzenille**, welche man aus **Neuspanien** oder von dem vesten Lande in **America** bringet, ein Insectum und Ungeziefer, an Gestalt und Grösse einer Wantze nicht ungleich. Dasselbe hänget sich an die Bäume, für allē an die **Acacien**, und diejenigen, welche in denen Frantzösischen Inseln Kirschbäume genennet werden. Dieses Thierlein ist trefflich fruchtbar, denn es trägt zwischen denen Beingen und am Bauche eine gantze Menge schier unbegreiflicher Eyergen, aus denen eine unzehliche Anzahl kleiner rother Würmlein herfür schlieffet, denen die Ameisen gar sehr nachstehen. Wenn man die Mütter zerdrückt, lassen sie einen Saft von sich, der sich auf Scharlach ziehet, mit etwas gelb vermischt: daß also diese Thierlein, die auf dergleichen Bäumen wachsen, keine rechte lebhafte Farbe geben. Damit sie aber diesen schönen Saft empfahen mögen, deswegen erziehen sie die Indianer auf gewissen Gewächsen, im Latein Opuntium, Frantzösisch *Raquette* genennet, auf. Gemeldte Gewächse tragen eine Frucht, wie eine Feige groß, welche voll unvergleichlich schönes rothes Saftes ist, dahero auch der Saft der **Conzenillen**, die auf dergleichen Gewächsen erzogen worden, weit glantzender und lebhafter ist, als deren, die auf denen andern Gewächsen befindlich sind. Als ich diese Würmlein zum ersten mahle auf der Insel **S. Domingo** zu *petit Goive* antraff, wiese ich dieselben zweyen Indianischen Sclaven, die aus dem Lande, darinne die Conzenille wächst, gebürtig waren, und diese sagten beyde, daß es **Conzenillen** wären. Ein gleiches versicherten mich etliche **Flibustiers** oder Corsaren, welche in demselben Lande herum gereiset waren, und sagten dabey, daß die **Indianer** diese **Würmlein** von den **Raqvetten** sammleten, woraus ich abnahm, daß allein die Wartung diese schöne Farbe zu wege brächte, zu mahl da die Farbe derjenigen Conzenille, die ich auf den Kirschbäumen angetroffen, bey weitem nicht so schöne war.

Nachdem ich hernach von der Reise nach Domingo zurück kommen, durchsuchte ich diejenigen Scribenten, welche Americа beschrieben haben, und fand folgendes in **Johann Laets Beschreibung Westindiens:**

Das **Conzenillenkorn** wächst in Neuspanien an vielen Orten auf den **Tunabäumen**, deren Blätter sehr dicke sind; müssen aber an der Sonne, und vor dem Nordwinde wohl beschirmet stehen. Es ist ein kleines lebendiges Thierlein, oder besser zu reden, ein Ungeziefer, fast wie eine Wantze gestalt. Wenn es sich zu erst an die Bäume hänget, ist es nicht grösser, denn ein Floh, und sein Samen wie Käsemülben; füllet einen gantzen Baum, ja wohl einen gantzen Garten an, und wird des Jahrs ein oder zweymahl gesammlet. Die Bäume pflantzen sie ordentlich in Reihen, wie die Weinstöcke, nehmen sie fleißig in acht, und jäten das Unkraut herum aus. Je jünger die Bäume, ie mehr und bessere Conzenille tragen sie; doch müssen sie mit grosser Sorgfalt vor dem Ungeziefer, und sonderlich vor den Hünern, welche die Conzenillen gerne fressen, verwahret werden. Die Pflantzen säubern sie mit Fuchsschwäntzen, damit der frische Same nicht verderbe. Wann dann die Würmlein groß genug, werden sie mit sonderlichem Fleisse abgelesen, und mit kaltem Wasser, welches drüber her gespritzet wird, ertödtet, hernach im Schatten getrocknet, und in irdenen Geschirren aufgehoben: zuweilen tödtet man sie mit Asche, welche hernachmahls wieder abgewaschen wird.

Hier ist zu mercken: Der Baum Tuna sey nichts anders, denn obgedachtes Opuntium, oder *Raquette*, dessen es vielerley Geschlechte giebt, jedoch muß diejenige Art zu Pflegung der Conzenille erwehlet werden, deren Frucht den schönen rothen Saft in sich enthält.

Allein, dieser des Herren Furetiere, P. Plumiers und Laets Meinung kan ich durchaus nicht beypflichten, sondern muß vielmehr glauben, die Cochenille sey der Samen eines Gewächses; weil mir der Herr Rousseau zu Ende seines Briefes geschrieben, daß er zu mehrer Bestärckung seines Vorgebens mit ehesten eine solche Pflantze übersenden wolle, hoffe auch, er werde es mit Göttlicher Hülffe gewiß thun, denn er überdiß in seinem andern Schreiben vom 25. Maji erwehnten Jahres folgender massen schreibet.

Mein Herr,

Die Cochenille betreffend, davon ich ihm gedacht, davon muß ich ihm eine artige Begebenheit vermelden, die sich mit einem Pater, Minoriten-Ordens, der, wie es scheinet, aus Provence bürtig, zugetragen. Dieser, welcher sich auf die Kenntnüß der Kräuter gar wohl verstehen wolte, mochte zwischen 45. und 50. Jahren seyn, und war schwartz von Gesichte. Man hätte ihn auch für einen verständigen Mann gehalten, wenn er nur schweigen können; so aber ersahe er zu seinem Unglücke, etliche Acacien / welches sehr stachlichte Bäume sind, denn er wolte auch in der Zeichenkunst erfahren seyn, und Cardassen, ein Gewächs, dessen Blätter zwey Finger dicke, und bey nahe, als wie die Raquete, die man in Franckreich zum Ballspiel brauchet, sehen. Diese tragen Früchte, wie Feigen, welche einen etwas scharffen Geschmack haben, und den Harn roth färben. Auf diesen Bäumen fand er einige Thierlein, und gab für, das wären die Conzenille, worüber die Einwohner zu S. Domingo / denen dieses Gewächse, und was es ist, nur gar zu wohl bekannt, zu heftigem Gelächter bewogen wurden. Es wurde auch dieses guten Paters Credit und Ansehen hierdurch bey iederman, und insonderheit bey dem Herrn *de Cussi*, welcher, gleichwie auch andere, ein sonderlich Vertrauen in dieses Mannes Worte gesetzt, über die Masse verringert. Bald darauf ist er nach Franckreich gereiset, und hat auch, so viel ich weiß, seinen Irrthum / den er von der Conzenille zu S. Domingo gefasset, mit dahin überbracht.

Es gedencket auch der Herr **Rousseau**, daß auf den Acacien eine Gattung kleiner Würmlein, wie eine Wantze groß, zu finden sey, welche *Vermeillon* genennet würden, wären aber zu nichts nicht nütze, weil sie sich nicht treugen liessen: und diese werden wohl, meines Erachtens, des P. Plumiers Conzenille seyn.

So verdienen auch des Herrn Rousseau Briefe darum mehr Glauben, weil

weil man an unserer Conzenille weder Flügel noch Füßgen, weder Kopf noch andere Theilgen solcher Thierlein erblicken kan, da sie hingegen alle Kennzeichen eines Korns oder Samens an sich hat. Und wenn es auch hieran noch nicht genug, so besehe man nur, was Ximenes und Wilhelm Piso in der Beschreibung der Brasilianischen Gewächse davon meldet; denn nachdem dieser letztere eine Gattung Indianischer Feigenbäume, die er Jamacaru nennet, weitläufftig beschrieben, so sagt er endlich, dieses sey eben das Gewächse, das in Neuspanien die Conzenille trage. Siehe Fig. 23.

„Ausser diesen wird auch in der Beschreibung Virginiens einer angenehmen Frucht, Metaquesunnauk, „gedacht, in Grösse und Gestalt einer „Birne, welche durch und durch roth ist, „und auf einem Gewächse wächst, dessen Blätter ziemlich dicke und voll spitziger Stacheln sind. Etliche, die in „Indien gewesen, und diese rothe und „kostbare Farbe, die man Conzenille „heißt, wachsen gesehen, beschreiben dieses Gewächse eben also, als wie die „Frucht Metaquesunnauk beschrieben wird.

Dem sey nun wie ihm wolle, man soll iederzeit die feinste Gattung der Conzenille erwehlen, das ist, die da schwer, dicke, völlig, rein, trucken, weiß und gleissend sey, die auch, wenn ein Korn davon im Munde zerdrückt wird, dem Speichel eine dunckelrothe Farbe gebe: dagegen soll man die verwerffen, welche garstig, gering und leichte ist. Endlich muß man auch sich vorsehen, daß keine Steinlein drunter, wiewohl ehe geschicht; bevoraus, wenn sie theuer ist.

Die Conzenille wird, meines behalts, gar nicht in der Medicin gebraucht, es müsten dann einige, und zwar nicht wenige Medici, samt andern Personen diese und die Kermeskörner für einerley gehalten haben und noch halten, welches iedoch der Wahrheit schnurstracks zuwider ist, wie aus folgendem Cap. zu ersehen. Die Schönfärber aber brauchen sie gar häuffig, denn sie die basis und vornehmstes Stücke zur Scharlachfarbe ist. Etliche färben den Zucker damit, und thun alsdann gantz zart geriebenen Weinstein oder andere acida und saure Sachen dazu.

Vom Carmesin.

Carmin oder Carmesin ist die theuerst- und kostbarste Wahre, die aus der Cochenilla Misteca bereitet wird. Es ist aber eine Fecula oder ein gantz zartes Pulver, das eine hochrothe Farbe hat, und wie Sammt siehet, und vermittelst eines sonderlichen Wassers, darinne Chouan und Autour geweichet worden, zugerichtet wird. Wenn es denn solcher gestalt recht zubereitet und getreuget ist, wird es Carmin, oder Carmesin genennet, der, wenn er aufrichtig, und wie er soll, beschaffen ist, ein unbegreiflich Pulver, hoch an der Farbe, und bestmöglich præpariret seyn muß. Weil ihn aber böse Leute des hohen Preisses wegen ofte zu verfälschen pflegen, derowegen soll man ihn allein bey solchen Handelsleuten kauffen, welche zu gewissenhaftig sind, denselben zu verfälschen, oder die andere Sorte, so um ein gutes geringer und schlechter ist, an statt der ersten zu verkauffen.

Etliche thun Rocou dazu, allein davon wird der Carmin gantz Pomerantzenfarbicht.

Der Carmin wird zur Mignatur-Arbeit gebrauchet, wie auch zu den schönen Tüchern, daraus die köstlichen Tapezereyen gemacht werden.

Von der feinen Lacca, und andern derselben Sorten.

Die feine Lacca wird auch die Venedische genennet, weil sie ehedessen nirgend anders her gebracht wurde: seit dem aber einige Personen zu Paris sich unterfangen sie nachzumachen, und es ihnen gelungen (wie sie denn von den besten Mahlern der Venedischen vorgezogen wird) so kommt ihrer ietzund wenig mehr dorther.

Die Lacca ist eine härtliche Massa, wird aus dem Marck oder dem innersten der Fischbeine, Ossa sepiæ genannt, so mit einer gewissen Tinctur gefärbet worden, bereitet. Diese Tinctur wird aus der Cochenilla Misteca, Brasilien- und Pernambuc-Holtz, mit gebrannter Englischer Alaune, Arsenic und der Lauge von Egyptischem Salveter, oder weisser Suda, oder in deren Ermangelung, Etliche thun die Terra Merita dazu.

gelung, von Alicantischer Suda, gemacht, und darauf durch ein Seihetuch oder Beutel geseihet: hernach verfährt man auf gleiche Art, wie mit dem Indigo, und macht aus dieser Massa kleine Küchlein oder trochiscos, welche getrucknet und zum Gebrauch aufbehalten werden.

Es ist diese Lacca, wenn sie ist, wie sie seyn soll, in kleinen Küchlein, an Farbe hochroth, zart und läßt sich leicht zerreiben.

Von der Lacca Columbina.

Diese wird von geschornem Scharlach oder scharlachenen Scheerflocken bereitet, welche in eben solcher Lauge, wie obengemeldet, gesotten, durchgeseihet, und auf zart gestossene weisse Kreide und Englische Alaune gegossen worden. Aus der Massa werden hernach vier Finger dicke viereckigte Stückgen nach gefallen gemacht, getrucknet, und zum Gebrauch verwahret. Die Venedische ist weit schöner als die Holländische und Pariser/ denn das Weiß, das die Venediger drunter thun, ist ungleich feiner und besser, als das Holländische, und das wir zu Paris dazu gebrauchen. Wenn diese Lacca gut seyn soll, so muß sie aufrichtig Venedisch, hoher Farbe und nicht steinicht seyn.

Die Mahler brauchen sie gleichfalls.

Man hat noch eine andere Lacca/ liquida, die flüßige genannt, deren im Cap. von Pernambuc-Holtz, Meldung geschehen soll.

Vom feinen Rothlapp.

Die feine Constantinopolitanische Tornesol wird von Holländischem Kammertuch oder Crespon gemacht, welche mit Conzenille, dazu ein oder ander acidum gethan worden, gefärbet werden.

Man braucht sie, allerhand liquores und Säfte, Branntwein und dergleichen damit zu färben, und liegt nichts dran, ob Kammertuch oder Crespon dazu genommen worden, wenn es nur recht fein ist, eine hohe Farbe hat, und fein roth färbet.

Die Türcken und orientalischen Völcker heissens Bizerera rubra.

Vom Portugallischen Tornesol auf Cotton.

Die Portugisen senden uns Rothlapp von Cotton/ in der Form, Dicke und Runde eines Thalers, damit werden die dickgesotteneh Säfte von Früchten oder die Gallerden gefärbet, wiewohl dieser Rothlapp nicht so sehr gebrauchet wird, als wie der andere. Jedennoch soll er auch schön roth, trucken und wohl beschaffen, das ist, nicht schmutzig seyn. Alle diese bisher erzehlte Sachen werden aus der Cochinilla Misteca gemacht.

Die übrigen Sorten der Conzenille heissen Campeschane / Tetrechalle und Sylvestre oder die Wilde.

Campeschane ist nichts anders, als der Unrath, und Uberbleibsel von der Cochenilla Misteca, darunter ein hauffen dürre und ausgetrocknete Körner, kleine (*) Bälglein und rothe Würmlein, welche die Kinder Gottes-Kühlein zu nennen pflegen, samt anderm Wust zu finden. Es wird auch die Cochenilla Misteca, die schon einmahl zum Färben ist gebrauchet worden, Campeschane genennet. *Cochenille Campeschane.*

Tetrechalle heist die Erde, die unter der Campeschane befindlich ist. *Cochenille Tetrechalle.*

Cochenille Sylvestre, die wilde oder die körnichte, wird an denen Wurtzeln der grossen Pimpinelle, von den Simplicisten Pimpinella sanguisorba genennet, gefunden, wie in dem Buche, welches von den Blättern handelt, wird zu ersehen seyn. Diese letztere wird zu nichts anders, dann zum Färben gebraucht. *Cochenille Sylvestre*, die wilde Cochenille.

(*) Dieses sind wahrscheinlich diejenigen Bälglein / in denen bisweilen einige Conzenillenkörnlein / die ohngefehr drein gerathen / gefunden werden; wie auch die Würmlein/ welche Anlaß gegeben, daß ihrer viele die Conzenille für Würmlein gehalten.

Das sechs und zwantzigste Capitel.

Von den Scharlachkörnern oder Kermesbeeren.

DJe Scharlachkörner oder Kermesbeeren nennen die Lateiner Grana tinctorum, auch Coccus infectorius, und die Araber Kermen oder Kermes. Sie sind das Korn oder vielmehr ein Auswurff und excrementum eines kleinen Bäumleins, dessen Blätter stachlicht sind, und den Stechpalmen fast Siehe Fig. 30.

ähnlich

ähnlich sehen, nur daß sie viel kleiner. Sie werden so wohl in Portugall, als auch in Spanien, Provence und Languedoc in grosser Menge gefunden.

Ich will mich nicht lange mit Beschreibung dieses Bäumleins aufhalten, dieweil es bereits von gar viel Scribenten sattsam beschrieben worden, sondern nur dieses melden, daß dasjenige, was wir Scharlachkörner heissen, auf und unter den Blättern wachse und hange: auch, wann die Ernde gut, den armen Leuten in selbigen Landen, absonderlich in Provence und Languedoc, trefflich zu statten komme, indem sie diese Körner nur samlen und den Apotheckern bey Pfunden verkauffen dürffen. Diese nehmen das inwendige davon, und machen den Alkermessyrup daraus, verkauffen hernach, was im Siebe zurücke bleibt, den Färbern eben so theuer, als ihnen das gantze Wesen zu stehen kommen. Welche aber die Beeren verführen, oder anders wohin schicken wollen, dieselben treugen sie, so wohl zum Gebrauch der Artzney, als auch für die Färber, welche sie gantz häuffig verbrauchen, dazu dann die dicksten und frischesten, das ist, die nur ein Jahr alt, und voll Pulver, überdiß recht roth und reine sind, müssen ausgesuchet werden. Denn so bald sie älter werden, wachsen Würme drinnen, welche das Pulver verzehren, und Löcher drein beissen, dahero werden sie löchricht und leichte, bleibt auch nichts über, als die blosse Haut, und wird also ihre Güte gar sehr verringert. Die in Languedoc wachsen, werden für die besten gehalten, weil sie insgemein groß und sehr schön roth sind, hingegen werden, die in Portugall wachsen, weit geringer geachtet, indem sie viel kleiner, dürre und schwartz sind.

Diese Beeren werden für ein herrlich cardiacum und sonderliche Hertzstärckung gehalten, so den Schwangern Weibern, wenn sie gefallen, vortrefflich dienen soll, massen ihnen ein halbes Quintlein schwer dieses Pulvers in einem Ey gegeben wird. Die Conzenille aber soll durchaus nicht dafür gegeben werden, ob sie gleich unterschiedliche Personen, die beyde für einerley halten, zu verordnen pflegen.

Paſtel d'Ecarlatte.

Dieses ist das Pulver, das in denen annoch frischen Beeren befindlich ist, und fein roth sehen soll, muß aber nicht mit Weineßig besprenget seyn, als wie das, so aus Portugall kommt, damit es desto schwerer wiege, und denn auch eine höhere Farbe bekomme. Allein, solcher Betrug wird gar leicht gemercket, wenn es feuchte ist, und einen starcken unangenehmen Geruch hat.

Dennoch aber wird es nicht zur Artzney gebrauchet, ob es schon das beste von den Beeren ist, weil seine Kraft unbekannt: hingegen brauchen es die Schönfärber desto häuffiger.

Vom Alkermes Syrup.

Der Alkermes Syrup ist das Marck oder inwendige der frischen Scharlachbeeren: wird mit dem Brasilianischen Kastenzucker, oder mit den kleinen Zuckerbroden, vorher gestossen, vermischet, und bey gelindem Feuer untereinander geschmoltzen, darauf in kleine weisse Fäßlein gethan, und in solcher Gestalt von Nimes und Montpellier zu uns gebracht; denn daselbst wird er in grosser Menge bereitet, und theils auf den Marckt nach Beaucaire geschickt, theils aber an andere Orte verführet.

Wann dieser Syrup oder Saft recht gut ist, dann hat er eine hochrothe Farbe, ist frisch, mittelmäßiger Consistentz und dicke; nicht zu dicke, noch zu dünne; nicht grümplicht oder candisiret, auch nicht sauer. Es soll auch nicht zuviel Zucker dazu genommen worden seyn, welches man an der bleichrothen Farbe, und wenn er nicht bitterlich, sondern zuckersüsse schmeckt, abnehmen kan; denn welcher recht bereitet ist, sieht hochroth, und schmeckt ziemlich bitter.

Confectio Alkermes.

Der Alkermes Syrup wird selten zur Artzney gebraucht, wenn er aber mit dem Syrup, der aus süssem Apfelsafte, Rosenwasser, roher Seide, weissem Zucker, präparirten orientalischen Perlen, gelben Sandel, dem besten Zimmt, präparirten Asurstein und Goldblättlein gemacht ist, incorporiret und vermischet worden, alsdann wird daraus ein Opiatum oder Electuarium liquidum, unter dem Titel Confectio Alkermes.

kermes. Etliche thun Ambra und Bisam dazu, welches aber nur mit Gutbefinden gelehrter Medicorum geschehen soll, indem dergleichen wohlriechende Dinge denen meisten Weibspersonen zuwider sind. Wer sie bereiten will, der mag die Pharmacopoeas, oder diejenigen Bücher nachschlagen, welche lehren, wie die Artzneyen zuzurichten, und auch von dieser compositon handeln. Wir verschreiben sie von Montpellier/ woselbst die beste gemacht wird, dieweil der Syrup allda viel besser und frischer zu bekommen ist, als an andern Orten, dahin er verführet wird. Auch hüte man sich, und kauffe sie bey Leibe nicht bey solchen Leuten, welche dergleichen Spezereyen verkauffen, die ihm kein ehrlicher Mensch einbilden soll, ja die nicht werth sind, daß sie iemand in seinen Leib einnehme: und solcher unnützen Leute finden sich gar viel, welche die Confectio Alkermes machen, und selbige spottwohlfeil verkauffen, da doch sonsten zwey Untzen höher kommen, als sie ein gantzes Pfund geben. Damit sie aber ihren Betrug desto besser bescheinigen mögen, derohalben thun sie dieselbe in saubere steinerne Büchsen, und kleben Zettel dran, mit der Aufschrifft Confectio Alkermes von Montpellier; wollen also iederman weiß machen, als ob sie selbige daher bekommen: welches doch gewiß recht viel auf sich hat, denn diejenigen, die sie verordnen, finden sich in ihrer Hoffnung betrogen, und die Patienten erhalten keine Stärckung. Dieses kan ich mit Wahrheit bezeugen, indem ich es unzehliche mahl selbst gesehen. Solche Compositiones und andere, welche zu Paris aus etwa zwey oder dreyer Personen Händen kommen, derer Namen dennoch aus Christlicher Liebe und mit Vorbedacht verschweigen will, solte man alle viel ehe ins Feuer schmeissen, als daß sie jemand gebrauchete: und doch verkauffen sie eine schier ungläubliche Menge dieser Sachen an die Tabuletträger aus *la Foreſt de Lyon* in Normandie, welche sich für Spezereyhändler ausgeben, und sie auf dem Lande herum tragen, oder besser zu reden, halb Franckreich damit vergiften, sonderlich gegen Burgund/ Nivernois/ Flandern/ Touraine und andere Orte zu; ja, welches noch mehr zu bewundern, sie verkauffen selbst in Paris in die Klöster, an die Apothecker, Wundärtzte und andere Leute unsäglich viel von dieser Confectio Alkermes und de Hyacintho, ingleichen Theriac und andere Galenische compositiones, die doch allzumahl verfälschet und unrecht bereitet sind. Ich habe mich verpflichtet erachtet, dieses zu eröffnen, damit ferner hin weder Apothecker noch Wundartzt, weder Klosterleute noch andere Personen in Paris und auf dem Lande, diesen Landstreichern etwas abkauffe, denn was sie verkauffen, taug gar nichts, und ist nichts anders, denn der Ausschuß, und was wir nicht mehr in unsern Läden haben mögen.

Charras schreibet in seiner Apothecker-kunst Bl. 314. der wahrhaften Confectio Alkermes trefflich grosse Tugenden zu, sagend, daß dieselbe ohne Widerrede eine der besten Hertzstärckungen sey, dergleichen die Medicina Galenica iemahls erfunden: denn sie ersetze und erfrische die Lebensgeister, stille das Hertzklopfen, steure den Ohnmachten, stärcke das Gehirn, samt den andern edlen Theilen des Leibes, widerstehe der Fäulung, erhalte die natürliche Wärme, bringe die verlohrnen und ermatteten Kräfte wieder, verjage die Melancholey und Traurigkeit, und erhalte den Leib und das Gemüthe in gutem Wohlstande. Man gebrauchet sie Messerspitzen weise, in Wein oder Brühe, wie auch andern Hertz- und Hauptstärckenden Säften: sie wird ingleichen mit Opiatis und dünn- und dicken Lattwergen zuweilen vermischet. Die ordentliche dosis ist von einem Scrupel bis auf ein halbes Qvintlein. Man thut sie ebenfalls in die Hertz- und Leber-verwahrenden Umschläge und Epithemata.

Das sieben und zwantzigste Capitel.

Amomum racemosum.

A *Mome en grappe, ou en raiſin*, das traubichte Amomum/ ist eine gewisse Frucht, die wir aus Holland über Marseille bekommen. Sie wächst an vie-

an vielen Orten in Indien, allein selten wie Trauben, sondern meistentheils in Hülsen oder Schalen.

Siehe Fig. 31. Sie wächst aber auf einem Bäumlein, dessen Blätter blaßgrün, länglicht und schmal sind: kommt an Gestalt, Grösse und Farbe den Muskatentrauben sehr nahe, ausser daß sie mehr Körner, und weniger Saft hat. Dieses ist auch noch etwas sonderliches, daß alle Hülsen keinen Stiel haben, sondern auf die Art, wie die Pfefferkörner, gantz häuffig und dicke um einen langen Nerven sitzen, als ob sie daran geleimet wären: sie umgeben ihn aber von unten bis oben aus, und er muß ihnen zur Stütze und Halt dienen. Diese Hülsen haben zu oberst einen kleinen Knopf, und sind gemeiniglich in Fächlein abgetheilet.

Wenn man diese Hülsen aufbricht, sind sie mit einen Hauffen purperrothen viereckigten Körnern angefüllet, welche so dichte beysammen liegen, als ob sie zusammen geleimet wären, und stellen eine runde Figur, die der Hülse gleich ist, dar. Sie sind auch mit einem gantz zarten weissen Häutlein überzogen, und durch eben dergleichen Häutlein von einander abgesondert, daß man sie gar leichte heraus, und von einander nehmen kan. Ihr Geschmack ist scharff und beissend, der Geruch durchtringend und gewürtzhaft.

Man soll das Amomum auslesen, welches so frisch, als nur möglich zu bekommen ist, dessen Hülsen rund, lichte gelb, schwer und voll Körner sind: hingegen soll man die leichten, die aufgesprungenen, und die schwartze verschrumpfelte Körner in sich halten, verwerffen. Die Körner aber müssen dick und vollkommen seyn, scharff und gantz aromatisch, fast wie Cardamomen, schmecken.

Es wird mehrentheils zum Theriac gebraucht, dazu alsdann feine reine, und völlige Körner sollen genommen werden.

Das Amomum nennen ihrer viele Cardamomum majus, grosse Cardamomen, welche aber nichts anders, als *Maniquette*, Paradiskörner sind, davon in folgendem Cap.

Den Namen Amomum führen gleichfalls mehr andere Früchte, als da ist die Corallkirsche, Amomum Plinii, welches eine Frucht, die bey nahe wie eine Jüdenkirsche siehet, wächst bey uns auf einem gantz bekannten Bäumlein, sintemahl wenig Apothecken sind, in denen es nicht zum Putz aufgesetzet wäre.

Die Holl- und Engländer nennen ferner noch eine andere Frucht Amomi, wir aber Pfeffer aus Jamaica, und dieser ist die Frucht des Indianischen Holtzes, von dem an seinem Orte.

Schließlich dienet zu mercken, daß, wann bey denen Scribenten der Name Amomum oder Amomi gelesen wird, allezeit das Amomum racemosum darunter verstanden werde.

Obgleich die Rose von Jericho keinen Nutzen in der Artzney hat, dennoch habe ich sie hierbey mit anführen wollen: sie ist von dem Amomo gäntzlich unterschieden. Ihre Kraft und Wirckung belangend, daß sie nämlich in der Christnacht im Wasser sich aufthun solle, desgleichen, wenn eine Frau niederkommen soll, davon will ich nichts melden, weil mir nichts nicht gewisses bewust ist. Siehe Fig. 32.

Das acht und zwantzigste Capitel.

Von den grossen Cardamomen.

DJese nennen wir *Maniguette* und Paradiskörner; sind dreyeckigt, aussen roth, inwendig weißlicht, haben einen scharffen Geschmack, und beissen wie Pfeffer, daher sie auch von den Pfennigkramern für Pfeffer verkaufft werden.

Siehe Fig. 33. Die Pflantze, darauf sie wachsen, hat grüne Blätter, nach denen die Früchte, oder vielmehr die Hülsen folgen, in Gestalt und Grösse einer Feige, an Farbe schön roth; darinne stecken die Paradiskörner, welche vielleicht wegen der schönen Frucht und um des angenehmen Geruchs willen also genennet worden sind. Wir pflegen sie auch *Maniquette* oder *Melaquette*, von der Stadt Melega, in Africa gelegen, zu benennen, denn von dannen wurden sie ehemahls nach Franckreich gebracht; anietzo

Mich haben etliche versichern wollen, die *Maniquette* wüchse auch in Auvergne: wie

wohl ich nun allen Fleiß angewendet / dennoch habe ich nichts gewisses erfahren können, daher ichs auch nicht für gewiß sagen kan.

ietzo aber lassen wir sie von unterschiedenen Orten über S. Malo oder anderwärts herbringen.

Diese Körner werden wenig zur Artzney, wohl aber von denen, die sie unter den Pfeffer mischen, gebrauchet.

Flacourt meldet, daß die *Maniquette* auf der Insel S. Maria und zu Galambula in solcher Menge wachse, daß man alle Jahr ein Schiff damit belasten möge.

Das neun und zwantzigste Capitel.

Von den mittlern Cardamomen.

DJese stecken in dreyeckigten Häuslein, welche so lang, als eines kleinen Kindes Finger, sind, und auf einer Siehe Fig. 34. Pflantze wachsen, welche, wie ich von etlichen bin berichtet worden, auf der Erde hinkriecht, und deren Blätter, wie der Klee, drey und drey beysammen stehen, spitzig und gar sehr ausgezacket sind: sie wachsen aber in Indien, an unterschiedenen Orten. Gar selten werden sie nach Franckreich gebracht, dieweil die kleine Art von uns und andern Fremden weit mehr gesuchet wird, weil selbige mehr Kraft hat, weder die mittlere Gattung. Jedoch, wenn sie ja bisweilen gefunden wird, sodann mag man die aussuchen, welche der kleinen, von der ich gleich handeln werde, an Kraft und Tugend am meisten beykommt.

Von den kleinen Cardamömlein.

Diese sind bey uns sehr gemeine, und werden aus Holland gebracht, stecken in einem kleinen Bälglein, welches dreyeckigt, voller Striche, und auswendig graulicht ist, hangend an einem kurtzen Stielgen von gleicher Farbe. Wann sie offen sind, erblicket man einen Hauffen Körnlein, die wie das Amomum racemosum, davon nur erst gedacht, sehen und schmecken.

Das Gewächse, das sie trägt, ist mir noch unbekannt, wiewohl ich mich gar sehr darum bemühet habe: doch allen Umständen nach, mag es demjenigen, Siehe Fig. 35. welches die mittlere Gattung bringet, nicht so gar unähnlich sehen, so kan auch vielleicht die unterschiedene Landesart allein den Unterschied dazwischen machen. Nur dieses will ich noch gedencken, daß sie die Holl- und Engländer aus dem Königreiche Visiapaur bringen, wiewohl sie auch daselbst ziemlich rar sind, und nur auf grosser Herren Taffeln kommen, alldieweil es des Landes bestes Gewürtz ist.

Die Cardamömlein soll man aussuchen, welche frisch und völlig sind, unter denen keine kleine ausgetreugte und zerfressene Hülsen befindlich.

Diese Gattung der Cardamomen wird allein in der Artzney gebraucht, denn sie sind besser, als die beyden vorhergehenden.

Oftmahls nennen wir (Frantzosen) die Cardamomen, Cardamomum majus, medium & minus, die grossen, mittlern und kleinen Cardamomen.

Das dreyßigste Capitel.

Vom schwartzen Coriander, oder Schwartzkümmel.

NIgella Romana, schwartzer Coriander oder Schwartzkümmel, ist Siehe Fig. 36. der Samen eines Krautes, das ohngefehr zwey Fuß hoch ist, und kleine, grüne, zarte, zerschnittene Blätter hat, auf welche blaulichte Blumen, und nach diesen die Bälglein folgen, in denen der graulichte Samen liegt, der einen scharffen Geschmack, und einen starcken aromatischen Geruch hat.

Man soll den Samen erwehlen, welcher frisch, fein völlig und an Farbe graulicht ist, auch lieblich riecht und schmecket, und aus Italien kommt, denn dieser ist besser und wird höher geachtet, als der bey uns im Korne wächst.

Dieser Samen dient wider die Würme, stillet die Blähungen; und sagen einige, er sey wieder allen Gift gut: er wird ingleichen den Säugerinnen, zu Beförderung der Milch, dienlich erachtet.

Sonst giebt es noch vielerley Arten Gesäme, davon ich aber nichts vermelden mag, theils, weil mir nichts gewisses davon bewust, theils aber, weil gar selten etwas zu uns gebracht wird.

Zum

Mens, Messe, Mungo.

Zum Exempel, Mens, *Messe* oder Mungo, davon bey unterschiedenen Autoribus gar viel gemeldet wird. Das Kraut geben die Indianer den Pferden zu fressen; mit dem Samen aber vertreiben sie das Fieber, wie beym Garcias ab Horto in seiner Indianischen Historie zu ersehen.

Bisnaga oder Visnaga.

Bisnaga, oder Visnaga, davon bekommen wir nur die Kronen, wiewohl auch sehr selten, und werden von den Türcken und vornehmen Leuten in Franckreich für Zahnstocher gebraucht.

Badian, Chinesischer oder Siberischer Anis. Siehe Fig. III.

Der Badian, Chinesischer oder Siberischer Anis/wird von den Morgenländern/ welche hierinne den Sinesern nachahmen, zum Thee und Sorbet gebraucht. Dieser Samen, der den Coloqvinten-Kernen nicht ungleich siehet, ohne daß er um ein gut Theil bräuner, viel gläntzender und von angenehmern Geruch ist, liegt in einer harten Schale. Mit diesem Samen und der Wurtzel Nisi wissen die Holländer, besser als die Frantzosen, den Thee und Sorbet lieblich zu machen. Man nimmt für einmahl zwey Quintlein von der Wurtzel Nisi, vier Untzen siedend Wasser, eine halbe Untz Thee, und ein Quintlein Badian.

Andere Samen, welche gnugsam bekannt, und überall wachsen, lasse ich mit Fleiß aus; als da ist Semen Fumariæ, Erdrauchsamen, Cichorei, Wegwarten, Acetosæ, Sauerampfer, Lactucæ, Sallat, Violariæ, Veilgenkraut, Portulacæ, Burtzelkraut, Hyoscyami, Bilsenkraut, Sophiæ, Sophien, oder Habichtkraut, Thalictri, Wiesenrauten, Malvæ, Pappeln, Milii Solis, Meerhirschen, Ebuli, Attichkraut, Apii, Eppich, Rapi, Rüben, Basilici, Basilien, Bruscі, Mäusdorn, Psyllii, Flöhkrautsamen, den die Hutmacher brauchen, und viel andre mehr, welche bey den Samenhändlern in Paris zu finden. Weil auch ohnediß fast alle Medici, Apothecker und Wundärtzte wissen, daß sie von vielen Autoribus beschrieben sind, deswegen habe ich für unnöthig gehalten, viel davon anzuführen.

Vier kühlende Samen.

Uber ietzt angeführte Samen verkauffen wir auch die vier kühlenden Samen/ Citrullen, Melonen, Gurcken, und Kürbskerne, so wie sie aus Italien, Touraine, und anderwärts herkommen, mit und ohne Schalen, oder geschälet und abgezogen. Diese sollen stets frisch und jährig, schwer und trucken, nicht schimmlicht oder dumpficht seyn; absonderlich muß man Achtung geben, daß einer nicht Gurcken- für Melonen- oder Melonen- für Gurckenkerne bekomme, wie nicht selten zu geschehen pfleget, wenn eine von beyden schwerlich zu haben: solches aber kan man gantz leichtlich erkennen, wenn einer nur weiß, daß die Melonenkerne viel kürtzer, und schmäler sind, als die Gurckenkerne.

Weil diese vier Samen vortrefflich kühlen, deshalben werden sie zur Kühlmilch gebraucht. Auch wird ein Oel daraus gemacht, dessen sich das Frauenzimmer bedienet, das Antlitz glatt zu erhalten. Dieses Oel muß recht zugerichtet seyn, frisch gemacht, fein weiß, und weder Geruch noch Geschmack haben. Was in der Presse zurücke bleibet, wird Kleyen genennet, und dienet die Hände damit zu waschen, doch ist es besser, wenn das Oel noch nicht heraus gepresset ist, denn es nimmt den Schmutz besser weg.

Schwartze Citrullen.

Vor diesem wurden schwartze Citrullen aus Italien gebracht, und weit höher geachtet, als die wir anietzo haben.

Weil auch den Spezereyhändlern vergönnt ist, nicht nur dieses Oel, sondern noch andere mehr, die ohne Feuer bereitet werden, ebenmäßig zu machen, und zu verkauffen, darum habe dienlich erachtet, die Art und Weise, wie es gemacht wird, anher zu setzen, zugleich zu erinnern, wie dasselbe müsse beschaffen seyn, wenn es recht gut seyn soll.

Nehmet derowegen der kühlenden Samen, die fein rein und trucken sind, ein oder mehr Pfund, nach belieben, stosset sie in einem meßingenen oder glatten marmorsteinernen Mörsel, nur gröblich, und treibet sie durch ein grob härin Sieb: wenn alles hindurch, so thut es in ein doppelt Tuch, das zu keinem andern Oele, wenigstens zu keinem Brennöle ist gebrauchet worden.

Nachdem solcher gestalt alles fertig, dann bringt es unter die Presse, verfahret gemach, und presset allezeit fein gleich, keinmahl stärcker denn das andere: wenn nichts mehr heraus gehet, so

nehmt das Oel hinweg, gießt es in eine Phiole, welche blos mit einem durchlöcherten Papire darff verwahret werden, damit das Oel nicht dumpficht werde, und hebt es also auf zum Gebrauch. Die Kleyen, wie gedacht, sind gut zum Hände waschen.

Es möchte sich aber mancher wundern, warum ich gesaget, es sey zu dieser Arbeit nur ein grob Sieb von nöthen; denn etliche stossen den Samen so lange, bis ein Mus draus wird. Allein, ich versichere, wenn sie es nur einmahl werden versuchet haben, daß ihnen diese Art weit besser, als die ihrige, gefallen wird: zudem ist es auch viel eher geschehen, und man bekommt ein viel klarer und reineres Oel. Noch ist zu mercken, daß man niemahls mehr Oel mache, als von nöthen; es wird gar selten darnach gefraget: ie reiner es aber ist, ie besser ist es.

Eben auf diese Art kan man auch aus Been, Pinien oder Zirbelnüssen, Nüssen, weissen Mohn, süssen und bittern Mandeln, Pistazien, Winterkresse oder Barbarea, Creutzblumen oder Palma Christi, und allen andern Samen, Beeren und Früchten, welche viel Oel geben, Oel machen, wie ein ieder, der es versuchen wird, erfahren soll.

Die Autores legen auch den Namen eines Samens demjenigen Kraute zu, welches weder Blätter noch Wurtzeln hat, und Cuscuta, Flachsseide heisset, dessen Beschreibung siehe im Cap. vom Epithymo.

Ende des Ersten Buchs von Kräutern und Samen.

Des Ersten Theils
Der Hauptbeschreibung der Spezereyen und Materialien
Zweytes Buch.
Von Wurtzeln.

Vorrede.

DUrch das Wort Wurtzel verstehe ich denjenigen Theil eines Gewächses, der in der Erde stickt, und aus derselbigen den Nahrungssaft ziehet, um solchen denen andern Theilen, die er hervortreibt, als da ist, der Stengel, die Blätter, der Samen, und so fort, mitzutheilen. Es sind aber der Wurtzeln, die wir ordentlich verkauffen, nicht allein eine ziemliche Menge, sondern sie sind auch an Gestalt und Wirckung gar sehr von einander unterschieden. Unsere Wurtzelmänner bringen uns sehr viele Wurtzeln, die sie, so wie sie es verstehen, bald gut, bald schlecht genug gereiniget und getrucknet, z. E. Rad. Enulæ campanæ, Bismalvæ, Caryophyllatæ, Iridis nostratis, und dergleichen. Andere lassen wir aus fremden Landen bringen, aus denen zum Theil der Kern oder das Hertz, das ist, der fasichte harte und unnütze Theil gezogen worden, dergleichen sind, Turbith, Thapsia, Dictamnus albus &c. welches auch in Franckreich mit etlichen geschicht, namentlich, Esula, Pentaphyllum oder Quinquefolium. Andere werden zerschnitten und in Scheiben übersendet, z. E. Jalappa, Mechoacanna; andere in kleinen Stücken, Galanga minor, oder in grössern, Rhabarbarum und Rhaponticum, oder auch gantz, wie Angelica: wieder andere mit ihren Blättern als Viperina. Von etlichen aber bekommen wir nur die langen

Fäden

Fäden oder Zasern/ z. E. von der Sarsaparilla, und endlich ist von einigen blos die oberste Haut abgenommen, als von der Squina, Iris Florentina, inmassen aus folgenden wird zu ersehen seyn.

Die Kenntnüß der Wurtzeln hat nicht geringere Schwierigkeiten/ als wie die Erkennung der Samen, so wohl, weil ihrer so gar viel und unterschiedene Sorten und Gattungen sind, als auch, weil ihrer etliche meist einerley Kennzeichen mit einander gemein haben. Derowegen soll einer/ der sie suchen muß, fein behutsam gehen, und einer ieden eigentliches Zeichen wohl inne haben, will er sie recht von einander unterscheiden; und dieses lernet man aus der Ubung und Gebrauch/ ist aber gar bald wiederum vergessen, dafern man nicht stets damit zu thun gehabt. Wer nun nothwendig Wurtzeln einkauffen muß, der sehe ja nie auf den wohlfeilen Preiß, sondern verfüge sich zu solchen Kauffleuten, auf deren Treu er sich verlassen darff, vor allen, wenn der Preiß etwas hoch ist.

Diejenigen, die ein weites Gewissen haben/ machen ihnen keinen grossen Kummer/ wenn sie eine Wurtzel an statt der andern einschieben; verkauffen diesemnach eine Untze dieser untergeschobenen Wurtzeln höher und theurer, als sonst ein gantzes Pfund: wie ich denn mit meinen Augen selbst gesehen, daß sichere Personen das Pfund Tormentillwurtz, für Contrayerva, um 50 Francken/ und dergleichen noch mehr/ verkauffet haben.

Es ist aber kein grosser Vortheil dabey/ wenn man sich mit dieser Gattung Wahre überleget/ bevoraus mit solchen, welche nicht balde vertrieben werden; dann, wann sie zu lange liegen, gehet ihnen zu viel ab, theils werden wurmicht, wie die Angelica, Acorus verus; andere verderben gar, wie das Süßholtz/ Rhabarber und andere mehr.

Allein dieses Capitel würde viel zu weitläufftig werden, und ich nicht auskommen/ wenn ich alle Wurtzeln in selbigem zu beschreiben gedächte: will dannenhero mich nur bey denenjenigen aufhalten, welche aus diesem oder jenem Orte der Welt zu uns gebracht werden/ ohne mich um diejenigen zu bekümmern, welche bey uns in Gärten und Feldern, oder auch in so entfernten Ländern wachsen, daß deren Kuntschaft noch nicht zu uns gelanget ist.

Das erste Capitel.

Von der Indianischen Wurtzel wider die Ruhr.

Siehe Fig. 37.

Ipecacuanha, sonst auch Beguquella, ingleichen Specacuanha, Cagosanga, Beculo, Beloculo, *Mine d'Or* genañt, ist eine kleine Wurtzel, welche die Holländer und Portugisen von einem Orte in Brasilien, Rio de Geneeyro benamset, zu uns bringen. Selbige wird nirgends als um die Goldgruben gefunden, daher sie auch den Namen bekommen. Sie wird von denen zur Arbeit in den Goldgruben verdammten Sclaven gesammlet: weil nun der beste Kerl mehr nicht denn 12. Pfund im Jahre sammlen kan, deshalben ist sie so gar theuer, würde auch noch viel theurer seyn, wenn man sie nicht gegen andere Wahren eintauschte. Die Holländer überschicken uns drey Sorten Ipecacuanha: eine braune/ welche die erste und beste ist, und folglich auch die theuerste. Die zweyte sieht grau, und hat keine so heftige Wirckung, wie die braune. Die dritte ist weiß/ von der ich hiernächst handeln werde.

Rio de Geneeyro, ist ein Fluß in Westindien.

Die Pflantzen der braunen und grauen Ipecacuanha sind von mittelmäßiger Höhe, zum Theil kriechend, theils aber eines halben Fusses hoch erhaben. Ihre Blätter kommen der Parietaria, Tag und Nachtkraut/ ziemlich gleich; darzwischen wachsen kleine fünffblätterichte Blümgen, auf kleinen Knöpflein, aus welchen Beeren werden, die wenn sie reiff worden, braunroth sind, und wie eine wilde Kirsche

groß. Diese Beeren haben ein weisses saftiges Fleisch, darinne zwey harte gelblichte Kerne, wie Linsen gestalt, befindlich sind.

Diese Wurtzel soll man erwehlen, wenn sie frisch, hübsch von Farbe, nicht leichte brüchig, und inwendig fein hartzicht ist, auch in der Mitten einen Nerven hat: dabey muß man sich wohl in Acht nehmen, daß keine Stengel oder Fasen drunter gemenget, welche diejenigen, die sie uns übersenden, gar gerne dran zu lassen pflegen: desgleichen soll sie scharff, bitter und widerlich schmecken. Einige meiner guten Freunde haben mich versichert, die braune Ipecacuanha sey die beste, und wachse vornehmlich auf den Goldminen: die andern zwey Sorten finde man unten an den Bergen, in Wiesen und andern feuchten Orten.

Es dienet diese Wurtzel wider die rothe Ruhr: und wollen einige, daß sie eine Giftartzney sey. Doch diesem ohngeachtet, will ich niemanden rathen, daß er dieselbe ohne die gröste Vorsichtigkeit und Rath erfahrner Leute gebrauche, dieweil sie gar zu heftig ist, man mag sie gleich in substantia, die Wurtzel für sich selbst, oder in infuso, wenn man Wein oder etwas anders drauf gegossen, brauchen.

Die ordentliche dosis und soviel, als auf einmahl gegeben wird, ist ein halbes Quintlein, bis auf ein gantzes, und wird früh nüchtern gepülvert, in einem oder andern liquor, der sich dazu schicket, eingenommen, drauf kan man, ein Paar Stunden hernach, eine fette Suppe oder Milch genieſſen.

Ehe sie anhält, erregt sie Erbrechen, welches wider die Natur der andern adstringentium.

Von der weissen Ipecacuanha.

Die weisse Ipecacuanha ist darinne von denen andern unterschieden, daß ihre Wurtzeln weiß, und der Wurtzel des weissen Been oder weissen Diptams in allen gleichen, die Blätter aber wie die Blätter des rundblättrichten Sauerampfers sehn: wiewohl andere sagen, sie sehen wie Poley. Ihre rechte Gestalt habe ich unmöglich erfahren können.

Die Spanier und Portugiesen ziehen die weisse, die sie Ipecacuanha blanca nennen, denen beyden andern vor, sonderlich für Schwangere und Kinder zu brauchen, dieweil sie nicht so gar starck ist. Sie verordnen dieselbige in substantia zu einem halben Quintlein, zu einer infusion aber nehmen sie bis auf zwey Quintlein, und verfahren auf obgemeldte Weise.

Im Jahr 1698. wurde im Jenner zu Paris im Medicinischen Collegio eine thesis von der Brasilianischen Wurtzel Ipecacuanha ventiliret, und in selbiger angemercket, daß sie die Americaner sonderlich hoch hielten, weil sie, ihrem Vorgeben nach, ein herrliches Gegengift sey, auch andere langwierige und verdrüßliche Kranckheiten zu heben vermögend, vor allen aber die rothe Ruhr; nur müsse man sich hüten, und sie diejenigen nicht gebrauchen lassen, die mit dem fluxu hepatico behaftet. Brasilianische Ipecacuanha.

Huetius, ein Holländischer Medicus, hat diese Wurtzel, nach etlicher Meinung, zu erst, vor ohngefehr vier bis fünff Jahren, in Ruff gebracht: allein ich kan das Gegentheil behaupten, denn ich sie vor mehr als 20. Jahren gesehen. Zu desto gröſſerer Bescheinigung dienet, daß sich eine ziemliche Quantität derselben in des Herrn *Clanquenelle* Apothecken befunden, welche hernachmahls in seines Eidams, des Herrn *Poulain*, auch eines Apotheckers, Hände gerathen, der sie auf Verordnung nur gedachten Herrn Huetius in Schwung gebracht.

Ich habe gleichfalls für dienlich erachtet, dasjenige hierbey anzufügen, was mir der Herr Tournefort von der Ipecacuanha communiciret.

„Man bringt uns dreyerley Sorten „Ipecacuanhana aus America / die „gelblichte / die schwärtzlichte, und „die weisse. Die gelblichte kommt aus „Peru / wir aber empfangen sie von „Cadix. Die Spanier nennen sie „Bexugillo, welches wir in Frantzösischen „*Beconguille* aussprechen. Die dickſten „Wurtzeln sind ohngefehr drey Linien „dicke; krumm, voll Runtzeln und Rin„ge, gelblicht, und mitten durchhin geht „ein langer, blaßgelber Nerve, mit ei„ner Haut, nur eine Linie dick, überzo„gen, bricht leichtlich, wenn er trucken, „ist bitter und hartzicht, und in ihm steckt „die gröſte Kraft. Die Wurtzeln, wel„che insgemein verkaufft werden, sind

andert

„anderthalb bis zwey Linien dicke, und „trefflich gut. Sie stillen die lang an„haltende rothe Ruhr / dysenteriam „inveteratam, wenn auch schon der Mast„darm von der scharffen Materie exul„ceriret und angangen wäre. Gemei„niglich machen sie Brechen. Jedoch „habe ich auch etlichen damit geholffen, „welche weil sie nicht so leicht zum vo„miren zu bewegen, überaus viel gar„stige Materie durch den Stuhlgang „von sich gegeben, empfunden aber zu„vorher grossen Grauen und Eckel, „gleich als ob sie sich brechen solten. Ich „habe auch dabey in Acht genommen, „daß diejenigen, bey denen dergleichen „nicht zu spüren, nie aufgekommen sind. „Welches mich zu glauben veranlasset, „es müsse nicht nur der Magen, von sol„chen Sachen, die nicht drein gehören, „à peregrinis, und die die Säure desselben „verderben, sich entledigen, sondern „auch selbst das Geblüte befreye sich, „vermittelst der Glanduln oder Drüs„lein, welche diesen Theil, und alles, was „primæ viæ heißt, inwendig bekleiden, „von vielen serositatibus und Feuchtig„keiten, welche alsdenn die Salia hetero„genea, der Kranckheit Ursache, mit sich „abführen. Und auf solche Weise, in„dem die humores in den Gedärmen „dererjenigen, welche schwerlich vomi„ren, præcipitiren und niedergeschlagen „werden, werden die Patienten dieser „beschwerlichen Kranckheit los. Man „kan auch versichert seyn, daß wir kein „einig remedium haben, welches der„massen geschwinde und so gar sicher „helffe. Die dosis ist ein halbes oder „ein gantzes Quintlein, in Wein, Sup„pe oder einem andern liquor genom„men. Ist eine dosis nicht genug, muß „man die andere, ja auch die dritte, da„fern es die Noth erfordert, geben. „Doch ist es gut, daß, wenn das Bre„chen überhin, nachfolgendes Tränck„lein oder ein anders zu trincken geord„net werde, damit der Magen und Ein„geweide wiederum gestärcket und in „vorigen Stand gesetzet werde:

R. aq. scabios. Scabiosen- und
card. benedict. Cardebenedic. Was-
aa. ℥iij. ser iedes ℥. Untzen.
Confection. de Hia-
cintho ℥j.
Corn. Cerv. præp. präparirt Hirschh.
Corall. rubr. præp. u. rothe Corallen,
Sal. absinth. aa. ℈j. Wermuthsaltz, von
iedem 1. Scrupel.
Syrup. flor. tunic. Nelckensaft, oder
oder absinth. ℥j. Wermuthsaft, 1 U.

„Bey gewissen Zufällen habe ich den „Syrup papav. alb. wie auch das lauda„num gut befunden.

„Die schwärtzlichte Ipecacuan„ha wird mit der Flotte, welche von „Rio de Janeiro kommt, gebracht. Wir „erhalten sie von Lissabon oder Porto „in Portugall, und ich halte sie für „diejenige, davon Piso redet. Sie ist „schwärtzlich, und geschmeidiger als die „gelblichte, viel bitterer und stärcker. „Es ist wohl wahr, daß man sie in ge„ringer dosi geben kan, allein sie hilfft „auch nicht sowohl, gleichwie die erste.

„Die weisse ist weder so bitter, noch „so runtzlicht, als wie die andern. Die „allerdicksten Wurtzeln sind zwey oder „drey Linien dicke, und die dünnesten „eine. Sie purgiren noch ziemlich, „und ohne sie habe ich noch keinmahl die „rothe Ruhr curiret. Sie kömmt glei„chergestalt aus Brasilien. Piso ge„stehet, daß sie gelinder als die vorher„gehenden, auch ein herrlich Gegengift „sey.

Das andere Capitel.

Von der Contrayerva.

Siehe Fig. 38.

Es ist die Contrayerva die Wurtzel eines Krautes, dessen Blätter auf der Erde hinliegen, grüne, voller Adern und Nerven sind, und wie ein Hertz aussehen: in deren Mitten ein Stengel, gantz ohne Blätter, empor steigt. Sie wird aus Spanien gebracht.

Man soll aber solche Wurtzeln aussuchen, die fein frisch, völlig, voll langer Zasern, knoticht und schwer sind, von aussen Kastanienbraun, inwendig weißgrau sehen, und einen lieblichen aromatischen Geruch haben.

Sie ist ein mächtig alexiterium, das allerley Gift aufs kräftigste widersteht; deswegen ist sie auch von den Spaniern Contrayerva / welches in ihrer Sprache, soviel als Widergift bedeutet, geheissen worden.

In Peru wächst noch eine Wurtzel,

die dieser ersten ziemlich gleich, welche nach dem Ritter Franciscus Drack/ der sie zu erst nach England gebracht, Drack oder Drackena genennet worden.

So eine herrliche Artzney wider Gifft diese Wurtzel ist, so ein tödtlich Gift sind im Gegentheil ihre Blätter.

Viele brauchen anietzo die Contrayerva mit doppelt soviel gleichfalls gepülverter Quinquina das Fieber zu vertreiben, oder doch zum wenigsten dessen Anfall eine weile zu verhindern; andere vermischen sie auf eben solche Art mit der Ipecacuanha und gebrauchen sie in der rothen Ruhr/ und Durchlauff.

Wir verkauffen ferner die Wurtzel von einem Kraute, das in Franckreich, in den Gärten häuffig wächst, auch fast iederman, unter dem Namen Asclepias, bekannt ist; wird sonsten von den Simpliciſten Hirundinaria genannt. Diese Wurtzel ist überaus zarte, weißlicht, und der Haselwurtz nicht unähnlich: etliche nennen sie die weisse Contrayerva, weil sie, ihrem Vorgeben nach, gleiche Kräfte haben soll. Man muß sie aber also aussuchen, daß sie fein frisch und völlig sey, auch einen etwas beitzenden und aromatischen Geschmack habe. dieweil die Contrayerva das Hauptstück drunter ist.

Weisse Contrayerva.

In der Pharmacopœa des Herrn Charras am 141. Blat steht eine Composition von gar vielen ingredientien, welcher deswegen der Name lapis Contrayervæ gegeben worden/

Das dritte Capitel.
Von der Virginianischen Natterwurtz.

Siehe Fig. 39. Viperina, von andern Serpentaria und Serpentina Virginiana, ingleichen Dictamnus, Pulegium und Contrayerva Virginiana, die Virginianische Natter- oder Schlangenwurtz, Virginianischer Diptam/ Poley, und Contrayerva aus Virginien/ ist ein Kraut, welches in Virginien, einer Landschaft in Westindien gelegen, wächst, von daher es die Engländer hohlen, und gar oft wider allerhand Gift gebrauchen, seit dem sie dessen herrliche Wirckung in denen Landen, allwo es wächst, zur Gnüge erfahren, absonderlich, daß es so trefflich wider das Gift einer Schlangen helffe, welche fünff Schuh lang ist, von Farbe braun mit gelb vermischet, und lange spitzige Zähne, unter dem Schwantze aber gar sonderbare Schellen hat, und überaus schnell fort kriechet, auch den Reisenden gar sehr gefährlich ist, die deshalben viel öfter von ihr würden angefallen und verletzet werden, wo sie nicht der Thon dieser Schellen, den man von ferne vernimt, auf der Hut zu stehen, und den Einwohnern hierinne nachzuahmen, anmahnete, welche ihnen rathen, einen langen Stock bey sich zu führen, dessen eines Ende aufgespalten, in den Spalt aber ein Stücke Natterwurtz gestecket ist, und hervor raget, damit sie es der Schlangen, wenn sie an sie komt, in den Rachen stossen, und sie tödten, oder doch verjagen können. Weil nun des Landes Einwohner diese Schlange für ein Geschlecht der Nattern halten, diese Wurtzel aber ihre Bisse heilet, derowegen ist ihr der Name Viperina beygeleget, und der Zuname Virginiana von ihrem Vaterlande gegeben worden. Die Spanier haben diese Schlange Cascavel genennet, von wegen der Schellen, die sie unter dem Schwantze hat.

Von diesem kleinen Gewächse kan gantz füglich gesaget werden, daß dasselbige, wegen seines aromatischen Geruchs und Geschmacks, alle die andern, welche unter die gewürtzhaften Kräuter pflegen gezehlet zu werden, übertreffe.

Es wird aber dieses Kraut nicht allein aus obgemeldten erkannt, sondern auch an der grossen Menge gantz zarter Fasen, aus denen es bestehet, welche alle mit einander an einem Nerven hangen, und einen ziemlich grossen Bart vorstellen. Uber diese gantz besondere Kraft wider die Schlangen- und Natter-Bisse, ist es auch sonsten wider allen Gift vortrefflich gut, ja selbst in denen allgemeinen Landseuchen, morbis epidemiis, dessen man genugsam versichert seyn kan, nachdem S. M. vornehmster Medicus, der Herr Arquin, sie als eines der vornehmsten Stücke und ingredientien zu seiner Theriaca reformata, die in des Herrn Charras Pharmacopoea Regia Galenico-Chymica beschrieben stehet, genommen hat, welches doch weder des Theriacs Erfinder, noch ein einiger von denen neuern Autoribus iemahls beobachtet.

Die Wahl betreffend, so soll sie frisch seyn,

seyn, groß und völlig, einen starcken Geruch, fast wie Spickenarden oder Lavendel das Männlein, haben, man mag sie nun vor die Nase halten, oder ein wenig davon in den Mund nehmen. Diejenige, deren Blätter fein grün und wohl gesaubert sind, soll billich hoch gehalten werden, denn weil es ein in allen Stücken gar kleines Gewächse ist, geschichts ofte, daß die Helffte daran verdorben, welches durch den Unrath, der sich dabey befindet, verursachet wird: es sey nun, daß diejenigen, die es sammlen, selbiges nicht fleißig durchlesen, oder aber, daß dieses Zeug, weil das Kraut so theuer ist, mit Fleiß dazu gethan wird.

Das vierte Capitel.

Von der Rhabarber.

Siehe Fig. 40.

DJe Rhabarber aus Lepanto ist die Wurtzel von einem Kraut, von dem ich weder den Ort, wo es wächst, noch auch die rechte Gestalt genau erfahren können.

Was die Blumen betrifft, von denen habe ich einen ziemlichen Theil von einem guten Freunde verehret bekommen.

Dalechampius hält einen langen Discurs von der Rhabarber, und dem Orte wo sie herkommt, Tom. II. histor. plantar. pag. 558. allein, er und andere Autores haben also unterschiedlich davon gehandelt, daß ich für besser erachtet, nur dasjenige allhier anzuführen, was ich erst kürtzlich davon vernommen; andere mögen davon geschrieben haben, was sie wollen. Diß aber ists, was man mir den 25. Julius im Jahr 1692. aus Marseille berichtet.

„Die Rhabarber kommt aus Persien, und sagen etliche, daß sie daselbst „wachse: andre hingegen wollen, daß „sie von den Moscowitischen Gräntzen komme, doch ist die gemeinste Sage, sie wachse in Persien. Und solches kommt auch mit dem Bericht „des Herrn Tavernier ziemlicher massen überein, wenn er in seiner Reisebeschreibung anzeiget, die beste Rhabarber wachse in dem Königreich Boutan.

Die Wurtzel, erst neulich aus der Erde gezogen, ist dick und zasericht, sieht von aussen schwärtzlicht, inwendig röthlicht, als ob sie marmoriret wäre. Sie treibet lange wollichte Blätter, drauf kommen kleine fleischfarbichte Blümlein, als wie Sternlein, und nach diesen folgt der Samen.

Man suche die Rhabarber aus, welche frisch, und soviel immer möglich in kleinen Stücken ist, die fein dicht und schwer sind, einen anziehenden etwas bittern Geschmack haben, angenehm und ein wenig aromatisch riechen, von aussen schön gelb, inwendig wie eine Muscatnuß sehen, und dem Wasser, darein sie gelegt worden, eine Farbe, fast wie Saffran geben. Wann sie zerbrochen wird, soll sie fein frisch und röthlicht sehen; allein die Verkauffer lassen solches nicht gerne zu, denn sie eben so leichte, als die Käuffer können betrogen werden. Dannenhero muß ihm ein ieder an ietztgemeldten Zeichen begnügen lassen, oder sie an einem Orte, wo sie ohnediß schon schadhaft ist, aufbrechen, iedoch ohne weitern Schaden zu verursachen, welches gar leichtlich mit einem spitzigen Messer oder einer Packnadel geschehen kan. Auch muß man sich vorsehen, daß die Rhabarber nicht mit diesem oder jenem Pulver, deren Namen allhier anzuzeigen nicht eben nöthig, angefärbet und wieder zugerichtet sey, welches gar füglich an dem gelben Pulver zu erkennen, das einem an den Händen hangen bleibt, wenn man sie reibt.

Der Rhabarber werden gantz sonderbare Eigenschaften zugeschrieben, vornehmlich aber soll sie den Magen stärcken, die Galle gelinde abführen, insonderheit, wenn ihr ein und anderer stimulus zugesetzet wird. Desgleichen wird sie im Durchlauff und rothen Ruhr sehr dienlich erachtet, wenn sie gekauet, oder nur gröblich zerstossen in einem dienlichen liquor genommen wird. Man braucht sie gleichfalls die Würmer bey Kindern zu tödten. Mit einem Worte, es ist ein dermassen sanft und gelindes remedium, welches allerhand Leuten, jungen und alten, Schwangern und Kindern, kan gebrauchet werden. Wegen dieser seiner so herrlichen Beschaffenheit wird es gar fleißig von den Medicis verschrieben, denn sie wissen, daß

nicht

nicht die geringste Gefahr dabey zu besorgen, dagegen sie zur Gnüge versichert sind, daß es ein überaus herrliches Mittel, deshalben es auch zu einem Pfeiler in der Artzney gemachet worden. Ich will noch dieses, gleich als im vorbeygehen, erinnern, daß obschon derjenige Ort an der Rhabarber / dadurch der Faden gezogen ist, noch so sehr verachtet wird, dennoch, wenn man ein Quintlein davon in Rosen- oder Wegbreit-Wasser einnimmt, solches ein bewährtes Mittel wieder den Durchfall sey.

Extractum Rhabarbari.

Die Apothecker heissen diß ein Extractum, wenn mit heissem Wasser aus der Rhabarber eine gelbe Tinctur gezogen, und diese über einem gelinden Feuer, bis sie wie Honig dicke worden, abgerauchet wird. Wann es nun gerecht seyn soll, dann muß es von guter Rhabarber bereitet und wohl gekochet seyn, welches alsofort zu erkennen, wenn man mit dem Finger drüber hinfährt: denn, wo es wohl zugerichtet ist, so bleibet nichts an dem Finger kleben, und wenn mans im Wasser zergehen läßt, muß es eine schöne Farbe geben, darff auch nicht brandicht riechen.

Diesem Rhabarber Extract, dessen gar viel Scribenten gedencken, werden gar grosse Kräfte zugeschrieben, vor allen aber soll es gelinde purgiren, und den Magen stärcken.

Die das Extractum Rhabarbari in Menge machen, können aus dem Uberrest ein Sal fixum ziehen, dem ebenmäßig grosse Kräfte und sonderbare Eigenschaften zugeschrieben werden.

Sal fixum Rhabarbari.

Die Americanische Rhabarber.

Seit etlichen Jahren her hat man in unsern Gärten die Rhabarberpflantzen häuffig gesehen, welche der Herr Toisy, Vice-Re in den Inseln, aus West-indien nach Franckreich bringen lassen. Ja es giebt Oerter, da diese Rhabarber so dicke und der wahrhaften Persianischen dermassen ähnlich wächst, daß man sie mit genauer Noth von einander unterscheiden kan. Ich selbst habe zu Lyon bey der Brücke über die Rhone, an dem Flusse hin, mehr denn eine solche Rhabarber-Wurtzel aus der Erde gezogen, und kan versichern, daß dieselben, wenn sie geschabet und ausgetrocknet worden, fast gar nicht von der rechten Rhabarber unterschieden waren.

Es geben ihrer viele diese Rhabarber für das Rhaponticum aus, von wegen ihrer grossen Gleichheit: unter andern Prosper Alpinus, der sie aus Indien nach Padua gebracht; wiewohl ein ziemlicher Unterschied darzwischen. Denn da die Rhabarber gemeiniglich in runden Stücken ist, und inwendig lauter Queerstriche hat, so kommt dagegen die Rhapontic in langen Stücken, und ihre Linien lauffen wie lange Strahlen die Länge hin. Weil nun dieser Unterschied gar wenigen bewust, derowegen mischen diejenigen, die uns die Rhabarber übersenden, gar oftmahls die Rhapontic drunter. Und eben deshalben ist die orientalische Rhabarber so gar rar. Wer aber der Rhapontic nöthig hat, kan solche allezeit unter der Rhabarber finden, sintemahl wir keinmahl Rhabarber empfangen, darunter keine Rhapontic solte gemenget seyn. Siehe Fig. 41.

Ohne obgedachte Zeichen kan man die Rhapontic am sichersten von der Rhabarber durch den Geschmack unterscheiden, massen die Rhabarber keinen solchen Schleim im Munde macht, wie die Rhapontic.

Rhaponticum montanum, Münchs-Rhabarber.

Die Seltsamkeit der orientalischen Rhapontic hat etlichen losen Leuten Anlaß gegeben, die Wurtzel des Hippolapathi foliis rotundis Lobelii, welches ihrer viel in den Gärten ziehen, dafür zu substituiren, und denen, die sie nicht kennen, an ihre statt zu geben: ingleichen noch eine andere Gattung des Hippolapathi, dessen Blätter zwar groß, iedennoch aber nicht so rund sind, und auf gewissen Gebirgen gefunden wird. Doch ist ein grosser Unterschied zwischen ihnen, indem die orientalische Rhapontic, auswendig gelb, inwendig röthlicht sieht; das Hippolapathum dagegen obenher schwärtzlicht und düpflicht, fast wie das Chagrin Leder, inwendig gelb ist, ohne Marmorflecken. Dannenhero, wenn sie Leute antreffen, die des Dinges kundig seind, und denen sie diese Wurtzel nicht für die orientalische Rhapontic aufhängen können, so geben sie ihr den Namen Rhaponticum montanum, Berg-Rhapontic, oder Rhamonachorum, Münchs-Rhabarber. Siehe Fig. 42.

Das

Das fünffte Capitel.

Von der Jalappe.

Siehe Fig. 43. DJe Jalappa ist die Wurtzel eines Gewächses, das vier oder fünff Fuß hoch wächst, und dessen Blätter den Blättern der grossen Hedera oder Epheu sehr nahe kommen, ohne daß sie nicht so dicke sind. Die Jalappe, welche wir verkauffen, soll, wie mir der Herr Rousseau geschrieben, und der P. Plumier selbst gesaget, desjenigen Krautes Wurtzel seyn, welches vor nicht gar zu langer Zeit aus Neuspanien gebracht, und von dem Herren *Tournefort* also ist genennet worden: Solanum Mexicanum, magno flore, semine rugoso, Jalap existimatum, Mexicanischer Nachtschatten/ mit grossen Blumen und runtzlichten Samen, so für die Jalappe gehalten wird.

Der P. Plumier will, es sey dieser Nachtschatten einer von denenjenigen, die wir auf Frantzösisch *Belle de nuit* nennen, denn er dieser Gattung, die auf Lateinisch Mirabilis Peruviana, zu Teutsch Schweitzerhosen/ heißt, gantz und gar gleich siehet. Dieses Gewächs ist in den Gärten sehr gemeine, und wird deshalben *Belle de nuit* geheissen, weil es nur die Nacht über blühet.

Vielleicht dürfften einige nicht glauben wollen, daß die Jalappe die zerbrochenen Stücke von der Wurtzel dieses Gewächses wären: allein, weil der P. Plumier selbst an denenselbigen Orten gewesen, mir aber ein guter Freund ein Stücke einer solchen Wurtzel gegeben, und ich beobachtet, daß sie blos darinne von der Jalappe unterschieden, weil sie weisser und leichter, und mehr Figuren hatte; welcher Unterschied aber ohne Zweiffel von der unterschiedlichen Landesgegend herrührete; als will ich diesen Punct unerörtert lassen, zumahl, da ich nichts mehr davon erfahren können, und nur dieses annoch sagen, man solle dieselbe Jalappe erwehlen, welche in grossen Stücken ist, und sich nicht leichtlich mit blossen Händen zerbrechen, aber wohl im Mörsel stossen läßt; die auch äusserlich schwartzgrau, innerlich glantzend schwartz siehet, voll Hartz ist, und ziemlich scharff und widerlich schmecket. Endlich gebe man auch Achtung, daß nicht, wie oftmahls geschicht, rad. Bryoniæ, die Stickwurtz, und andre drunter gemenget.

Die Jalappe, die in Franckreich verkaufft wird, kömmt aus Westindien; doch meistens aus der Insel Madera, woselbst sie wilde und ungebauet wächst.

Man erachtet, die Jalappe sey gut, die überflüßigen Feuchtigkeiten abzuführen; allein, es muß einem ihre Kraft genau und wohl bekannt seyn, denn sie überaus starck operiret, vornehmlich, wenn sie in substantia, an und für sich selbst, gegeben, und die dosis, welche allezeit nach der Leibesbeschaffenheit, Alter und Vermögen der Personen soll eingerichtet werden, nicht vermindert wird: und um dieser Ursache willen soll man sie iederzeit mit der gröSten Behutsamkeit gebrauchen.

Die ordentliche dosis ist von einem halben Scrupel bis auf ein halbes Qvintlein, in weissem Wein oder andern tauglichen Säften zu nehmen.

Man kauffe bey leibe kein Jalappenpulver, als bey solchen Kauffleuten, auf die man sich verlassen kan, und derer Aufrichtigkeit männiglich bekannt ist; denn es giebt ihrer, welche keine Jalappe pulverisiren, sie sey denn mit Stickwurtz vermischet, oder vermodert und wurmstichicht. Es soll auch durch ein seidin Tuch oder Flor gestäubet werden, denn je zärter es ist, ie mehr Kraft hat es, und verursachet desto weniger Ungelegenheit.

Ein Pastetenbecker zu Paris bereitet mit diesem Pulver Purgier-Biscoten, welche zu allem gut seyn sollen, und er verthut derselben, in Wahrheit, sehr viel: ob solches wegen der guten Wirckung, die man daran verspüret, geschicht, oder weil sie so wohlfeil sind, lasse ich an seinen Ort gestellet seyn, weil dieses den Herren Medicis und Apotheckern ehe als mir zu entscheiden zukommt. Purgir-Biscoten.

Von der Resina oder dem Magisterio Jalappæ.

Aus der Jalappenwurtz wird mit Weingeist und gemeinem Wasser ein flüßiges, weisses und klebrichtes Hartz gezogen, dem Terpentin nicht ungleich:

wenn es aber trucken worden, sieht es dem gemeinen Hartz fast ähnlich. Es muß wie Scammonienhartz riechen, absonderlich, wenn es recht zugerichtet ist, denn, wenn es nicht wohl bereitet worden, alsdann ist das Extractum Jalappæ drunter gemischt, oder man hat es über dem Feuer getrucknet. Es muß auch braun sehen, wie Arcanson, insgemein Colophonium genennet. Sonst soll die recht schöne Resina Jalappæ ausser nur gemeldten Geruch und Farbe, trucken, durchsichtig und zarte seyn, sich leicht zerreiben lassen, und, wenn sie zwischen den Fingern zerdruckt worden, wie Asche oder als ein graues Pulver sehen.

Dieses Hartz wird höher geachtet, als die Jalappe selbst, weil es eine stärckere Wirckung hat; und dann auch, weil es besser einzunehmen. Die ordentliche dosis sind fünff bis sechs Gran in einem Eydotter.

Ob nun schon dieses Hartz gar treffliche Eigenschaften hat, dennoch soll es nie ohne Rath rechtschaffener Medicorum gebrauchet werden.

Wenn der Spiritus Vini von dem Jalappenhartz abgezogen, und die Feuchtigkeit abgerauchet worden ist, so bekommt man einen braunen Extract, wie Honig dicke, der fast gleiche Wirckung hat, wie die Resina, ohne daß er nicht so starck ist.

Das sechste Capitel.

Von der Mechoacanna.

DJe Mechoacanna wird auch weisse Rhabarber, Americanische Scammonea oder Bryonia genennet, und ist eine leichte, inn- und auswendig weisse Wurtzel, die wir in Scheiben zerschnitten, aus der Provintz Mechoacan in Neuspanien, davon sie auch den Namen bekommen, erhalten.

Die Insel S. Domingo soll, nach des Herrn Frantz Rousseau Berichte, so viel Mechoacanna bringen, daß man in weniger Zeit ein gantzes Schiff damit belasten könte.

Siehe Fig. 44. Wenn diese Wurtzel noch in der Erde steckt, stöst sie Stengel hervor, an denen dünne, weißlichte, grüne, wie Hertzen formirte Blätter wachsen, auf welche die Beeren folgen, die anfangs grüne sind, bald aber immer röther und röther werden, ie mehr sie nemlich reiffen. Das Kraut der Mechoacanna kriecht immer fort, und ist von der Stickwurtz, wenn es noch auf dem Stocke, oder auf der Wurtzel stehet, allein am Geschmack und Gestalt der Blätter unterschieden. So ist auch zwischen denen zerschnittenen und getreugten Wurtzeln der Mechoacanna und Bryonia dieser eintzige Unterschied, daß jene fast gar nicht riecht oder schmeckt, da diese hingegen gantz unerträglich bitter ist.

Man soll die Mechoacanna erwehlen, wenn es feine hübsche Scheiben, innen und aussen weiß sind, dagegen die garstige, schlechte, gering und dürre hinweg werffen, auch Acht haben, daß keine Stickwurtz drunter sey, wiewohl öfters geschicht, wenn die Machoacanna etwa theuer ist, als wie im Jahr 1676. wiewohl man es gar leichtlich mercken kan, weil die Linien und Striche oder Circkul in der Mechoacanna viel dichter beysammen stehen, der Geschmack auch gantz süsse ist; dahingegen ist die Bryonia steinicht, und schmeckt, wie gedacht, überaus bitter.

Die Mechoacanna, gepülvert, und davon zweymahl soviel als von der Jalappa eingenommen, ist das herrlichste Remedium die schleimichten und wässerichten Feuchtigkeiten abzuführen, desgleichen bis dato nicht vor den Tag gekommen. Weil aber ihre Wirckung nicht so schnelle, auch nicht so heftig ist, als wie der Jalappe, dieserwegen wird sie fast gar nicht mehr gebraucht, weil sich die Patienten einbilden, sie hätten nicht recht purgiret, wenn das remedium das seinige nicht bald und heftig thut. Ob es nun wohl ein viel gelinder Mittel, weder die Jalappa ist, dennoch möchte man es dieser immer vorziehen, alldieweil weniger Gefahr dabey, auch allerhand Leuten, jungen und alten, kan gegeben werden. Man nimmts, wie das vorhergehende, früh nüchtern, in Wein, oder etwas anders ein.

Lac oder Fecula Mechoacannæ.

Wenn wir die Mechoacanna frisch haben könten, so möchten wir wohl feculam, oder wie es andere nennen, lac Mechoacannæ, ein weisses gantz zartes Pulver

ver oder Mehl, daraus bereiten. Nachdem aber wegen Mangel der frischen Wurtzel unmöglich fällt es zuzurichten, als wird auch unnöthig seyn, daß man sich viel darum bekümmere.

Von der Stickwurtz.

Die Stickwurtz, Bryonia, welcher auch der Namen *Coulevrée* und Vitis alba beygeleget worden, ist ein gantz bekanntes Gewächse, und also nicht nöthig, viel davon zu melden, zumahl da desselben bereits alle Scribenten gedacht haben, auch schier alle Gärten und Hecken dessen voll sind. Die frische Wurtzel dieses Krautes ist dermassen starck und heftig, daß derjenige, der sie genossen, alsbald, als wie rasend wird, ja wohl gar in Gefahr des Lebens geräth: und deshalben nennen sie die Bauern die tolle Steckrübe. Wenn sie aber getrocknet worden, hat sie noch einigen Nutzen in der Artzney, und wird zu etlichen compositionen gebrauchet.

Der Herr *Matburin Sebille*, ein berühmter Herborist, dessen gleichen wir in viel hundert Jahren zu Paris nicht gehabt, hat mich versichert, daß die Bryonia die rechte wilde Steckrübe sey, und man müsse nur allein das Korn, das in den trocknen Beeren stickt, zur Bereitung des Theriacs gebrauchen. Auch geben etliche für, die Bryonia sey ein treffliches Mittel wider die Schlangenbisse, darum habe sie auch den Namen Colubrina bekommen, gleich wie sie deshalben Vitis alba & nigra genennet worden sey, weil ihre Blätter dem Weinlaube gleichen.

Wilde Steckrübe.

Fecula Bryoniæ.

Aus der Bryonia kan man eine Fecula, das ist ein zartes Pulver und Mehl machē, welches, nachdem es trucken worden, wie Kraftmehl anzusehen ist: dieweil man aber befunden, daß es ein Mittel von schlechten Kräften, derohalben wird es anietzo gar selten zugerichtet.

Von der schwartzen Stickwurtz.

Es giebt noch eine Gattung der Stickwurtz, Vitis nigra, oder, wie andere wollen, Unsrer lieben Frauen Siegel genennet: zu Paris heissen wir sie *Racine Vierge*. Weil wir aber diese beyden Wurtzeln nicht zu verkauffen pflegen, die Scribenten auch genug davon vermelden, deshalben habe ich auch nicht weitläufftig davon handeln wollen.

Dieses aber wolte ich noch gedencken, wenn man die frische Zaunrübe auf die Contusiones, wann einer gestossen oder geschlagen worden, leget, so wird sie verhindern, daß das Geblüte nicht gerinne, und der Ort braun und blau werde; und daher hat sie den Namen radix ad contusiones bekommen.

Das siebende Capitel.

Vom Turbit.

DEr Turbit, Lateinisch Turpethum, ist die Wurtzel von einem Kraute, welches die Bäume hinan läufft, und fast wie der Eibisch, Blätter und Blumen trägt; wie solches die Scribenten vermelden. Unter andern sagt Garzias ab Horto im II. Theil seines Buches pag. 232. also: Turbit ein Kraut, dessen Wurtzel mittelmäßig dicke und lang ist, auch wie der Epheu auf der Erde hin und her kreucht, hat Blätter und Blumen, als wie der Eibisch; der beste Theil daran ist, was er den Strunck heißt. Er sagt auch, das gantze Gewächs habe nicht den allergeringsten Geschmack, und werde an den Seeküsten in Cambaya, Suratte und andern Gegenden in Indien gefunden. Ferner erzehlet er, daß es auch zu Goa wachse, doch werde es von dasiges Ortes Medicis nicht geachtet. Allein ich will mich bey dem, was Garzias davon gedacht, nicht aufhalten, habe vielmehr für gut befunden, allhier anzuführen, was Paulus Hermannus, Medicinæ Doctor und Demonstrator in horto Medico-Lugdu-„nensi, in seinem Buch pag. 78. davon ge-„dencket, und daselbst vermeldet, daß er „das wahre Turbit an vielen Orten in „Indien / sonderlich aber in der Insel „Teylon gesehen. Selbiges sey ein krie-„chendes Gewächs, das sich entweder in „einander verwirre, oder um die nahesse-„henden Bäume schlinge. Die in der „Erde steckende Wurtzel triebe fünff bis „sechs Schuh lange Rancken hervor, da „denn die Blätter an mittelmäßig dicken „Stielen, mitten aus denenselben her-„aus wüchsen. Diese Blätter seyen den „Eibischblättern gantz gleich, ausser daß

Siehe Fig. 45.

„ sie weisser, rauher und stachlichter, „ oder vielmehr mit kleinen Spitzen be„ setzt wären, darnach folgeten die fleisch„ farbenen Blumen, den Glocken der „ Winde nicht ungleich. Und darum „ hat er es auch also genennet, Convol„ vulus Indicus alatus maximus, folio Ibisco „ non nihil simili, Turbith Officinarum, das „ ist, die gröste Indianische Winde, „ deren Stengel gleichsam geflü„ gelt / und die Blätter den Ibisch„ blättern nicht so gar ungleich se„ hen, in den Apothecken Turbit ge„ nennet. Wann die Blumen abge„ fallen, hinterbleiben die Samenknö„ pfe, in denen vier schwartze halbrunde „ Körner, wie Pfefferkörner, stecken.

Den Turbit soll man aussuchen, der fein wohl gesaubert, d.i. entzwey gespalten ist, und das Hertz daraus genommen; der auch nicht brüchicht ist, auswendig grau, inwendig graulicht sieht; der fein schwer, nicht wurmstichicht, und so wohl in der Mitten, als an den Enden resinos und hartzicht ist. Hingegen soll man den weissen und leichten verwerffen, oder, wenn er sich leichtlich zerbrechen läßt, oder wurmstichicht ist; desgleichen, wenn er nur an den Enden hartzicht ist, welches daher kommt, entweder daß die Indianer diese Wurtzel, so bald sie dieselbe aus der Erde gezogen, zusammen gekrümmet, damit sich der Saft nach beyden Enden ziehe, welcher alsdann, nachdem er eingetreuget, wie Hartz aussiehet: oder sie müssen irgend in ein Gummi oder fliessend Hartz gestecket worden seyn. Etliche ziehen die kleinern Stücken des Turbits den grössern vor, welches ich auch eben nicht tadeln will.

Viele nehmen und brauchen die Thapsia an statt des Turbits, welches man aber stracks mercken kan, und aus folgenden wird zu ersehen seyn.

Der Turbit wird die überleyen Feuchtigkeiten abzuführen dienlich erachtet: doch meistens brauchen ihn die Apothecker, massen er zu vielen Galenischen compositionibus genommen wird.

Man hält dafür, der Name Turbit komme vom Lateinischen Wort turbare her, weil er eben als wie die Jalappe die humores turbire und dergestalt ausführe.

Resina oder Extractum Turpethi.

Aus dem Turbit kan auf gleiche Weise, wie aus der Jalappe, ein Hartz und Extract gemachet werden: weil man aber sehr wenig bekommt, deshalben will ich niemand rathen sich damit zu bemühen.

Von der weissen Thapsia.

Die weisse Thapsia oder der graue Turbit ist die Wurtzel eines Gewächses, das von allen Scribenten beschrieben wird. Es hat Blätter, wie der Fenchel, drauf kommen die Kronen oder Dolden, wie auf der Tille. Die Blumen sind gelb, und der Samen breit, dem Samen der Ferula guten Theils ähnlich.

Wegen der gar zu heftigen Wirckung wird dieses Kraut wenig gebraucht, sintemahl der Saft oder die Milch, so daraus laufft, dermassen scharff ist, daß einen die blosse Dunst davon des Gesichtes berauben kan. Die Wurtzel wird gleicher gestalt gar wenig in der Artzney gebrauchet, ohne von etlichen Apothekern, die sie (wiewohl ziemlich ungereimt) an statt des rechten Turbits nehmen, es geschehe nun aus Unverstande, und weil sie es nicht kennen, oder weil sie besseres Kauffs ist; da doch kein geringer Unterscheid zwischen beyden, indem der Turbit von aussen röthlicht grau, inwendig aber weißgrau siehet, schwer ist und nicht leichtlich bricht, da hingegen die Thapsia, welche leichte und runtzlicht ist, silberfarben siehet, auch einen dermassen scharffen und brennenden Geschmack hat, daß sie einem den Mund aufzeucht, sonderlich, wenn sie noch frisch ist.

Es giebt sonst noch eine Gattung der Thapsia, die schwartze genennt, welche in der Artzney gar nicht gebrauchet wird: und deshalben will ich auch nichts davon vermelden, sondern nur dieses gedencken, daß man diese beyden Wurtzeln, wegen ihrer grossen Schärffe, gar füglich unter die heftigsten remedia, welche höchstgefährlich zu gebrauchen, rechnen könne. Derowegen sollen die Apothecker und andere sich wohl in Acht nehmen, und diese Wurtzel nicht an statt des wahren Turbits geben. Schwartze Thapsia.

Das

Das achte Capitel.

Vom Costo Arabico.

Siehe Fig. 46. DEr Arabische Costus ist die Wurtzel einer dem Hollunder nicht unähnlichen Staude, wächst häuffig in dem glückseligen Arabien, daher ihm auch sein Zuname entstanden.

Man muß die schönsten Wurtzeln aussuchen, welche schwer sind, auswendig aschfarben, inwendig röthlicht grau sehen, die sich nicht gerne zerbrechen lassen, starck riechen, und einen aromatischen, mit einiger Bitterkeit vermischten Geschmack haben.

Die Wurtzel des Costus wird meistentheils zum Theriac verbraucht, und bedarff keiner fernern Zubereitung, wenn sie nur frisch, dicke, vollkommen, und von dem Schilffe, welcher oftmahls an den Wurtzeln hänget, wie auch von der Erde und andern dran befindlichen Unrathe wohl gesaubert ist.

Costus dulcis.

Der süsse Costus ist eine kleine Wurtzel, kommt der Terra merita, was anlanget die Gestalt, Farbe und Grösse, ziemlich nahe. Allein, diese Wurtzel ist ietziger Zeit so gar rar, daß sie fast nicht mehr zu haben. Weil uns nun dieses Gewächs eben so unbekannt, als wie der Costus amarus, darum mochte ich auch nichts mehr davon melden.

Costus amarus.

Der bittere Costus wird von etlichen Costus Indicus, der Indianische genannt, und ist eine grosse, harte dicht- und glantzende Wurtzel, die viel eher einem Stücke Holtz, als einer Wurtzel gleichet.

So seltsam ist er nicht, als wie der vorige, denn er annoch in etlichen alten Kramläden anzutreffen. Wie aber die Seltsamkeit einer Wahre diesem oder jenem Anlaß giebet, genau nach selbiger zu forschen, andere aber daher Gelegenheit bekommen, etwas anderes dafür auszugeben, eben also ists auch hier ergangen: denn es haben etliche Gebirger die Wurtzel Agriocynera, die sie aus Italien, sonderlich von Monte S. Angelo, gebracht, für den bittern Costus angegeben, obgleich ein grosser Unterschied zwischen beyden, indem die Agriocynera fast gar keinen Geschmack hat, da hingegen der Costus, wie sein Name weiset, bitter ist. Andere, die sich nicht gerne wollen betrügen lassen, oder auch ihres Beutels zu schonen pflegen, nehmen an statt des bittern Costus, den Corticem Winteri, welchen sie auch Costum album, den weissen Costus nennen, oder den Zittwer, oder die Wurtzel von demjenigen Kraute, welches die Botanici Mentham hortensem corymbiferam auf Frantzösisch *Coq de jardin*, auf Teutsch Gartenmüntze heissen, oder auch wohl die Alantwurtzel, u. s. w. Solchem Mißbrauch und Unterschleiff vorzukommen, kan man sich nur schlechter dinges des bittern Costus bedienen, denn dieser der beste ist, und den Namen Costus alleine verdienet. Wiewohl man auch sicherlich glauben mag, daß alle diese unterschiedenen Gattungen des Costus, welche in vorigen Zeiten zu sehen gewesen, blos von den unterschiedlichen Oertern, da sie gewachsen, entstanden sind, wie solches Charras im Tractat vom Theriac articul. de Costo pag. 125. sehr wohl angemercket, woselbst er saget, diß sey seine Meinung, wie daß aller Costus insgesammt die Wurtzel einer eintzigen Pflantze sey, die doch an unterschiedlichen Orten in der Welt wachse: könte dannenhero wohl seyn, daß der Costus, der an verschiedenen Orten eines Landes wachse, von der unterschiedlichen Erde, daraus er seine Nahrung ziehet, auch eine gantz andere Gestalt, Farbe und Geschmack bekomme. Wir sehen dieses an Korn, Wein und allerhand Gewächsen, welche ebener massen nicht nur ihre Gestalt, sondern auch den Geschmack und Kraft verändern, ie nachdem sie in feucht- oder trucknen, fett- oder sandichten Boden, oder in einen mehr oder weniger steinichten Lande gestanden. Derowegen soll man den Arabischen Costus durchgehends eintzig und allein zu allen Compositionen gebrauchen.

Das neunte Capitel.
Vom Ingber.

DEr Ingber ist desjenigen Gewächses Wurtzel, welches von denen Botanicis also genennet wird; Arundo humilis, clavata, radice acri, niedriges Kolbenrohr, dessen Wurtzel einen scharffen Geschmack hat.

Diese Wurtzel verkriecht sich nicht tieff in die Erde, sondern spreitet sich oben auf derselben die länge hin aus, sieht an den Enden bald wie eine Hand oder Pfote, und wird auch deswegen von den Einwohnern der S. Christoffels- und anderer Antillen-Inseln *patte du Gingembre*, Ingberpfote oder Zehe genennet.

Siehe Fig. 47. und 48. Wann der Ingber annoch in der Erde liegt, dann stöst er einen Hauffen Rohrstengel von sich, mit grossen, langen grünen Blättern, nach denen die röthlichte mit etwas grün vermischte Blüte folget: und zwar wächst aus dem Stengel eine grüne Spitze heraus, die nicht unfüglich mit einer Kolbe zu vergleichen, weswegen ihm auch von den Lateinern der Name Zingiber flore clavato gegeben worden.

Vor diesem wurde der Ingber aus Ostindien zu uns gebracht, seit dem er aber auch in den Antillen-Inseln erbauet worden, kommt nichts mehr, oder doch sehr wenig, daselbst her.

Wenn die Americaner den Ingber aus der Erde gezogen haben, so legen sie ihn an die Luft und Sonne, damit er trucken werde, und wenden ihn von Zeit zu Zeiten um. Wenn sie aber geschwinder damit fertig seyn wollen, alsdann treugen sie ihn im Ofen; und solchen bekommen wir auch unterweilen, wiewohl er über die massen dürre und trucken ist.

Man soll den Ingber aussuchen, der fein frisch, trucken, völlig und schwerlich zu brechen ist, der von aussen röthlicht grau siehet, und inwendig hartzicht ist, auch einen hitzigen und beissenden Geschmack hat; hingegen soll man den Englischen wegschmeissen, weil er weich, fasicht, in- und auswendig weiß, und mehrmahls wurmstichicht ist; eine herrliche Beschaffenheit, die ihm gewißlich beyzulegen, denn wenn ihn nicht die Würme zerfressen, so ist er dennoch dergestalt voll Fasen, daß man ihn unmöglich zu Pulver stossen kan.

In der Artzney wird der Ingber gar selten gebrauchet, hergegen desto häuffiger von den Landkramern und Tabuletträgern unter den Pfeffer gemischet. Wir aber stossen ihn zu Pulver, und heissen diß hernach *Epice blanche*, so zu vielerley Sachen, sonderlich zu Verfertigung der vier Spezereyen, *pour la composition des quatres epices*, gebrauchet wird.

Vom eingemachten Ingber.

Die Americaner machen den erst aus der Erde gezogenen Ingber mit Zucker ein, nachdem sie ihn zuvor eingeweichet, damit er nicht allein seine meiste Schärffe verlieren möge, sondern auch die oberste Haut fahren lasse. Wenn er nun recht und wohl zugerichtet ist, alsdann versenden sie ihn an viele Orte. Sie machen auch eine Marmelade daraus, ingleichen allerhand truckne Teige, eben wie wir aus unsern Früchten und Wurtzeln.

Dieses eingemachte wird darum gebrauchet, weil es sich über die See führen läßt, auch alten Leuten Wärme mittheilet. Die Indianer, Holl- und Engländer / desgleichen alle Nordische Völcker insgesamt gebrauchen es, theils sich zu erwärmen, theils aber die Däuung zu befördern, nicht weniger sich vor Scorbut und Mundfäule / welche nichts seltsames auf der See, zu præserviren und zu verwahren.

Von der Wurtzel Zerumbeth, und dem Zittwer.

Zerumbeth und Zittwer, Zedoaria, sind zwey an Farbe und Gestalt gantz unterschiedene Wurtzeln, welche nichts destoweniger von einem Kraute oder Gewächse, dessen Blätter den Blättern des Ingbers nicht so gar ungleich sind, und deswegen auch wilder Ingber genennet wird, ihren Ursprung haben. Beyde werden aus Ostindien und der Insel Laurentius gebracht, woselbst sie in grosser Menge wachsen.

Zerumbeth heißt der Wurtzel rundes Theil, und wir bekommen es, wie die Jalappe, in Scheiben zerschnitten: soll aus- und inwendig grau sehen, schwer

schwer seyn, und sich nicht leichtlich zerbrechen lassen, noch von Würmern zerfressen seyn: auch soll es einen heissen und aromatischen Geschmack haben.

Der Zittwer aber ist der lange Theil der Wurtzel, und gleichsam der Fuß oder das unterste am Zerumbeth. Soll des kleinen Fingers lang und dicke seyn, weißröthlicht von aussen, inwendig weißlicht, fein völlig und schwer, übel zu zerbrechen, auch nicht wurmfreßicht, welchem Ubel er gar sehr unterworffen: desgleichen soll er einen heissen und aromatischen Geschmack haben, bald wie Rosmarin.

In der Artzney wird Zerumbeth nicht so sehr gebraucht als wie der Zittwer, denn dieser für ein gutes cordial und hertzstärckendes Mittel gehalten wird, und zugleich wider allen Gift vortrefflich dienlich.

Es überlege sich ja keiner mit diesen beyden Wurtzeln, denn es wird selten darnach gefragt, so können sie auch nicht gnugsam vor den Würmen bewahret werden.

Das zehende Capitel.

Von der Veielwurtz.

Siehe Fig. 49.

IRis Florentina, die so genannte Veielwurtz / ist die Wurtzel eines Gewächses, dessen Blätter lang und schmal, von Farbe schön grün sind, wonach weisse Blumen folgen. Der Hertzogin von Guise ehmahliger Leib-Medicus Morin, ein wackerer und in Erkäntniß der Kräuter hocherfahrner Mann hat mich dessen versichert.

Der Herr Autor gestehet in dem Frantzösischen Anhang aufrichtig, daß er allhier gefehlet / und die Iris Florentina denen andern gar nicht gleiche / sondern also aussehe, wie er sie oben beschrieben.

Sonst ist die Iris Florentina in Franckreich unter dem Namen *Flambe*, *Glayeul*, und Iris nostras gantz bekannt, wächst überalle auf den Mauern, an den Flüssen, und auch in den Gärten, und es giebt ihrer gar vielerley Arten, wie von einigen Autoribus berichtet wird. Der Name Iris soll ihr, wie man sagt, daher gekommen seyn, weil sie so unterschiedene Farben hat, die einiger massen den Farben des Regenbogens, der auf Lateinisch Iris genennet wird, ähnlich sehen.

Die Veilgenwurtz soll man erwehlen, welche fein dicke, völlig und dichte, aussenher weiß, inwendig trucken, und schwerlich zu zerbrechen sey, darneben süßlicht, und wie Veilgen rieche: dagegen muß man die geringe und unsaubere, die keinen Geruch hat, auswerffen, wie nicht weniger die, welche weich und wurmfreßicht ist, denn diesem Unfall ist sie vor andern unterworffen.

Hiebey dienet zu mercken, daß die frische Iris ausser dem, daß ihr soviel abgehet, auch einen über alle massen häßlichen Geschmack habe, so daß man sie nicht lange im Munde behalten kan, weil sie einem den Hals gantz rauhe macht, welches hingegen an der trucknen nicht zu spüren, als welche einen lieblichen und nach Veilgen riechenden Athem macht; um welches willen sie auch so viel junge Leute käuen und stets bey sich tragen. Uberdiß gebrauchen sie auch die Parfumirer / sowohl zum Puder, als zu andern Dingen, dazu sie nöthig ist. Die Färber und andre legen sie zu den Stoffen und Tüchern, die sie gefärbet, und benehmen ihnen damit den Geruch nach der Farbe. Die Confiturirer geben nicht allein einer gewissen Conserve, welche Mißbrauchs halber allhier zu nennen unnöthig, damit einen bessern Geruch, sondern sie überziehen sie auch selbst, wenn sie vorher durch ein seiden Tuch gestäubet worden, mit Zucker, und machen daraus ihre *petites dragées*, Zuckerkörner, die wir *Nompareilles* nennen.

Im übrigen wird die Veielwurtz, ohnerachtet ihrer so herrlichen Beschaffenheit, gar wenig zur Artzney gebrauchet, sondern nur zu etlichen Galenischen compositionibus genommen.

Die Apothecker brauchē auch von derjenigen Iris, die in unsern Gärten wächst, den Saft zu ein und andern Dingen, z. E. zum emplastr. diachyl. und dergleichen. Es wird ingleichen aus diesem Safte, wie aus der Stickwurtz, eine fecula oder Mehl gezogen, welches bey nahe von gleichen Kräften ist. Aus der blauen Schwertelblumen ziehen wir eine grüne Farbe, *Verd d'Iris* genannt, deren sich die Mignaturarbeiter bedienen. Dieses Grün wird auf gar vielerley Art zugerichtet, und können die es zu machen verlangen, sich in dem Büchlein

Fecula Iridis.

Verd d' Iris.

de la

de la mignature, Raths erhohlen, denn in demselben stehet beschrieben, wie so wohl der Carmin, als auch andere feine Farben zuzurichten.

Das eilfte Capitel.

Von der grössern Galanga.

Siehe Fig. 50. DEr grössere Galgand, welchen einige, wie wohl höchst unrecht, Acorum verum nennen, ist die Wurtzel eines Gewächses oder Schilffes, dessen Blätter fast wie die Schwertlilien-Blätter sehen; wächset häuffig auf der Insel Java und in China.

Man soll aber diese Wurtzel erwehlen, wenn sie dicke und schwer ist, von aussen röthlicht, inwendig weißlicht siehet, und einen heissen und beissenden Geschmack hat, der hinten nach etwas bitter ist. Dargegen soll man die verwerffen, die schier gar nicht schmecket, welches doch nicht zu vermuthen, sie müste denn gar zu alt und zu verlegen seyn. Diese Wurtzel hat meines Wissens keinen andern Nutzen, als daß sie die Eßigbrauer an statt des kleinern Galgands zum Eßigmachen gebrauchen.

Die kleinere Galanga

Ist eine in- und auswendig röthlichte Wurtzel, eines scharffen und aromatischen Geschmacks, die wir aus Ostindien und China in Stücklein zerschnitten bekommen. Wenn sie annoch in der Erde steckt, treibt sie einen Hauffen Siehe Fig. 51 Stengel hervor, wie einen Strauch, daran die Blätter, die wie Myrtenblätter sehen, sitzen.

Den kleinern Galgand soll man aussuchen, der fein völlig ist, hoch an Farbe, und einen beissenden aromatischen Geschmack hat, wenn er gekäuet wird: auch muß man sich in Acht nehmen, daß nichts nicht von dem grossen drunter gemenget sey, welches man stracks erkennen kan, dieweil der kleinere Galgand niemahls dicker ist, als ein kleiner Finger, und eine viel schönere Farbe, nebst einen weit heissern Geschmack hat, weder der grössere.

Der kleinere Galgand wird vielmehr in der Artzney gebrauchet, weder der grössere, denn er mehr Kraft und Tugenden hat. Es brauchen ihn gleicher gestalt die Eßigbrauer.

Das zwölffte Capitel.

Von der Terra merita.

DErra merita wird von etlichen Curcuma genennet, ingleichen Indianischer / Babylonischer oder auch Malabarischer Saffran, und wilder Galgand / und ist eine auswendig und inwendig gelbe Wurtzel, die ziemlich grosse grüne Blätter hat. Eben diese Wurtzel trägt auch Blumen in Siehe Fig. 52. Form einer Aehre. Diese kleine Wurtzel sieht dem Jngber fast gleich, und wird von vielen Orten in Ostindien, wie auch aus der Jnsel Laurentius / in häuffiger Menge durch die Compagnie gebracht.

Die Terra merita soll man erwehlen, welche dick, frisch, hartzicht, schwer zu zerbrechen, und wichtig ist, nicht wurmstichicht oder staubicht, soviel sichs nur thun läst.

Zu Paris giebt es viel Leute, welche rothe Terra merita verlangen: allein es ist ein grosser Jrrthum, sintemahl nicht zweyerley Gattungen sind. Diß ist wohl wahr, daß die Terra merita, wenn sie lange gelegen, braun wird, wie auch das Pulver davon, wenn sie gestossen worden, viel röther siehet, als wie das Pulver von der frischen: ja man findet gantze Stücken, welche sehr braun sehen, wenn sie zerbrochen werden; solches aber kommt daher, daß sie mehr oder weniger hartzicht sind.

Diese Wurtzel wird von den Färbern, Beutlern und Parfumirern gebraucht, und die Rothgiesser geben damit dem Metall eine Goldfarbe; desgleichen färben die Knopfmacher die Höltzer, die sie mit Gold und Silber-Fäden belegen wollen, damit, auf daß das Holtz nicht durchscheine. Die Jndianer brauchen sie als wie den Saffran, und färben ihren Reiß und andere Speisen gelb damit.

Vom runden wilden Galgand.

Cyperus rotundus, Egyptischer oder Siehe Fig. 53. Flandrischer / runder wilder Galgand

gand / ist eine Wurtzel aus lauter Knoten bestehend, die so groß sind als Paternosterknöpfe, sehen auswendig braun, inwendig grau, und haben einen anziehenden Geschmack, und schier keinen Geruch, wenn sie erst aus der Erde gezogen worden.

Diese Wurtzel wächst im Wasser, oder langs an den Bächen, und treibt dreyeckigte, veste, glatte Stengel mitten zwischen den langen schmalen Blättern hervor; die Blumen sind klein, und kommen büschleinweis oben auf dem Stengel heraus.

Vor diesen wurde diese Wurtzel aus Flandern und England gebracht, darum sie auch also genennet worden: weil sie aber gar selten zu Paris gebrauchet wird, deswegen begnügen wir uns mit der, die wir aus der Nachbarschaft, vornehmlich von Estampes, bekommen.

Man zerquetschet diese Wurtzel, und kocht sie in Weine, trinckt hernach denselben, wenn er durchgeseihet worden, so warm, als mans erleiden kan: soll ein sonderlich Mittel wider die Colica seyn.

Vom langen wilden Galgand.

Siehe Fig. 54. Cyperus longus, der lange wilde Galgand, ist eine kleine knorrichte Wurtzel, voll Zasern, läst sich ungern zerbrechen, sieht aussen braun, inwendig graulicht, und riecht sehr annehmlich, wenn sie fein frisch und wohl getrucknet ist.

Diese Wurtzel wächst in Bächen und wäßrichten Orten, wie auch in Gräben; stöst grüne Blätter von sich, welche denen Knoblauchsblättern ziemlich nahe kommen: Stengel und Blätter sind des runden Galgands Blättern und Stengeln sehr gleich, sehen auch gar lieblich.

Man soll diese Wurtzeln erwehlen, welche dicke, trucken und weder schimmlicht noch modericht riechen, vielweniger wurmicht sind.

Sie hat wohl einigen Nutzen in der Artzney, iedoch gebrauchen sie die Parfumirer und Handschuhmacher viel öfter.

Noch dienet zu mercken, daß, wann man den Cyperus von den Bauern, die ihn nach Paris zu Kauffe bringen, erkauffet, es nicht genug sey, die erste Hand voll, die zu oberst im Sacke liegt, zu beschauen, denn diese ist noch wohl trucken; sondern man müsse fleißig zusehen, ob auch alle das übrige also beschaffen.

Das dreyzehende Capitel.

Von der Wolffsmilch.

Siehe Fig. 55. Die Wolffsmilch, Esula, ist die Rinde von einer kleinen röthlichten Wurtzel, welche gantz grüne, schmale Blätter, die voll Milch sind, hat.

Man soll diese Rinden aussuchen, die fein frisch, schön, und innen wie aussen röthlicht sind, auch, wenn sie in den Mund genommen werden, einen ziemlich unangenehmen Geschmack, mit einer heftigen Schärffe begleitet, haben. Diese kleine Wurtzel oder Rinde wird gar selten zur Artzney gebraucht.

Ehe sie aber gebrauchet wird, wird Weineßig drauf gegossen, und ihr auf diese Art die Schärffe benommen, wie solches der Herr Charras in seiner Pharmacopœa, ubi de benedicto laxativo, angemercket.

Es kan auch nach ietztgedachten Autoris Anweisung pag. 138. ein Extract aus dieser Wurtzel gemachet werden. Wenn es nun recht und wohl gemacht ist, so ist es ein sehr starckes Mittel das Wasser bey Wassersüchtigen abzuführen.

Sonst sind noch mehr Gattungen der Esula, allein wir führen keine andere, als deren Wurtzel wir nur erst beschrieben.

Vom Fünfffingerkraute.

Obgemeldte Wurtzel hat mich veranlasset, bey dieser Gelegenheit von einer andern Wurtzel, welche ihr an Gestalt und Farbe ziemlich gleichet, zu handeln. Die Griechen nennen dieselbe Pentaphyllon, die Lateiner Quinquefolium, die Frantzosen *Quinteseuille*, und die Teutschen Fünfffingerkrautwurtz / dieweil allezeit fünff und fünff Blätter auf dieser kleinen Wurtzel beysammen wachsen. Siehe Fig. 56. Sie ist gantz gemein, und überall in Gärten und an den Wegen anzutreffen.

Sie wird sehr wenig zur Artzney gebraucht, so daß ich ihrer nicht einmahl gedacht hätte, wenn sie nicht unter die ingredientien zum Theriac genommen

würde. Wenn sie nun soll gebrauchet werden, muß man sie zuvor rein abschaben, und den Kern heraus nehmen, darnach um einen Stock winden, damit sie krumm werde, und also trocknen.

Das vierzehende Capitel.
Von der Thymelæa.

DIß ist eine geringe Wurtzel, unterschiedener Länge und Dicke, auswendig röthlicht, inwendig weiß, holtzicht und fasicht, schmeckt süsse, im Anfang, wenn sie aber ein wenig im Munde gehalten wird, empfindet man den saporem causticum, daß sie wie Feuer brennet, bevoraus, wenn sie noch frisch ist.

Siehe Fig. 57. Aus dieser Wurtzel wachsen grüne, dicke, klebrichte Blätter, fast wie die Leinblätter, und Früchte, wie die Pfefferkörner, welche zu anfangs grüne, wenn sie aber reiff worden, schön roth sind, und werden im Lateinischen Coccus cnidius, auch granum cnidium genennet. Das Kraut wird gar wenig, hingegen die Wurtzel desto öfter gebrauchet, absonderlich zu Lion und Paris / allwo sie ein Stücklein davon in die mit Fleiß durchbohrte Ohren stecken, um also die scharffen Flüsse des Hauptes, welche auf die Augen fallen, abzuziehen. Hierzu aber dienet diejenige, welche aus Languedoc gebracht wird, viel besser, als die so aus Burgund kommt.

Von der Pareira brava.

Siehe Fig. 58. Seit etlichen Jahren her hat man eine Wurtzel zu Paris gesehen, welche der Thymeläa in allen ähnlich siehet, ausser daß sie viel härter und schwärtzer ist.

Der erste, der sie nach Paris gebracht, war des Königs Gesandter nach Portugall, *Monsieur Amelot*, und nach ihm der Herr Tournefort / welcher mir auch das Stücke, welches ich besitze, verehret hat. Mich haben sonst etliche versichert, daß diese Wurtzel Rancken triebe, an denen die Blätter wie Weinlaub sehen; dieselben kröchen die Mauren und Bäume hinan.

Und um deswillen haben sie auch die Portugiesen, als welche sie zu erst aus Mexico gebracht, *Pareira brava* genennet, welches soviel heißt als ein wilder und unächter Weinstock.

Seit dem sie der Herr Amelot nach Paris gebracht, hat sie der Herr Thevard Medicus Facultatis, nebst andern, als ein specificum und gantz sonderliches Mittel wider den Stein gebraucht. Es wird früh nüchtern, als ein Pulver, in weissem Weine genommen.

Ihre Wahl betreffend, davon hat mich der Herr Thevard versichert, daß die Mexicanische weit besser sey, als die Portugallische; und in einem Briefe, den ich am 16. October 1692. aus Lissabon empfangen, wird folgendes angemercket: Die Pareira brava, die aus Indien und Brasilien kommt, ist eine Wurtzel, viel gemeiner als die Ipecacuanha, und wird fast in allen Gärten, hiesiges Landes, wiewohl in nicht gar zu grosser Menge angetroffen. Sie verkauffen das Pfund um 10 Testons, welche ohngefehr fünff Frantzösische Pfund betragen. Und dieses ist alles, was ich von dieser Wurtzel, die nur ohnlängst in Franckreich bekannt geworden, habe erfahren können.

Das funffzehende Capitel.
Von der weissen Nieswurtz.

HElleborus albus, auch Veratrum album, die weisse Nieswurtz, wächst auf dem Gebirge in Dauphine und Burgund / hat eine weisse Wurtzel, die voller langen Zasern, von gleicher Farbe, ist; und breite Blätter, die anfangs grün sind, endlich aber gelb werden, in

Siehe Fig. 59. deren Mitten ein holer Stengel mit gestirnten Blumen empor wächset.

Die Wurtzeln werden allein zu uns gebracht, und sollen dicke und schön seyn, voll Zasern, aussen her gelb, inwendig weiß; und scharff, unangenehme schmecken. Etliche halten mehr davon, wenn die Zasern herabgerissen, welches ich auch eben nicht widersprechen will, bevoraus, wenn sie sollen zu Pulver gestossen werden.

Diese Wurtzel macht einen niesen, wird aber meistentheils für die Pferde, und räudige Schafe gebraucht.

Von der schwartzen Nieswurtz.

Elleborus niger, oder Veratrum nigrum, die schwartze Nieswurtz, eine braune Wurtzel, ist mit kleinen Zäserlein besetzet, sieht schwartz von aussen, inwendig gelb: daraus wachsen grüne Stengel mit gleichfarbichten zackichten Blättern und fleischfarbenen Blumen, wie Rosen gestalt.

Siehe Fig. 60.

Von diesem Helleboro soll man die schönsten Wurtzeln aussuchen, daran die Zäserlein noch hangen, und fein sauber und trucken sind.

Sie wird nicht eben viel zur Artzeney gebrauchet, ohne wenn man das Extract daraus zurichten will: dagegen brauchen es die Schmiede desto öfter für die Pferde.

Das sechzehende Capitel.

Von der Gemswurtz.

Doronicum, insgemein Romanum, die Römische Gemswurtz genennet, ist eine kleine Wurtzel, die äusserlich gelb, inwendig weiß siehet, und einen süßlichten anziehenden Geschmack, mit etwas Schleim vermischet, hat. Diese Wurtzel wird von ihren Zäserlein gesaubert, und von den Gebirgen in Languedoc, Provence, in der Schweitz und Teutschland zu uns gebracht.

Siehe Fig. 61.

In der Erde siehet diese Wurtzel wie ein Scorpionschwantz; daraus wachsen breite Blätter, schier wie die wilde Gurcken- oder Wegbreitblätter; darum wird es auch Aconitum pardalianches Plantaginis folio geheissen.

Man soll die Gemsenwurtzeln aussuchen, die fein dicke, nicht gypsicht oder wurmstichicht sind, die fein weiß sehen, wenn sie zerbrochen werden, auch also schmecken, wie oben erwähnet.

Dem Menschen soll sie ein herrliches Mittel wider den Gift, den er durch den Mund zu sich genommen, den vierfüssigen Thieren hingegen ein tödtlich Gift seyn.

Das siebenzehende Capitel.

Von der Angelica.

Die Angelica, sonst Archangelica, und Heiligen Geistwurtz genennet, ist ein Gewächs, das häuffig in Böhmen wächst, daher es auch den Zunamen bekommen; desgleichen in Spanien / England, Italien / und auch in Franckreich. Die Wurtzel, welche als eine Nuß groß, und mit einem Hauffen des halben Fusses langen, schwartzen kleinen Würtzelgen besetzt ist, sieht der schwartzen Nieswurtz nicht so gar unähnlich. Aus dieser wachsen viel dicke, hole, rothgrüne Stengel, auf welche alsofort dunckelgrüne zerkerbte Blätter folgen, nach diesen kommen die Dolden oder Kronen, mit weissen Blümlein besetzet, und der kleine rund und breite Samen, welcher in England mit Zucker überzogen wird, desgleichen auch die Ribben, welche eben als wie die frische Wurtzel, mit Zucker eingelegt, und hernach eingemachte Angelica genennet werden.

Siehe Fig. 64.

eingemachte Angelica.

Man soll die schönst und dicksten Wurtzeln von der Angelica nehmen, die fein lang sind, und inwendig weiß, auswendig aber gantz dunckel sehen; die auch nicht wurmstichicht sind, welchem Unheil sie gar sehre unterworffen zu seyn pfleget, wenn sie nur ein wenig schlecht in Acht genommen wird. Sie muß auch einen aromatischen, mit etwas Bitterkeit vermischten Geschmack und Geruch haben. Die Böhmische soll allen den andern vorgezogen werden, wenn sie nur zu haben ist, sonst muß man sich wohl mit der, die aus Holl- und England gebracht wird, begnügen lassen.

Auch mag man sich in Acht nehmen, daß einer nicht an ihre statt die Wurtzeln des Mei bekomme, denn die Burgundier selbige nach Paris zu bringen, und denen Unwissenden für die Angelica zu verkauffen gewohnt sind. Allein, es kan dieses gar leichtlich mercken, wer nur ein wenig in Acht nimmt, daß die rechte Angelica der schwartzen Nieswurtz ziemlich ähnlich ist, das Meum aber eine Wurtzel wie Petersilge hat, die aussenher graulicht, inwendig aber weiß ist, fast ohne Geruch; dahingegen die Angelica schwärtzlicht sieht, und gar lieblich riecht.

Die herrlichen Tugenden dieses Krautes, sonderlich der Wurtzel, haben ihr den so schönen Namen zu wege gebracht. Sie wird für ein gewisses Mittel wieder den Gift und die Pest gehalten, und früh nüchtern, wie und auf was Weise es einem nur beliebet, eingenommen, auch sonst gar viel zur Artzeney gebraucht.

Das achtzehende Capitel.

Von der Meisterwurtz.

Siehe Fig. 65. IMperatoria, die Meisterwurtz, ist die Wurtzel eines Krautes, dessen Blätter grün, rauh und zachigt sind; nach denenselben kommen die Umbellen mit weissen Blumen: aus diesen entstehet ein kleiner Samen, der mit dem Maßilischen Seselsamen gar grosse Verwantnüß hat.

Von der Meisterwurtz soll man die schönst- und frischesten Wurtzeln auslesen, die sich nicht so leicht zerbrechen lassen; die auswendig braun, inwendig grünlicht sehen, starck riechen, und einen aromatischen Geschmack haben. Hiernächst soll man die, welche auf dem Gebirge in Auvergne/ *Monts d'or*, und andern Gebirgen wächst, derjenigen vorziehen, die in unsern Gärten anzutreffen.

Dieser Wurtzel werden eben dergleichen Eigenschaften, wie der Angelica beygeleget: daher geben etliche vor, sie habe den Namen Imperatoria deswegen bekommen, weil ihre Tugend und Kräfte so vortrefflich, und weil sie ein Käyser, der auf Lateinisch Imperator heißt, erfunden.

Das neunzehende Capitel.

Vom Entzian.

GEntiana, der **Entzian**/ ist ein Gewächs, das nach dem König Gentius, der seine treffliche Wirckung zu erst entdecket, genennet worden ist. Es wächst in grosser Menge um **Chabli** in **Burgund**, und an andern feuchten Orten, sowohl in nurgemeldetem Burgund, als anderwärts in Franckreich, wie nicht weniger auf den Pyrenäischen und Alpen Gebirgen.

Siehe Fig. 66. Die Wurtzel, welche wir gantz allein, und sonsten nichts von diesem Gewächse verkauffen, ist bisweilen so dicke, als ein Arm, in kleine, des kleinen Fingers oder Daumens dicke Würtzelgen zertheilet, welche gelb sind, und überaus bitter schmecken. Die Blätter sehen den Wegerichblättern einiger massen gleich, und wachsen allezeit zwey und zwey an iedem Knoten des Stengels beysammen, seind glatt, bleichgrün, und von einem Ende bis zum andern lauffen erhabene Nerven oder Adern durchhin. Die Stengel sind gerade, starck, zwey bis drey Fuß hoch, und tragen im Junius gelbe Blumen, welche rund um diesen Stengel und über einander, staffelweise, zwischen den Blättern hervor wachsen. Jede Blume bestehet aus einem eintzigen Stück, welches iedoch in fünff sehr schmale spitzige Theile zertheilet ist. Der pistillus oder das Stielgen in der Mitten (also genennet, weil es mehrentheils als ein kleiner Stämpfel oder Pistill aussiehet) bringt eine Capsul oder Hülse, welche in zwey Theil zerspringt, in denen ein Hauffen ziemlich dicke und doch gar platte Körner sticken, die im Julius zu ihrer völligen Reiffe gelangen.

Man soll nur die mittelmäßig dicken Wurtzeln erwehlen, die fein frisch und wohlgetrocknet sind, denn im treugen geht ihnen gar viel ab; auch müssen sie von den kleinen Wurtzeln und der Erde bestmöglichst gereiniget seyn. Ingleichen gebet Acht, daß sie nicht beym Ofen getreuget, welches ihr stracks erkennen könnet; denn die beym Ofen getreuget worden, sehen inwendig schwärtzlicht, die aber an der Luft getrocknet sind, goldgelb.

Man hält dafür, diese Wurtzel widerstehe dem Gift, ja selbst der Pestilentz, wegen ihrer alexiterischen Kraft. Sie wird starck zum Theriac und andern dergleichen compositionen gebraucht: ist auch ein gutes Schweißmittel, das in febribus intermittentibus mit gutem Nutzen mag gebrauchet werden, und wird deshalben die Europäische Quinquina genennet.

Das

Das zwantzigste Capitel.

Von der Thora und Anthora, Giftheyl.

DJe Anthora Giftheyl, Eisenhütlein / ist nach Tourneforts Meinung, ein Gewächs, etwas seltsamer als der Entzian, und eine Gattung der Wolffswurtz / Aconiti, so denenjenigen, die Wolffswurtz gefressen, zu einem Gegengifte dienet, darum es auch C. Bauhinus Aconitum salutiferum, die gesunde und heilsame Wolffswurtz, und Anthora nennet. Siehe Fig. 63. Seine Wurtzel ist aus zwey kurtzen Rüben zusammen gesetzet, welche trefflich bitter schmecken, inwendig fleischicht und weiß sind, auswendig braun sehen, und mit einem Hauffen Zäserlein umgeben sind. Der Stengel steigt etwa zwey Fuß hoch in die Höhe, und ist bis oben an mit vielen Blättern besetzt, die an Gestalt und Grösse den Blättern der Petersilie fast gleich kommen. Zu oberst auf dem Stengel wachsen die Blumen in Gestalt einer Aehre, sehen gelb, und fast wie ein Kopf mit einem Helm bedeckt. Der Samen, welcher schwartz und runtzlicht ist, wächst in Häuslein oder Hörnlein zu fünff und sechsen beysammen.

Die Wurtzel dieses Gewächses ist ein trefflich Gegengift, und es gebrauchens die Bauern in den Alpen und Pyrenäischen Gebirgen wider der tollen Hunde Biß, wie auch die Colica, mit gutem Nutzen. Ingleichen erachtet man es für das allerkräftigste Mittel für diejenigen, die das Kraut Thora genossen.

Diese Thora wächst auf den höhesten Bergen. Vorgemeldter Autor nennet sie Aconitum pardalianches, die strangulirende und tödliche Wolffswurtz, wie auch Thora major, die gröss're Thora. Thora. Ihre Wurtzel ist knortzicht, wie des Türckischen Hanefusses: Siehe Fig. 62. die Blätter, die ziemlich rund, veste, und umher ausgezacket sind, stehen auf gar zarten Stielen. Die Stengel, welche nicht höher als 7. oder 8. Zoll, sind nach oben zu in viel Zweiglein zertheilet, und mit etlichen gelben Blumen besetzt, die aus vier Blättlein bestehen, zwischen denen ein kleiner Knopf hervorraget, schier wie beym Hanefuß, darinne, wenn die Blume vergangen, etliche platte, und des Ranunculi Samen nicht unähnliche Körner wachsen.

Mit dem Safte dieses Krautes werden die Pfeile vergiftet, und damit Wölffe, Füchse, und dergleichen Bestien geschossen. Beyde Wurtzeln sind in unsern Läden wenig üblich, theils, weil sie nicht sehr bekannt, theils auch, weil gar selten darnach gefraget wird, und eben deswegen schafft man ihrer nicht zuviel an.

Das ein und zwantzigste Capitel.

Vom weissen Diptam.

DIctamnus albus, weisser Diptam oder Fraxinella; dessen Wurtzeln sind weiß, viel kleiner als ein kleiner Finger, ein wenig bitterlich, und eines ziemlich starcken Geruchs. Siehe Fig. 67. Die Stengel, die zwey Fuß hoch, sind röthlicht, voll Blätter, welche, als wie das Eschenlaub sehen: zu oberst auf den Spitzen wachsen ein Hauffen grosse Blumen, in Form einer Aehren, welche gris de lin farbicht mit Purpur vermischt sind, bestehen aus fünff gar spitzigen Blättlein, nebst etlichen langen zurück gebogenen Zasern, in deren Mitten ein pistillus befindlich, welcher ein Knöpflein in fünff Fach abgetheilet, bringet, darinne schwartze, glantzende, langrunde, an dem einen Ende zugespitzte Körner liegen.

Man soll die dicksten Wurtzeln auslesen, die inwendig, wie auswendig, weiß sehen, wenig Fasen haben, und so sauber, als immer möglich, sind.

Es findet sich dieses Gewächs in den Wäldern in Provence und Languedoc. Die Wurtzel ist alexiteria, und gut wider den Biß gistiger Thiere, wider die Würme und Schneiden im Leibe, treibt auch den Harn, und wird desgleichen in morbis convulsivis gebrauchet. Zwelffer, Charras und andere unter den heutigen Scribenten, nehmen das Pulver von dieser Wurtzel an statt des Mehls vom Orobo, zu den trochiscis squilliticis.

Das zwey und zwantzigste Capitel.
Von der Eberwurtz.

Siehe Fig. 68. DJe weisse Eberwurtz / Carlina oder Carolina, von etlichen auch Chamæleon albus und *Chardonerette* genennet, ist ein Gewächs, dessen Wurtzel eines Daumens dicke, auswendig aufgeborsten und braun, inwendig aber weiß ist, und des halben Fusses lang, von starcken Geruch und annehmlichen Geschmack. Die Blätter, welche rund herum an der Erde liegen, sind blaßgrün, ausgeschweifft, und sehr zerschnitten, an beyden Seiten mit Stacheln versehen. Mitten zwischen diesen Blättern steht die Blume, hart an der Wurtzel, ohne Stiel, und ist vier bis fünff Zoll breit, wie ein klein Becken gestalt, mit einigen spitzigen schmalen Blättern gleichsam verbremet. Die Samen, welche nach den Blumen kommen, sind ziemlich lang, und haben oben einen pappum oder Bart.

Man soll die frische Wurtzel wehlen, welche fein völlig und trucken ist, süsse schmeckt und einen aromatischen Geruch hat; auch muß man wohl Achtung geben, daß man keine andere dafür bekomme, die sonst gar gerne dafür pflegen eingeschoben zu werden, bevoraus wenn jene theuer ist.

Sie ist eines von den allerbesten Mitteln, die wir haben, wider die Pest, und wird insgemein dafür gehalten, daß sie Carln dem Grossen zu erst von einem Engel sey gezeiget worden, die Soldaten, die in seinem Lager mit der Pest befallen waren, damit gesund zu machen, welches ihr denn hernach den Namen zu wege gebracht.

Dioscorides und Bauhinus nennen die weisse Eberwurtz, Carlina acaulos, flore magno, ohne Stiel, mit einer grossen Blume.

Carlina nigra oder Chamæleon niger, Siehe Fig. 69. die schwartze Eberwurtz sieht der erst beschriebenen in allen gleich, ausser daß sie einen höhern Stengel, und dunckelgrüne Blätter hat. Matthiolus gedencket zwar noch einer andern Art, derer Blumen purperfarben, allein diß ist ein gar rar Gewächs, und hat schlechten Nutzen.

Die Kraft der gemeinen Carlina ist, dem Gift zu widerstehen, Schweiß zu erregen, den Harn zu treiben, die Verstopfungen zu eröffnen; deshalben sie auch in der Pest, Wassersucht, passione hypochondriaca und dergleichen Kranckheiten mehr gebrauchet wird. Dieses Gewächse findet sich auf den Alpen und Pyrenäischen Gebirgen, desgleichen in Auvergne auf dem *Mont d' or*, allwo beyderley Carlina so häuffig wächst, daß die Bauern die Wurtzeln und Köpfe, wenn sie noch jung und zarte sind, nehmen und zur Speise gebrauchen. Diese Köpfe sollen sich, wie etliche vorgeben, auf und zu thun, nachdem das Wetter gut oder böse.

Die Wurtzel der schwartzen Carlina ist allein in dem Stück von der weissen unterschieden, daß sie gemeiniglich oben als wie halb offen, auch nicht so schwer, wie diese ist.

Das drey und zwantzigste Capitel.
Vom grossen Baldrian.

VAleriana major, der grosse Baldrian, von Johann Bauhin Valeriana major radice odorata, mit der starck-
Siehe Fig. 70. riechenden Wurtzel, genennet, ist ein Kraut, dessen Wurtzeln Daumens dicke, aussenher braun und knorricht sind, als ob sie aus lauter Ringen bestünden; an den Seiten sind sie mit Zasern besetzt, und haben einen starcken aromatischen gantz unangenehmen Geruch. Er schießt drey Fuß hoch gerade in die Höhe, ist hol und hat bey iedem Knoten zwey Blätter gegen einander über stehend. Die ersten Blätter sind gantz, die andern aber an beyden Seiten gar sehr zerkerbet, oftmahls bis an den Strunck. Die Blumen sind weiß, riechen wie Jasmin, und wachsen in Büschlein, oben auf den Stengeln, sehen wie kleine Röhrlein, die zu oberst in fünff Theile zerspalten, und lassen lange platte Samen hinter sich, welche oben einen rauchen weissen Bart haben.

Der kleinen Valeriana Wurtzeln Siehe Fig. 71.

sind

sind klein und riechen gut: ihre Blätter, welche eintzeln wachsen, sind fast länglicht rund, iedoch am Ende zugespitzt. Die Stengel, so nicht höher, denn einen Fuß und etliche Zoll, haben bey iedem Knoten zwey Blätter, welche bis an die Ribbe hinein gantz subtil zerkerbet sind. Die Blumen sind purpurröthlicht, der grössern Valeriana Blumen gleich, iedoch gar zart und klein; der Samen desgleichen.

Belangend die Wahl dieser beyden Wurtzeln, da sollen sie fein frisch und wohl getrucknet seyn, auch so wenig Zäserlein haben, als nur möglich. Diese Wurtzeln, besonders die vom grossen Baldrian, werden wider Gift und Pest gebraucht, desgleichen in lang anhaltendem Husten, Engbrüstigkeit, und der Wassersucht. Einige Autores nennen diese Wurtzel Phû Ponticum.

Das vier und zwantzigste Capitel.
Von der Bärwurtz.

DJe Bärwurtz, Meum, dem die Alten den Zunamen Athamanticum, von dem Griechischen Gebirge Athamanthe gegeben, ist eine Wurtzel in der Dicke des kleinen Fingers, auswendig schwärtzlicht, inwendig weißlicht, scharff und ein wenig bitter, dabey eines ziemlich aromatischen Geruchs. Die Blätter gleichen den Fenchelblättern, sind aber um ein gutes kleiner, vielmehr zerkerbet, und weit zärter. Die Stengel, so eines Fusses hoch, sind mit Dolden oder Kronen besetzet, deren weisse Blümlein aus fünff kleinen Blättlein bestehen, nach welchen zwey braune Samenkörnlein kommen, die viel dicker, als der Fenchelsamen sind, auch vielmehr Holkehlen haben. Dieses hat etliche veranlasset zu glauben, es sey das Meum eine Gattung des Fenchels oder Dille, daher sie es auch Fœniculum contortum, zusammen gedreheten Fenchel geheissen.

Siehe Fig. 72.

Die Wurtzel des Mei dient wider den Gift, und ist deswegen wohlgethan, daß sie zum Theriac genommen wird. Sie ist auch ein Schweiß- und Harntreibend Mittel.

Alle Bärwurtz, die wir verkauffen, wird von den Bergen in Auvergne und Burgund, auch von den Alpen und Pyrenäischen Gebirgen gebracht.

Das fünff und zwantzigste Capitel.
Von der Tormentille und Natterwurtz.

Siehe Fig. 73.

DJe Tormentille, welche zur Artzney gebraucht, und von Caspar Bauhin Tormentilla sylvestris, die wilde genennet wird, ist eine knollichte und Daumens dicke Wurtzel, sieht braun oder röthlicht von aussen, hat einen anziehenden Geschmack, und ist mit einigen Zäserlein umgeben. Die Blätter sehen dem Fünffingerkraute gleich, sind glatt und gläntzend, stehen zu sechs und sieben auf einem Stiele. Die Stengel sind niedrig, kurtz, ästig, tragen etliche gelbe Blümlein, mit vier Blättlein, nach denen ein Knopf zu finden, darinne etliche kleine Samen beysammen stecken.

Die Tormentille wächst an grasichten und feuchten Orten auf den Alpen und Pyrenäischen Gebirgen. Die Wurtzeln werden zu den alexiterischen compositionen genommen, treiben den Schweiß, und widerstehen dem Gifte; werden auch im Durchlauff verordnet.

Man erwehle die Tormentillwurtzel, die fein frisch, trucken, und in warmen Landen gewachsen ist, denn sie besser als die, welche in unsern Gärten wächst.

Siehe Fig. 74.

Die Bistorta, Natterwurtz, ist ein Kraut, dessen Wurtzel Daumens dicke, gekrümmet und in einander verwickelt ist, sieht auswendig braun, inwendig fleischfarben, wird mit haarichten Fasen umgeben, und hat einen anziehenden Geschmack. Die Blätter, die schier wie der Grindwurtz Blätter sehen, sind oben her lichtgrün, unten aber meergrün. Der Stengel, der ebenfalls mit etlichen Blättern besetzt ist, die aber kleiner sind als die ersten, stehet im May in der Blüte. Die Blümlein, welche in einer Aehre gantz gedrungen beysammen sitzen, sind fleischfarben, aber sehr klein, lassen

iedwede einen Samen hinter sich, mit drey ziemlich scharffen Ecken. Caspar Bauhin nennet diese Sorte bistorta major, radice magis intorta, die Natterwurtz mit gar sehr gekrümmter Wurtzel.

Die Schlangen- oder Natterwurtz wächst auf den Alpen und Pyrenäischen Gebirgen, wie auch in Auvergne, und anderswo. Sie wird in solchen Zufällen gebrauchet, wo adstringentia, anhaltende Dinge nöthig sind, z. E. im Durchlauff und Brüchen; so ist sie auch ein stärckend Mittel, und dienet wider den Gift.

Man soll aber die erwehlen, die da fein frisch und völlig ist, aussenher braun, inwendig röthlich siehet, und in warmen Ländern gewachsen.

Das sechs und zwantzigste Capitel.

Von der Osterluzey.

WIr verkauffen insgemein drey Sorten Osterluzey, nämlich, die lange / die runde / und die kleine. Auch giebt es noch eine andere Gattung, Aristolochia clematites und sarmentosa genennet: weil wir aber mit dieser nichts zu thun haben, so will ich auch nichts weiter von ihr gedencken.

Siehe Fig. 75. Die runde Osterluzey hat eine runde, knollichte und fleischichte Wurtzel, unterschiedener Grösse und Dicke; denn etliche haben bis drey Zoll im Durchschnitt: sind irregular, d. i. mehrentheils unten breit, und voller Buckel, fast wie die Erdnüsse. Diese Wurtzel, die über die massen bitter ist, sieht inwendig gelblicht, auswendig braun, und hat keinen unangenehmen Geruch; ist sonst mit einigen subtilen Zäserlein versehen. Aus dem obersten Theile schiessen viel Stengel hervor, welche sich einen Fuß hoch in die Höhe erheben: die Blätter sitzen Wechselsweise daran, sind ziemlich rund, und haben keine Stiele, sondern umgeben den Stengel mit dem untern Theile, welcher ausgeschnitten ist, und wie zwey runde Ohren siehet. Die Blumen kommen zwischen dem Stengel und Blättern hervor, sind als wie kleine gelbe Röhrlein mit anderthalb Zoll langen Strichen bezeichnet, die von der Mitten an creutzweis durcheinander lauffen, sie sind als wie eine Ochsenzunge ausgebreitet, und sehen schwartzroth, mehrmahls gar Rusfarben; haben aber keinen Geruch. Der Samen ist schwartz, überaus subtil und breit, schier dreyeckigt, und liegt in kleinen Häuslein verschlossen, welche zu anfangs grün sind, hernach aber, wenn sie zeitig, braun werden, und der Länge nach in sechs Zellen abgetheilet werden.

Siehe Fig. 76. Der langen Osterluzey Wurtzel sieht einem Rettich gleich, ist aber viel dicker und länger, fleischicht, brüchicht, braun von aussen, gelblicht innen, sehr bitter, und mit etlichen Zäserlein umgeben. Sie hat längere Stengel, als die runde, welche an der Erde liegen, und die Blätter sitzen eben also dran, eins ums andre, wie an der vorigen, sind aber nicht so rund, und haben einen kleinen Stiel. Die Blumen sehen bey nahe, wie die Blumen der runden Osterluzey, hingegen sind die Früchte, wie eine kleine Birne, welche ebenfalls in ihren Zellen gantz platte schwartze Samen beschliessen.

Die Osterluzey, welche Johann Bauhin Aristolochiam polyrrhizon, die Osterluzey mit vielen Wurtzeln nennet, und Caspar Bauhin, Aristolochiam, dictam Pistolochia, die Osterluzey, welche auch Pistolochia genennt wird, ist unter diesen Wurtzeln die allerkleinste, und bestehet aus einer unzehlbaren Menge subtiler gelber Zäserlein, welche alle an einem fasichten Kopfe hangen, sehr bitter schmecken, und gar angenehme riechen. Die Stengel sind schwanck und zart, liegen an der Erde, sind auch ebenmäßig wechselsweise mit kleinen bleichgrünen Blättern besetzt, die wie ein ungekehrtes Hertz aussehen. Zwischen den Blättern und Stengeln wachsen die Blümlein hervor, welche zwar der runden ihren Blumen gleich sehen, dennoch aber viel kleiner sind, von Farbe gelblicht, mit untergemischter Rusfarbe: es sind auch die Früchte viel kleiner. Und diese Osterluzey verkauffen wir unter dem Titel Aristolochia tenuis, die geringe Osterluzey, ob es schon nicht recht ist, und das Lateinische Wort tenuis nicht gering, sondern zart und subtil heißt.

Siehe Fig. 77.

Geringe oder kleine Osterluzey.

Der

Siehe Fig. 78. Der Aristolochia Clematites Wurtzeln lauffen auf allen Seiten aus, sind bitter und haben einen nicht unangenehmen Geruch. Die Stengel sind zwey bis drey Fuß hoch, gerade, veste, stärcker denn der vorhergehenden, daran die Blätter gleichermassen wechselsweise sitzen, welche wie ein umgekehrtes Hertze gestalt und blaßgrün sind, und ziemlich lange Stiele haben. Die Blumen, welche häuffig zwischen den Blättern heraus wachsen, sind bleichgelb, eben wie die andern formiret, nur daß sie kleiner. Dagegen sind ihre Früchte um ein gutes dicker, länglicht rund, und in sechs Häuslein abgetheilet, voll breite und schier dreyeckigte Samen. Diese Gattung wird bey Caspar Bauhin Aristolochia Clematites recta genennet.

Alle diese Arten der Osterluzey trifft man in Provence und Languedoc, in den Wiesen und Weinbergen an, ausgenommen die kleine, welche die Büsche, die Olivenfelder und dürre steinichte Hügel in selbiger Landschaft liebet, auch viel stärcker und aromatischer ist. Deswegen haben Rondelet und Charras allerdings recht, daß sie an statt der gemeinen die kleine Osterluzey zum Theriac gebrauchen.

Alle Sorten der Osterluzey vertreiben die Verstopfungen, und purgiren: werden immerfort in decoctis, injectionibus, lotionibus und potionibus detersivis & vulnerariis, in abführenden Clystiren und Wundtränken gebrauchet.

Weil die gemeine Osterluzey in meiner Handlung nicht befindlich: hätte ich sie nicht beschrieben, wenn es nicht deswegen geschehen wäre, damit man den Unterschied zwischen ihr und der kleinern erkennen möchte.

Es sollen aber die Wurtzeln, wenn man die auslieset, trucken und fein vollkommen seyn, vornehmlich die runde und die lange, denn zuweilen findet man gantz ausgedörrte, eingeschrumpfte und ausgetreugte drunter, daran nichts als die blosse Haut ist: hingegen ist die gute Osterluzey gar schwer, inwendig gelb, auswendig grau, darneben sehr dichte. Die kleinere soll feine schöne Wurtzeln haben, der schwartzen Nieswurtz ihren nicht ungleich, recht völlig und so frisch und trucken, als immer möglich. Diese kleinere Osterluzey wird schier zu nichts als zum Theriac gebraucht.

Das sieben und zwantzigste Capitel.

Vom Bertram.

Pyrethrum, der Bertram, ist eine Wurtzel von mittelmäßiger Länge, des kleinen Fingers dicke, auswendig grau, inwendig weißlicht, mit etlichen Zäserlein besetzt, scharffes und brennenden Geschmacks. Siehe Fig. 79. Sie hat kleine grüne Blätter, und leibfarbene Blumen, die schier wie die Tausendschöngen sehen.

Man soll solch Pyrethrum aussuchen, welches fein frisch, vollkommen, trucken, übel zu zerbrechen, und von Farbe und Geschmack, wie obgedacht, ist.

Wir bekommen den Bertram über Marseille, aus dem Königreiche Tunis, woselbst er insgemeine wächst. Er wird zu Stillung des Zahnwehes gar sehr gebraucht, da er dann im Munde gehalten wird: hat auch sonsten andern Nutzen mehr in der Artzney. Man braucht ihn auch zum Eßigmachen. Es wollen etliche, der König in Egypten Pyrrhus habe ihm den Namen zu erst gegeben, weil er seine Kraft zu allererst entdecket, denn sie, wie andere Wurtzeln mehr, die den Speichel erregen, auswerffen macht.

Es giebt noch eine andere Gattung Bertram, auf Frantzösisch *Pied d' Alexandre* genannt, welches eine kleine, des halben Fusses lange Wurtzel ist, von aussen braun und graulicht, inwendig weißlicht, und mit einigen Zäserlein versehen, darauf stehet ein Busch, wie auf der Bärwurtz. Der Geschmack ist scharff und beissend, bey nahe wie des Bertrams, um welches willen er auch wilder Bertram genennet wird. Dieses Siehe Fig. 80. Gewächs hat gar sehr kleine gelbgrüne Blätter, und bleichrothe Kronen. Wir bekommen es aus Holland und von andern Orten her. *Pied d' Alexandre.*

Man muß solche Wurtzeln aussuchen, die fein dicke, wie die vorhergehende sind; hingegen die, welche wie Fäden sind, wegwerffen. Diese Wurtzel wird, gleich der vorigen, zum Eßigmachen gebraucht.

Das acht und zwantzigste Capitel.

Von der weissen und rothen Been- oder Wiederstoß-Wurtzel.

DJe weisse Been-Wurtz / sieht der Bertrannwurtzel gleich, ist auswendig graulicht, inwendig ein wenig weisser, und hat schier keinen Geschmack: wenn man sie aber ein klein wenig im Munde behält, so hinterläßt sie eine gar ungemeine Bitterkeit.

Diese Wurtzel wird nebst der folgenden von einerley Orten zu uns gebracht; ihre Blätter sehen auch bald eben als wie
Siehe Fig. 81. derselben Blätter aus, ohne daß annoch unten an einem iedweden vier kleinere Blättlein gegeneinander über stehen, von gleicher Farbe und Gestalt. Darzwischen steiget ein hoher Stengel in die Höhe, an welchem auch noch einige Blättgen sitzen, und schuppichte Knöpfe, welche, wenn sie sich aufgethan, kleine gelbe Blumen hervor bringen.

Man erwehle die Beenwurtz / welche dicke, nicht wurmicht, nicht brüchig, und so frisch, als immer möglich ist, auch, wie obgemeldet, schmecket. Sie wird eben dazu gebraucht, dazu man die rothe brauchet, ja oftmahls eine für die andere genommen.

Die rothe Beenwurtz wird, als wie die Jalappe, in Stücke zerschnitten, vom Berge Libanon und andern Orten in Syrien uns überbracht. Sie hat die Gestalt einer grossen Rüben, Siehe Fig. 82. wenn sie noch in der Erde steckt, ist mit Zäserlein besetzet, sieht auswendig braun, inwendig röthlicht, daraus wachsen lange grüne Blätter, die wie des Limonii, des vermeinten rothen Beens Blätter aussehen, deshalben es auch etliche für das andere Geschlechte desselben halten. In Mitte der Blätter erheben sich die Stengel mit rothen Blumen, zwey und zwey beysammen, besetzt, dieselben sehen bald wie kleine Granatenblüten, oder wie die Blüte des Pfeffers aus Jamaica.

Man mag die aussuchen, welche fein trucken, hoch an der Farbe und frisch sind, denn sie leichtlich verderben: sie müssen auch einen anziehenden aromatischen Geschmack haben. Sie werden nicht eben sonderlich zur Artzney gebraucht, mehrmahls aber nehmen diejenigen, die ihrer nöthig haben, an ihre statt, dieweil sie so gar rar ist, die Wurtzel der Angelica, Zittwer, Borragen und Ochsenzungen, welches aber nur aus dringender Noth geschehen soll. Diese Wurtzel wird für ein hertzverwahrend Mittel wider den Gift gehalten.

Das neun und zwantzigste Capitel.

Von der rothen Ochsenzungenwurtzel.

Anchusa.

Siehe Fig. 83. ORcanette, die rothe Ochsenzungenwurtz, ist mittelmäßig lang und dicke, auswendig dunckelroth, inwendig weiß, trägt grüne rauhe Blätter, gleich den Ochsenzungenblättern, daher sie auch wilde Ochsenzunge genennet wird. Mitten aus den Blättern schießt ein gerader Stengel hervor, mit kleinen Blättern und Knöpflein, darauf bläulichte (*bleu mourant*) Blümlein, wie Sternlein stehen, besetzt.

Man erwehle die Anchusa, welche frisch, zähe, und doch treuge ist, auswendig dunckelroth, inwendig weiß siehet, und einen kleinen blauen Kopf hat; die auch eine hübsche rothe Farbe giebt, wenn man sie entweder angefeuchtet, oder also trucken auf dem Nagel und der Hand gerieben hat.

Dieweil aber solche Farbe nur aussenher an der Wurtzel haftet, darum nehmen diejenigen, welche Wachs, Fett und Oel damit färben wollen, die dicken nicht so gerne, als die dünnen, mit denen, wenn sie wohl gereiniget sind, sie überaus schön roth zu färben wissen, nur daß keine Feuchtigkeit an denenjenigen Dingen, die sie färben wollen, befindlich sey. Sie wächst in Provence / deswegen hohlen wir sie von Marseille und Nismes in Languedoc. Sie wird sehr oft in der Artzney gebraucht, und hat schier keine andere Eigenschaften als die obige.

Die

Ochsenzunge aus Levante. Siehe Fig. 84.

Die Orientalische oder Constantinopolitanische Anchusa ist einer gar wundersamen Natur, sowohl was ihre Grösse und Dicke; denn sie offt so starck als ein Arm; als auch ihre Gestalt; massen sie dem Ansehen nach nichts anders ist, als ein Bündlein lang und breiter Blätter, die wie dick zusammengerollter Tabac anzuschauen; und endlich die Vielheit der Farben belanget, unter denen die vornehmste die dunckelrothe ist, auf welche zu etlichen mahlen gar schön violbraun folget: zu öberst aber sieht sie weiß und blaulicht, wie verschimmlet aus, welches gleichsam ihre Blume. Mitten in der Wurtzel befindet sich der Kern, welches eine kleine subtile Rinde ist, so lang, als wie die Zimmtröhren, sieht auswendig gar schön roth, inwendig weiß: Diese Anchusa wird selten gebraucht, ob sie gleich besser ist als die unsrige.

Das dreyßigste Capitel.

Von der Färberröthe.

Siehe Fig. 85.

Garance, die Färberröthe, ist eines bekannten Krautes Wurtzel, davon die Holländer so grossen Gewinn ziehen, weil sie dieselbige in grosser Menge an unterschiedene Orte, sonderlich nach Franckreich versenden.

Wir bekommen dreyerley Art Röthe, die wir um besseren Unterschieds willen, *Garance en branches*, *Garance en grappe ou robbée*, und *Garance non robbée* zu nennen pflegen. *Garance en branches* heißt diejenige Röthe, davon uns die Wurtzel ohne die geringste Bereitung, so wie sie aus der Erden kommt, iedoch getrocknet, zugesendet wird. *Garance en grappe ou robbée* ist diejenige, welche, nachdem die äusserste Haut oder Schale davon abgezogen, auf sonderlichen Mühlengröblich zerstossen worden ist, so wie wir sie führen. *Garance non robbée*, heißt, wenn die gantze Wurtzel, ohne daß das geringste davon genommen worden, zu Pulver gemahlen ist. Daß derowegen die mittelste Sorte die beste ist, welche, wenn sie recht beschaffen, erst kürtzlich aus den Ballen oder Tonnen soll genommen seyn, und blaßroth sehen; ie älter sie aber wird, ie schöner und röther muß sie werden. Die Seeländische wird für die beste gehalten. Die Färber brauchen die Röthe.

Garance en branches.

Garance en grappe ou robbée.

Garance non robbée.

Das ein und dreyßigste Capitel.

Von der Sarsaparille.

Siehe Fig. 86.

Dieses sind die langen Fäden von der Wurtzel eines Gewächses, welches die Mauern und Bäume hinan kreucht; dessen Blätter lang, schmal und spitzig, voller Nerven oder Adern, und grün sind. Unter den Blättern wachsen kleine Zäserlein, wie die Gäblein am Weinstock, damit hencket es sich an die Bäume. Zu oberst an den Aesten wachsen kleine weisse Blümlein, wie Sternlein, daraus entstehen kleine rothe säuerliche Früchte.

Die Sarsaparille wächst häuffig in Spanien und Peru, wie auch in Ostindien, und liebet feuchte morastige Oerter.

Etliche geben vor, die Sarsaparille sey eben dasjenige Gewächse, welches in Franckreich häuffig im Wilden wächst, und Smilax aspera major, die grössere Stechwinde, genennet wird. Dem sey nun wie ihm sey, genug, daß wir drey Sorten der Sarsaparille verkauffen, die Indianische, die Spanische, und die dicke aus Marignan. Unter diesen ist die Spanische die schönste und beste, welche, wenn sie, wie sie soll, beschaffen ist, als wie lange Fäden seyn muß, in der Dicke einer Schreibfeder, von aussen grau, inwendig weiß, mit zwey röthlichten Adern versehen; sie muß sich auch leichte spalten lassen, und alsdann nicht staubicht oder wurmicht seyn: desgleichen muß sie das Wasser, darinne sie gekocht wird, roth anfärben. Die Feuchte, gantz dünne, und die voll Haare ist, soll man wegwerffen, wie nicht weniger eine weisse Art Holländischer Sarsaparille, welche in kleine Bündlein gebunden, und an beyden Enden abgeschnitten ist. Es wollen auch etliche vorgeben, ob sey die röthlichte Sarsaparille, welche gemeiniglich in langen Gebunden von

Marseille gebracht wird, nicht so gar gut. Allein, ich für meine Person, will versichern, daß ich nicht den geringsten Unterschied zwischen ihr und der Spa-
Siehe Fig. 87. nischen finden können. Die dicke und falsche Sarsaparille von Marignan, welche einige, wiewohl unrecht, die Moscowitische nennen, soll man schlechterdings verwerffen, denn sie viel eher zum Feuer anmachen, als zur Artzney dienlich ist; sie sieht auch viel eher einem Bund Reißig, denn der Sarsaparille ähnlich.

Die Sarsaparille wird zu vielerley Tränckten und zu solchen Kranckheiten, die man gerne verschwiegen hält, gebrauchet, wie auch diejenigen, die sich in der Küche zu sehr überladen, wiederum geschlanck zu machen.

Das zwey und dreyßigste Capitel.

Von der China.

Siehe Fig. 88. DJe China / welche wir *Squine*, auch gemeiniglich *Esquine* nennen, ist eine knorrichte, höckrichte Wurtzel, sieht inwendig und auswendig röthlicht; wenn sie in der Erde steckt, treibt sie Stengel hervor, welche die Bäume hinankriechen, und aus denen grosse, grüne, wie Hertzen formierte Blätter entsprieſſen; der gantze Stengel ist voll Stacheln, wie die Dornen.

Die China, die wir verkauffen, kommt von mancherley Orten aus Indien und China, sowohl über Holl- und England, als auch über Marseille; manchmahl rohe, d. i. wie sie aus der Erden kommt, meistens aber von der ersten Schale zum Theil gesaubert, damit ihr die äusserſten Spitzen können genommen, und sie um soviel theurer verkauffet werden.

Man soll die China erwehlen, welche wichtig und hartzicht ist, die sich nicht wohl schneiden läßt, und die von der ersten Schale gesaubert, an Farbe aber röthlicht ist. Dabey muß man Acht haben, daß sie nicht von Würmen zerfressen, oder die Löchlein mit Bolus und anderer leimichten Erde verschmieret seyn, welches nur gar zu ofte geschicht.

Es wird die China sehr zu Schweißtränckten gebrauchet, und zu eben solchen Sachen, als wie die Sarsaparille, dannenhero wird man gar selten eine ohne die andere finden.

In den Antillen Inseln wächst eine dicke Wurtzel, welche ihrer etliche für die wahrhafte China ausgeben; weil dieses aber sich nicht behaupten läßt, deswegen mag der Leser des P. Tertre Buch nachschlagen, der gar fein und weitläufftig davon geschrieben. Dieweil iedennoch solche Nachricht gar nichts zu meinem Vorhaben hilfft, darum habe ich sie auch allhier nicht anführen mögen.

Das drey und dreyßigste Capitel.

Von der Haselwurtz.

DJe Haselwurtz, auf Lateinisch Asarum, Frantzösisch *Cabaret* und *Nard sauvage*, ist eine Wurtzel, die in Levante an vielen Orten, in Canada, auch selbst in Franckreich sehr gemeine ist, sonderlich gegen Lyon zu, von daher wir alles bekommen, was wir davon verthun.

Siehe Fig. 89. Diese Wurtzel treibt lange Stengel hervor, an deren äusserſten Enden grüne, dicke und wie ein Hertz gestalte Blätter, nebst röthlichten Blumen, die wie Rosenknospen sehen, wachsen.

Man soll, dafern es möglich, die Orientalische Haselwurtz erwehlen, welche feine hübsche Wurtzeln hat, die weder fasicht noch zerstossen, sondern innen und aussen graulicht sind, durchdringenden Geruchs, und eines scharffen mit etwas Bitterkeit vermischten Geschmacks. Auch muß man Achtung geben, daß es nicht die Wurtzeln der Asarina (von den Kräuterweibern Steingundermann genennet) sind, die wir oftmahls aus Burgund bekommen: dieses aber kan man gar bald gewahr werden, dieweil das Asarum kleine graulichte Wurtzeln hat, in der Dicke einer Schreibefeder, der Asarina Wurtzeln Siehe Fig. 90. hingegen sind gar klein und schwärtzlicht, dürre, trucken, und so voll Haare, daß man nicht weiß, was es seyn soll, und Mühe genug giebt, die rechten Wurtzeln von diesen Fasen zu unterscheiden.

Die Haselwurtz wird wenig in der Artzney gebraucht, sondern meistentheils

den

den Pferden wider die Raude, von einer bis zu zwey Untzen mit ungefeuchteten Kleyen gegeben, ist auch ein trefflich Mittel wider diesen Mangel, dahero anietzo eine gute Menge verthan wird.

Noch ist zu mercken, daß die Wurtzeln des Asari bey nahe oben auf der Erde liegen, und nicht gar tieff hinein gehen: wie auch, daß unter ihnen einige zu finden, an denen, ohngefehr eines Schuhes tieff in der Erde, eine Gattung runder Knollen hangen, die von aussen gelb sehen, inwendig aber weiß sind; wenn man dieselben trucket, geht eine Milch heraus, die wie Feuer brennt. Ich habe dieses deswegen hierbey erinnern wollen, wil mir nicht wissend, daß solches iemahls bekannt gewesen, oder daß iemand davon geschrieben hätte.

Das vier und deyßigste Capitel.

Vom süssen Holtze.

Siehe Fig. 91. DAs Süßholtz / Frantzösisch *Reglisse*, Lateinisch Glycyrrhiza, Liquiritia, radix dulcis, ist ein Gewächs, dessen Blätter klebricht, grün, gläntzend und halbrund sind, die Blumen an Farbe den purpurfarbenen Hyacinthen gleich; nach diesen kommen die Schoten, welche zusammen eine runde Kugel vorstellen, und den Samen beschlossen halten.

Das Süßholtz, das wir zu Paris haben, kömmt in gantzen Ballen von unterschiedenen Orten in Spanien / vornehmlich aber aus der Gegend um Bayonna und Saragossa, der Hauptstadt in Arragonien, woselbst es in überaus grosser Menge wächst.

Man soll das Süßholtz erwehlen, welches dichte und Fingers dicke ist, auswendig röthlicht, inwendig gelb siehet, sich leicht zerschneiden läßt, und einen süssen angenehmen Geschmack hat, gleichwie das Sarragoßische / welches auch das beste, und derohalben billich dem von Bayonne vorgezogen werden soll, denn dasselbe sieht aussenher schwartzgrau, ist gar dünne und voll Erde, läßt sich auch nicht wol erhalten. Man muß grosse Mühe anwenden, es so zu verwahren, daß es nicht verderbe, denn sobald diese Wahre nur einmahl angegangen, ist es nicht anders, als ob es den Brand bekommen, und wenn ein Stück einmahl an beyden Enden zu verderben anhebt, so wird das übrige in kurtzen auch verdorben seyn: und dieses geschieht vornehmlich, wenn es im Regen oder in der Kälte geführet worden, desgleichen, wenn es im Keller gelegen hat.

Was das truckne Süßholtz betrifft dasselbige soll gelb und recht trucken seyn: dabey man sich in Acht zu nehmen hat, daß es nicht der Ausschuß derer Ballen sey, denn solcher insgemein schwartz, verstockt und nichts nütze ist.

Trucken Süßholtz.

Der Gebrauch des Süßholtzes ist also bekannt, daß ich mich nicht dabey aufhalten mag.

Wenn man zwey bis drey Untzen des trocknen und gepülverten Süßholtzes, mit gleichem Gewichte Schwefelblumen vermischt, einem Pferde, nachdem es groß, des Tages zweymahl, unter Kleyen gemenget, eingiebt, das ist ein herrlich Mittel für die Pferde, daß sie nicht dämpficht werden, wenn man es nur bey Zeiten gewahr wird: es verhütet auch, daß man diese Kranckheit in etlichen Tagen nicht verspüret, welches diejenigen, die da Pferde einkauffen, wohl in Acht nehmen mögen. Bey währendem Gebrauch dieser Artzney muß man das Pferd ruhen lassen, u. ihm so wenig Heu vorwerffen, als immer seyn kan.

Zu Lyon wird überaus viel Süßholtz verthan, dieweil sich gar viel Leute desselbigen bedienen.

Diejenigen, welche mit dem Süßholtz handeln, will ich hiermit warnen, daß sie sich nicht mit etwas verwirren / welches sie nicht recht verstehen / oder kennen. Denn es ist keine kützlichere Wahre, als diese, da zu so viel Verstand gehörig, so wohl dieselbe zu erhalten, als auch Gewinn damit zu machen. Allein der Umstände sind so viel, daß sie etliche Bogen Papir erforderten, wenn man sie alle eröffnen solte.

Das fünff und dreyßigste Capitel.

Vom Süßholtzsafte.

AUs dem süssen Holtze wird mit heissem Wasser eine gelbe Tinctur gezogen, welche aber schwartz wird, wenn sie über dem Feuer abgerauchet, und bis sie die gehörige Dicke bekommen, eingekochet ist: dieses nennen wir Süßholtzsaft, und lassen ihn aus Holland, Spanien und von Marseille kommen, in Kuchen von unterschiedener Grösse, denn sie öfters vier Untzen, auch wohl ein halb Pfund wiegen. Wenn er so gut ist, als er seyn soll, denn ist er aussen her schwartz, inwendig aber gliessend schwartz, läßt sich leichte zerschlagen,

und schmeckt angenehme: dagegen taug der gar nichts, welcher weich ist und röthlicht sieht, auch wenn er zerschmissen worden, voll Sand ist, und dazu brandicht schmeckt.

Dieser Saft wird sehr gebraucht, diejenigen, die mit Catarrhen beladen, ingleichen die Lungensüchtigen zu curiren; er wird gekäuet, als wie der Taback, oder in einem dienlichen liquor eingenommen.

Süßholtzsaft von Blois.

Wir verkauffen ferner noch mehr andere Sorten Süßholtzsaft / z. E. gelb und weissen von Blois / von Rheims und Paris / welches platte Küchlein sind, oder runde Stengel, in der Grösse eines 15. sols. Der weisse Pariser Süßholtzsaft wird von getrocknetem Süßholtze, Zucker, Kraftmehl und gestossener Veilgenwurtz gemacht. Weil aber aller dieser so genannter Süßholtzsaft eigentlich nichts als Zucker und Gummi ist, deswegen will ich auch nichts weiter davon gedencken, ausser, daß man sich eintzig und alleine zu dem schwartzen Süßholtzsafte halten solle, als welcher der allerbeste ist, sonderlich, wenn er so, wie ich ihn beschrieben habe, beschaffen ist.

Weisser Süßholtzsaft.

Uber obbeschriebene Wurtzeln verkauffen wir sonst noch viele andre mehr, die wir in unsern Gärten ziehen, als da ist, der Aland, die Pönienwurtz / Männlein und Weiblein, groß und klein Aron, oder Schlangenwurtz, Pestilentzwurtz, Schweinbrodwurtz, Quäckengraswurtz, Engelsüß, und einen Hauffen andere, die wir auf allen Fall, und blos deswegen halten, daß wir mit denen Kräuter- und Wurtzelmännern nichts mögen zu thun haben, und denn, damit wir sie allzeit haben können. Es giebt auch noch mehr Wurtzeln, die wir aber, weil sie zu rar sind, nicht verkauffen, z E. Wurtzel Membroni Chini, Chini Cattai, in welche die Sineser so verliebt sind, und sie höher achten, als die Rhabarber; Sandera aus Pegu, eine röthlichte Wurtzel, die die Indianer unter die Chocolate thun. Gingging aus der Tartarey oder China, davon die Sineser so groß Wesen machen. Nisi, eine weisse Wurtzel, die fast wie die weisse Beenwurtzel außieht, und von den Holländern dem Golde gleich verkauffet wird. Die Wurtzel Palay aus Canada, Saliunca aus Neapolis. Mit einem Worte, wir dürfften ihrer noch vielmehr verkauffen, wenn wir nur solche haben könten, die nicht so schlechten Profit geben.

Das sechs und dreyßigste Capitel.

Vom Calmus.

Siehe Fig. 92.

Acorus verus, der Calmus / den wir, obschon unrecht, Calamus aromaticus nennen, ist ein Schilff, oder eine knotichte Wurtzel, sieht aussenher röthlicht, inwendig weiß, ist mit langen Zasern besetzt, leichtes Wesens, und wird deshalben stracks wurmstichigt. Aus dieser Wurtzel entspriessen lange und schmale grüne Blätter, samt den Früchten, wie die ohngefehr drey Zoll lang, als der lange Pfeffer gestaltet, und auch so dicke sind.

Man soll den Calmus erlesen, der recht frisch ist, und völlig, von den Zäserlein wohl gereiniget, schwerlich zu zerbrechen, eines scharffen Geschmacks, mit einer lieblichen Bitterkeit vermischet, eines angenehmen und starcken aromatischen Geruchs, daher er auch unter dem Namen Calamus aromaticus, wiewohl es gantz unrecht, viel bekanter ist, als unter dem Titel Acorus. Calamus aromaticus.

Die Wurtzel, welche gemeiniglich des kleinen Fingers dicke, und ohngefehr einen halben Schuh lang ist, wird von vielen Orten des Königreichs Polen, und der Tartarey, wie auch aus der Insel Java, woselbst es Diringo heißt, zu uns gebracht. Diringo.

Bisweilen wird der Calmus in der Artzney gebraucht, und gehöret unter die ingredientien des Theriacs, dazu er keiner andern Bereitung von nöthen hat, als daß er auserlesen, und von der Erde und andern mehrmahls dran hangendem Unrathe wohl gesaubert sey: doch brauchen ihn die Parfumirer noch weit öfter.

Das

Das sieben und dreyßigste Capitel.
Vom rechten Calmus.

Siehe Fig. 93. CAlamus verus, oder besser zu sagen, amarus, der rechte und bittere Calmus, ist ein Rohr, wie ein Federkiel dicke, zwey oder drey Schuh hoch, durch Knoten abgetheilet, aus denen grüne Blätter und kleine Dolden, mit gelben Blumen, hervorwachsen.

Dieses kleine Rohr wächst an vielen Orten in Levante / von dannen es unterweilen gantz, meistentheils aber in Bündlein, die eines halben Fusses lang sind, nach Marseille gebracht wird.

Man soll dasjenige erwehlen, welches fein dicke, dazu von seinen kleinen Wurtzeln und Aesten wohlgesaubert, in Bündlein gebunden sey: sich auch vorsehen, daß nicht viel Wurtzeln und kleine Reißlein drunter gemischet. Von aussen soll es röthlicht grau, inwendig weiß sehen, und ein weisses Marck haben, denn, wenn das Rohr zu alt, wird dieses gelb und zu Staube, als ob es die Würme zerfressen: es muß auch krachen, wenn man es zerbricht, und unerträglich bitter schmecken, wenn es in den Mund genommen wird.

Es wird vornehmlich zum Theriac gebrauchet, und hat keiner præparation nöthig, als daß es also ausgesuchet werde, wie oben angezeiget.

Das acht und dreyßigste Capitel.
Vom Zuckerrohr.

DJe Zuckerrohr, *Canna melles*, wachsen an gar vielen Orten in Jndien, Brasilien und in den Antilleninseln.

Siehe Fig. 94. Wenn diese Rohre in der Erde liegen, stossen sie bey iedweden Knoten ein anderes, fünff bis sechs Schuh hohes Rohr hervor, welches mit grünen, langen, schmalen und scharffen Blättern besetzet ist. Wann das Rohr zur Helffte in die Höhe gewachsen, schießt ein Stengel hervor, der oben spitzig ist, daran sitzen zu oberst die silberweissen Blumen in Gestalt eines Federbusches.

Wann nun die Americaner ihre Felder wohl zugerichtet, alsdann machen sie, eben als wie wir auf unsern Feldern, eines halben Schuhes tieffe Furchen, darein legen sie ein Rohr, das ohngefehr drey Schuh lang ist, und an dessen beyde Enden wiederum zwey andere, creutzweis über einander, und fahren also fort, bis sie die Felder gantz bestellet. Nach Verlauff sechs oder sieben Monaten, binnen welcher Zeit ihre Schosse zu treiben pflegen, schneidet man sie ab, und macht den Zucker daraus, wie in folgenden soll gemeldet werden.

Diese Schößlinge dienen denen Wilden Bogen daraus zu machen.

Das neun und dreyßigste Capitel.
Wie der Zucker aus den Rohren gezogen wird.

Siehe Fig. 95. NAchdem die Americaner ihre Zuckerrohre über dem ersten Knoten abgeschnitten, streiffeln sie die Blätter davon ab, und machen Bündel draus, welche sie nach der Mühle bringen, die aus drey Waltzen, von einerley Stärcke, mit gleich dicken eisernen Platten beleget, bestehet. Die mittelste ist um ein gut Theil höher, zu dem Ende, damit die beyden Bäume, welche zu oberst dadurch gehen, und daran die Ochsen gespannet sind, ohne Hinderung des Wercks, können herum gedrehet werden. Um diese grosse Waltze gehet ein Kamm, dessen Zähne in die Löcher, welche eben deswegen in die andern beyden Waltzen gemacht sind, greiffen, und dieselben solcher gestalt herum drehen. Also zerdrucken und zerquetschen sie die Rohre, daß sie gantz trucken und ohne Saft sind, wenn sie auf der andern Seite heraus kommen. (Wann ohngefehr ein Americaner oder ein Frantzose, der die Rohr auf die Mühle bringt, einen Finger darzwischen bekommt, muß ihm alsofort der Arm abgeschlagen werden, oder er würde, ehe er sichs versähe, zermalmet seyn. Dannenhero, so bald jemand bey dem Finger erwischet wird, hauet ihm ein anderer den Arm mit dem Hauer ab, und wird hernach, wenn er geheilet worden, zum Botschafft lauffen

fen gebrauchet.) Der Saft fällt in ein Gefäß, das unter der Mühlen stehet, laufft darauf in einer kleinen Rinne bis in den ersten Kessel, der etwa zwey Eymer hält, und wird in selbigem bey gelindem Feuer gewärmet, bis er fast sieden will, auf daß er den dicksten Schaum von sich stosse. Mit diesem Schaume füttern die Americaner ihr Vieh. Wann nun der Saft recht wohl geschäumet, und in den andern Kessel geschüttet worden, läßt man ihn sieden, und schüttet fort für fort Kalchwasser dazu, darinne Eyer zerschlagen sind. Nachdem er solcher gestalt wohl gereiniget worden, läßt man den Zucker durch gewisse Tücher, welche wie ein spitziger Seihebeutel oder Manica Hippocratis, formiret ist, lauffen; und hierauf wird er in den dritten Kessel, der insgemein von Metall ist, gethan, geschäumet, und so lange gesotten, bis er fleugt. Nach diesem schütten sie ihn in den vierten Kessel, versuchen mit dem Schaumlöffel oder einem höltzernen Spatel, ob er sich körnen will; und dieses geschicht, indem sie mit dem Schaumlöffel, durch den Zucker, von der rechten Hand nach der Lincken hin fahren. Wann dann der Zucker seine gebührende Dicke bekommen, und annoch warm ist, sodann wird er in die Formen gegossen, welche unten zugestopffet sind. Nach Verfliessung 24. Stunden, binnen welcher Zeit der Zucker gemeiniglich gestehet, tragen die Schwartzen diese Formen in ihre Hütten oder Häuser, öffnen die Löcher, und durchstechen den Zucker, stellen hierauf die Formen, über gewisse kleine Gefässe, die wir auf Frantzösisch *Jarrons* nennen, damit sie den abrinnenden Syrup auffangen mögen. Nachdem nun der Syrup abgelauffen, dann nehmen sie den Zucker aus den Formen heraus, und hauen ihn mit einem Messer entzwey. Solchen entzwey gehauenen Zucker nennen wir grauen Moscovad, oder unzerschlagenen Zucker aus den Inseln, und muß, wenn er ist, wie er seyn soll, weißlicht grau, trucken und nicht fett oder schmiericht seyn, auch so wenig, als möglich, brandicht riechen. Dieser Muscovad ist die basis und Materie, daraus unterschiedene Gattungen Zucker, die wir verkauffen, bereitet werden. Doch wird er gar wenig gebraucht, ob es gleich eine gute Wahre ist, Säfte und rothe Confituren damit zu machen.

Grauer Moscovad.

Das viertzigste Capitel.

Vom Kastenzucker.

DJe *Cassonade*, oder *Sucre des Isles aterré*, zerschlagner Zucker, ist grauer Muscowad, welcher geschmoltzen, und nachdem er wohl geläutert worden, durch ein Tuch geseihet, und bis er federleichte worden, gesotten, darauf in die Formen geschüttet und auf obgedachte Weise verfertiget wird. Wenn der Syrup abgetroffen, wird des Daumens dicke Thon, in Wasser erweichet, darauf gestrichen, damit das Wasser, welches im Thon ist, den Zucker durchgehe, und alle übrige Fettigkeit und Schmutz mit sich hinweg nehme. Wann nichts mehr heraus laufft, und der Thon treuge worden, nimmt man den Zucker aus den Formen und schlägt ihn in drey Stücken, d. i. man legt das Boden- oder untere Stücke, auf einen Ort, den mittlern Theil auf diese Seite, und die Spitze auf die andere: oder besser zu sagen, die Americaner machen aus einem Zuckerhute dreyerley Cassonade, daher man insgemein in einer Parthey Cassonade dreyerley antrift, welche in die Cassonade vom untern Theil / von der Mitten und von der Spitze der Brode abgetheilet wird. Nachdem die Zuckerbrode also zerschlagen, so legen sie die Americaner auf grosse Tücher, lassen sie an der Luft trocknen, und thun sie hernach in grosse Kästen, wie sie zu uns kommen. Der beste Kastenzucker kommt aus Brasilien, und soll recht schön weiß seyn, trucken und körnicht, auch wie Violen riechen und schmecken. Auf diesen folget der, welcher *la Cayenne* genannt wird, sonderlich, wann er von dem untersten Theil der Brode gemacht worden, und weiß und trucken ist.

Brasilianische Cassonade.

Die Cassonade, bevoraus die Brasilianische, wird starck von den Zuckerbeckern gebraucht, weil sie sich nicht leichtlich candisiret, auch die Confituren viel schöner und dauerhafter davon werden. Etliche sind der Meinung, ob habe der also zerstossene Zucker den Namen *Cassonade* oder *Castonade*, von den Kasten, wie

wie die Teutschen sagen, in welchen er kommt, erhalten; solches aber darff nicht von allen verstanden werden, massen er so schier in grossen Fässern, als in Kasten kommt.

Das ein und viertzigste Capitel.

Vom Zucker von sieben Pfunden.

DEr *Sucre à sept livres* wird recht übel also genennet, indem er insgemein 12. Pfund wiegt: wird von grauen Mustovad gemacht, welcher geläutert und zu Broden formiret worden, auf die Weise, wie obgedacht. Nachdem er hernach einige Tage in der Treugestube aufbehalten worden, damit er harte genug werde, wird er in grau oder blau Pappier gewickelt, also wie wir ihn zu sehen bekommen. Diesen Zucker zu sieben Pfunden unterscheiden wir so wohl, als alle die andern Sorten, den Königlichen hiervon ausgenommen, in den weissen, den so genannten *ressé*, und den fleckichten. Der weisse ist der feinste, auf diesen folgt der, welcher *ressé* genennt wird, und der dritte oder der fleckichte ist der gemeinste, wird also genennet, weil er insgemein braune Flecken an der Spitze hat.

Je weisser, ie truckner, vest- und körnichter, wohl getreuget, und klingend der Zucker ist, ie höher wird er gehalten.

Der Zucker von 7. Pfund wird meistens in den Bürgerhäusern verthan, dieweil er wohlfeiler, auch wie man vorgiebt, besser zu gebrauchen ist.

Wenn er wieder umgeschmoltzen und geläutert worden, werden kleinere Brode zu 2. 3. 4. und 6. Pfund weiß, *ressé* und fleckicht, daraus bereitet und auch auf solche Art unterschieden. Je kleiner diese Brode, ie weisser und auch theurer sind sie. Doch müssen sie recht wohl getrucknet seyn, ein feines weisses, dicht- und glantzendes Korn haben, und als wie Glas klingen, wenn man mit dem Finger dran schlägt. Mit diesem Zucker werden die weissen Syrupe und Confituren bereitet, z. E. Abricosen ꝛc. oder er wird zu Verehrungen gebraucht.

Kleine Zuckerbrode.

Das zwey und viertzigste Capitel.

Vom Königlichen Zucker.

SUcre royal hat daher den Namen bekommen, weil er so weiß ist: wird aus den kleinen weissen Zuckerhüten oder der Brasilianischen Cassonade, welche geschmoltzen, und eben wie die vorigen, zu Broden gemacht worden ist, bereitet.

Er muß über alle massen weiß seyn, und durchgehends gleich, d. i. oben so schön, wie unten, ein feines, vestes, dicht, und glantzendes Korn haben, und sich dennoch leicht zerschlagen lassen, denn dieses das eigentliche Kennzeichen des Zuckers, welcher recht wohl getreuget, und wie sichs gebühret, beschaffen ist. Ubrigens verkauffen wir auch eine Sorte Zucker, *Demy-royal* genennet, welches kleine überaus weisse Brode sind, die in violblau Pappier gewickelt, aus Holland kommen.

Demy-royal Zucker.

Vor diesen schickten uns die Holländer Zuckerbrode von 18 bis zu 20 Pfund welche an statt des Pappiers in Palmenblätter gewickelt waren, und des wegen Palmzucker genennet wurden: war ein weisser, fetter, sehr guter Zucker, der wie Violen schmeckte. Wir hatten ingleichen Maderischen Zucker. Seit dem wir aber den Zucker aus den Inseln bekommen, sieht man jene Arten fast gar nicht mehr.

Palm-Zucker.

Maderischer Zucker.

Ich will mich nicht aufhalten, noch von der Alten ihrem Zucker, den sie Tabarir und Saccar Mambu nannten, oder auch von dem Zucker, Alhasur oder Alkasir genennet, handeln; sowohl, weil wir diese Sorten nicht mehr bekommen, als auch, weil sie von den alten Scribenten sattsam beschrieben sind. Dieses will ich nur annoch vermelden, daß wir viel andere Sorten Zucker mehr haben, welche bloß darinne unterschieden sind, daß sie mehr oder weniger geläutert worden, desgleichen, daß sie von unterschiedenen Orten, woselbst sie geläutert werden, herkommen: denn da sind anietzo die besten Zucker, welche zu Diepe und Orleans bereitet werden, da im Gegentheil ehedessen der Rouanische für den besten und der am meisten geläutert, gehalten wurde.

Das drey und viertzigste Capitel.
Vom braunen Zucker.

Sucre de la Chypre ist eine Gattung Muscovad, eben wie die Cassonade formiret, und aus dem Syrup des Zuckers von 7. Pfund bereitet. Er soll röthlicht grau sehen, recht trucken seyn, und nicht sehr brandicht schmecken; denn man findet solchen, welcher dermassen feuchte ist, und so gar brandicht schmeckt, daß er fast unmöglich zu gebrauchen.

Dieser Zucker war vor diesem sehr im Gebrauch, und wurde, an statt des Crystalli mineralis in die Clystire gethan: anietzo aber brauchen ihn die Apothecker zu ihren Syrupen, weil er bessers Kauffs ist, sie auch vermeinen, er sey die Materie, daraus der Zucker gemachet werde; wie solches unterschiedene Autores aufgezeichnet. Allein es ist wider alle Vernunft, denn es blos ein solcher Zucker ist, der nicht kan weiß und zu Broden gemachet werden. Dieses solten sich alle Apothecker gesaget seyn lassen, und diesen Zucker nicht ferner gebrauchen, denn er taug durchaus nicht, daß ihn ein Mensch in seinen Leib einnehme, weil er so übel schmeckt, und alle Sachen, die sie damit bereiten, stets häßlich und garstig sind, ob sie gleich noch so grosse Mühe daran spendiren. Wolten sie aber ja ihrer Beutel schonen, möchten sie doch nur den grauen Muscovad an jenes Stelle nehmen, sodann könten sie schweren, ihre Sachen wären mit derjenigen Materie zugerichtet, aus welcher der Zucker gemachet wird. Welche diesen Muscovad recht wohl zu läutern wissen, dieselben werden damit eben so schöne rothe Syrupe bereiten können, als wenn sie den gemeinen Zucker, oder den Zucker von 7. Pfund dazu genommen hätten. Die Pfefferküchler und Oblatenbecker verthun dieses Zuckers sehr viel.

Aller Syrup vom braunen Farin/ auf Frantzösisch *Doucette*, *Mallasses* und *Syrup de Sucre* soll noch vielmehr verworffen werden, denn es nur der schmierichte Syrup vom braunen Farin ist, welcher niemahls gestehen wird, auch zu gar nichts nicht, sonderlich zur Artzney, solte angewendet werden. Allein dieses beobachten ihrer viele gar schlecht, sondern machen immerzu ihre Syrupe und Lattwergen damit an, dahero auch kein Wunder, daß es so viel solcher Leute giebet, die dergleichen compositiones verferkigen, und dennoch diese ihre Wahre spottwohlfeil geben. Uberdiß wird sehr viel dieses Syrups oder Malasses nach Holland versendet, allwo sie den Tabac mit anschmieren, oder ihn den armen Leuten, die ihn an statt des Zuckers gebrauchen, verkauffen. So haben mich auch etliche berichten wollen, daß man aus der *Doucette* oder dem Syrup ein Aqvavit und Branntwein machen könne, welches ich aber nicht versucht: doch mit dem Moscovad läßt sichs thun, und dieser Branntwein berauscht so sehr, als immermehr der Wein. Syrup.

Das vier und viertzigste Capitel.
Vom weissen Zuckerkant.

Der Zuckerkant wird aus der weissen Brasilianischen Cassonade und weissen Zucker gemacht, welche unter einander geschmoltzen, und so lange gekochet werden, bis er als grosse Perlen stehet: alsdann wird er in kupferne Pfannen geschüttet, in denen kleine Stöcklein liegen, damit sich der Zucker dran lege, und cantisire, welches innerhalb vierzehen Tagen in der Treugestuben geschicht. Indessen muß das Feuer, welches wohl zu mercken, allezeit gleich erhalten werden. Hernach wird er aus der Treugestube gethan, damit er völlig austrieffe und trockne, darauf in Büchsen gelegt, und zum Gebrauch aufbehalten.

Man soll diesen Zucker erwehlen, wenn er fein weiß, trucken, klar und durchsichtig ist. Der schönste, den wir haben, kommt aus Holland, und ist das Pfund allezeit um vier bis fünff Sols theurer, weder der, welcher von Tours, Orleans, Paris, oder anderswo herkommt.

Dieser Zucker wird zu Anfeuchtung der Brust, und zu Vertreibung des Hustens dienlich erachtet.

Das

Das fünff und viertzigste Capitel.

Vom braunen Zuckerkant.

DJeser wird auf gleiche Art, wie der weisse bereitet, nur daß der braune Muscovad dazu genommen wird, und daß er so lange kochen muß, bis er sich blättert oder stäubet: drauf wird er in irdene Geschirre gethan, denn in diesen legt er sich besser an, als in den kupfernen.

Dieser Zucker ist ebenfalls zu obgenannten Kranckheiten dienlich. Der recht trucken, recht braun und gewiß Holländisch Gut ist, ist der beste.

Das sechs und viertzigste Capitel.

Vom Alphœnix, gewundnen oder Penid-Zucker.

Weisser Gerstenzucker.

DJesen nennen die Frantzosen auch *Sucre d' orge blanc*, weissen Gerstenzucker. Es wird nämlich der Zucker so lange gekocht, biß er bricht, alsdann auf einen mit etwas süssen Mandelöhl bestrichenen Marmelstein ausgegossen, wie ein Teig gewircket, und vermittelst eines gewissen Instruments nach belieben geformet: auf daß man sich aber die Hände nicht verbrenne, werden sie mit Kraftmehle gerieben. Dieser Penidzucker wird zu Vertreibung des Hustens trefflich dienlich erachtet. Andere, damit sie ihn wohlfeiler geben können, mischen, wenn er noch wie ein lauterer Syrup ist, so viel Kraftmehl drunter, als sie nur vermögen, bis er ein Teig wird, aus dem sie hernachmahls die gewundenen Stengel machen, uñ auftrocknen. Allein, man kan ihn stracks für den andern erkennen, weil er in den Mund genommen, wie ein Teig oder wie Leim ist.

Gerstenzucker.

Es giebt noch eine Gattung brüchichtes Zuckers, welcher aber gantz unrecht *Sucre d' orge* genennet wird, denn es ist nichts anders, als die blosse Cassonade, die in blosem Wasser zerlassen und wieder gekocht werden muß, so lange biß sie bricht, hernach wird sie auf einen mit etwas süssen Mandelöhle bestrichenen Marmor geschüttet, und daraus solche kleine Stücklein, dergleichen wir haben, formiret.

Es ist sehr schwer diesen Zucker zu bereiten, so wohl was das Kochen betrifft, als auch, was die Stangen zu machen belanget, denn man muß genau wissen, wie lange der Zucker kochen muß, auch muß man ihn hernach hurtig zu Stangen machen können, desgleichen Achtung geben, daß er nicht schmutzig werde.

Dieser Zucker muß wie Ambra sehen, trucken und frisch gemacht seyn und sich nicht an die Zähne hencken. Etliche Confiturirer pflegen ihn mit Saffran anzufärben, damit er dergestalt eine schönere Farbe bekomme.

Man sagt, dieser Zucker sey gar dienlich, den Husten zu curiren, und ihm sey deswegen der Name Gerstenzucker gegeben worden, nicht, als ob Gerste dazu komme, sondern vielmehr, weil er so schön, wie Gerste siehet.

Das sieben und viertzigste Capitel.

Vom Rosenzucker.

DJeser Zucker wird von weissen wohlgeläuterten Zucker gemacht, welcher so lange mit Rosenwasser gekocht wird, bis er eine Morsellenconsistentz bekommen: hernach werden Morsellen und Täfflein in beliebiger Grösse daraus bereitet, oder auch wohl nur kleine Körner, indem er so lange geschwungen wird, biß er erkaltet und trucken worden.

Der Rosenzucker ist anders nichts als Zucker, dem der Geruch und Eigenschaft des Rosenwassers mitgetheilet worden, dannenhero er mit gar gutem Fug denenjenigen kan verordnet werden, welche die Molcken trincken.

Man soll aber solche Rosenzuckertäfflein nehmen, welche trucken, und wohl zubereitet sind, die nicht gar zu geschwinde brechen, auch wie Rosen riechen und schmecken. Die Rosenzuckerkörner sollen gleicher gestalt weiß und trucken seyn, darneben erst besagten Geruch und Geschmack haben.

Das acht und viertzigste Capitel.

Brustküchlein aus Portugall.

DJe besten Brustküchlein kommen aus Portugall, und sind nichts anders, denn der beste Puderzucker und Ambergris, mit Tragantschleime zu einem Teig, und hernach zu so kleinen Täflein, wie wir sie haben, gemacht.

Man soll dieselben aussuchen, die gewiß aus Portugall sind, oder unter die zum wenigsten kein Kraftmehl gemischet ist, welches man alsofort daran vermercken kan, wenn sie gantz mehlicht, und gar wenig nach Zucker schmecken. Sie dienen einen wohlriechenden Athem zu machen und zur delicatesse und Wollust.

Das neun und viertzigste Capitel.

Von überzogenen Sachen.

ES würde ein gantzes Buch dazu erfodert werden, wenn man alle Arten des Zuckerwercks, und auf wie vielerley Weise der Zucker verkleidet wird, beschreiben wolte. Weil aber mein Vorhaben ist, in diesem Capitel allein von denen mit Zucker überzogenen Sachen zu handeln, als will ich sagen, daß die

Nompareille. kleineste Sorte, auf Frantzösisch *Nompareilles* genennet, aus Zucker, oder gestossener und mit Zucker überzogener Veielwurtzel gemacht werde, welche man hernach auf allerhand Gebackens, wie auch auf das Kraftbrod von Rheims zu streuen pflegt.

Anis reine. Die zweyte Sorte heißt *Anis reine*, und ist anders nichts, als überzogener Anis, welcher gut ist die Blähungen zu stillen.

petit Verdun. Die dritte ist *le petit Verdun*, welcher nicht gar viel von jenem unterschieden, ohne daß er ein wenig mehr mit Zucker überzogen ist, und etwas nach Zibet riecht.

Die andern Gattungen, die auch den Namen des überzogenen Anises führen, belangend, dieselben sind nichts anders als Fenchel mit Zucker überzogen, und werden durch gewisse Nummern unterschieden, zum Exempel:

No. I.	davon sollen auf 1. Loth gehen			120. St.
II.				88.
III.				64.
IV.				44.
V.				34.
VI.				30.
VII.				24.
VIII.				18.
IX.				15.
X.				11.
XI.				7.
XII.				4.

Die vier letztern werden *les gros Verduns* genennet. *gros Verdun.*

So werden auch mit Zucker überzogen, Berbisbeeren, Himbeeren, Melonenkerne, zerschnittner Zimmt, welcher hernach *Canella de Milan* genennet wird, Pomerantzenschalen, die wir alsdann Orangeat heissen; der beste kommt von Lyon; Pistazien / Pinien und Mandeln: diejenigen, von denen die Schalen abgezogen, werden geschälte Mandeln geheissen, welche aber die Schalen behalten, nennet man glatte Mandeln / die aber noch eins so groß und inwendig roth sind, heissen Spanische Mandeln: Haselnüsse, und so weiter.

Wer nun solch Zuckerwerck verlanget, der suche solches, welches frisch und wohl bereitet ist; denn es giebt einige, die den Royal-Zucker der Confiturirer / oder teutsch zu sagen, Kraftmehl dazu nehmen, damit sie wohlfeiler geben können: und darum darff sich niemand verwundern, daß es soviel schlechtes Zuckerwerck und von so unterschiedenem Preise giebet. Es soll auch fein hart und trucken seyn; denn es mögen die Confituren noch so gut seyn, wenn die Mandeln oder die Früchte, die dazu gebrauchet worden, nichts nütze gewesen, sodann taug alles zusammen nichts. Und endlich sollen sie an einem trucknen Orte aufbehalten werden, sonst, wenn sie im feuchten stehen, bekommen sie einen garstigen Geschmack, und mögen nicht verkauffet werden.

Den Spezereyhändlern, als welche zugleich Confiturirer sind, ist auch vergönnet, ausser die vorgemeldten Sorten Zuckerwerck, allerhand Confituren, truckne und feuchte, zu verkauffen, auch

selbst

selbst zu verfertigen, oder sie von andern Orten, woselbst sie gemacht werden, kommen zu lassen, z. E. Citronenschalen von Madera, Pomerantzenschalen von Tours, Nüsse von Rouan, Quittenbast von Orleans, und andern Orten mehr, auch selbige im Groß und eintzeln, als wie die Zuckerbecker, zu verkauffen. Es ist ihnen ferner erlaubet, mit allerley Blumen-Zucker und Conserven, dicken und dünnen, zu handeln, wie nicht weniger mit allerley Syrupis simplicibus und Säften, als da ist Aepfelsaft, Kirschsaft, Quittensaft, Berbisbeerensaft, Johannsbeerensaft, Granatensaft, unreiffer Weinbeerensaft, Citronen- und Limonensaft, Pomerantzensaft, und von andern Früchten mehr. Von Blumen, der Syrup von leibfarbenen und rothen Rosen, welchen die Apothecker unter dem Titel Syrupus Rosarum solutivus und de Rosis siccis, verstecken: (Was diese letztern betrifft, da wolte ich den Spezereyhändlern rathen, daß sie dieselben aus Provence kommen liessen, wie ingleichen die Conserven, rothe und weisse, dicke und dünne, denn sie allda am besten bereitet werden:) den Syrup von Pfersichblüten, von Violen, von Katzenkraut, von Hufflattich, Seeblumen, und insgesammt alle andere: iedoch, mit dem Beding, daß sie nur simplices sind, d. i. daß sie allein von Blumen oder Früchten und Zucker bereitet worden, sonsten gehören sie, sobald etwas mehr dazu kommt, nicht ferner für die Spezereyhändler und Zuckerbecker, sondern es ist der Apothecker ihr Thun.

Das funffzigste Capitel.

Spiritus Sacchari.

Uber alle oberzehlte Sachen, welche mit und aus dem Zucker bereitet werden, ziehet man auch, mit Hülffe der Chymie, und vermittelst des Salis Ammoniaci einen sauern Spiritum herüber, welcher, nachdem er rectificiret worden, ein treflich aperiens und eröffnendes Mittel ist, zu allerley Kranckheiten dienlich, z. E. zum Podagra, der Wassersucht und Durchlauff. Er wird aber in einem zur Kranckheit dienlichen liquor, soviel als zu einer angenehmen Säure genug ist, auf einmahl eingegeben, wie dieses Lemery und andere Chymische Scribenten gantz wohl lehren.

Das ein und funffzigste Capitel.

Vom Zuckeröhl.

Dieweil dasjenige Zuckeröl, welches nach der rectification zurücke bleibt, schwartz und stinckend ist, deswegen hat man darauf gesonnen, wie ein anderes zuzurichten; welches aber eigentlich zu reden, kein Oel ist, sondern im Keller geflossener Zucker, der mit hartgesottenen Eyern bereitet wird, eben als wie das Myrrhenöl, davon im Cap. von der Myrrhe.

Dieses Oel ist trefflich dienlich das Gesichte schön zu machen, und curiret den bösen Magen, wenn man es einnimmt.

Weil der Zucker zu erst aus Indien kommen, darum haben ihn die Alten Saccharum oder Sal Indum genennet.

Wir handeln auch mit Röhren und Stäben, sie mögen nun von diesen oder jenen Handwerckern gebrauchet werden, oder aber sonst unter dem Namen gemeiner Röhre, Bambusen, ꝛc. von den Drechslern und andern Künstlern zugerichtet, und mit goldnen, silbernen, helffenbeinernen, agtsteinernen oder crystallinen Knöpfen gezieret werden, daß man dieselben in der Hand tragen könne.

Ende des Buchs von Wurtzeln und Rohren.

Des Ersten Theils
Der Hauptbeschreibung derer Spezereyen und Materialien
Drittes Buch.
Von Höltzern.

Vorrede.

DAsjenige, was wir Holtz zu nennen pflegen, ist nach des Engländers Grew Meinung, nichts anders, als eine unennliche Anzahl kleiner Röhrlein und Canäle, oder holer Aederlein, unter denen etliche in die Höhe erhaben, und in einen vollkommenen Circkel geordnet und gestellet sind, die übrigen, die er insertiones nennet, weil sie zwischen die ersten gestecket, gehen à circumferentia ad centrum, von dem auswendigen Begriff nach dem Mittelpuncte zu. Sie lauffen creutzweis durcheinander, als wie auf dem Globo die lineæ longitudinis & latitudinis, oder wie die Fäden des Webers, welche in die Länge und Breite ausgespannet und mit einander vermenget sind. Mit der Zeit erhalten sie ihr Wachsthum von dem Safte der Erde, werden hart, und machen solcher gestalt das corpus der Bäume, sind auch härter und schwerer, ie mehr oder weniger sie geschlossen und mit Hartz angefüllet seyn.

Die Scribenten sind gar nicht mit einander eins, wo doch eigentlich das Frantzösische Wort *Bois* her entsprossen. Nicod derivirt es von dem Griechischen βόσκον, welches lignum, Holtz heisse: Menage leitet es von boſceum her, welches von boſcum oder boſcus herstammen, und einen Wald bedeuten soll. Andere wollen gar, daß es vom teutschen Worte Busch herkomme. Weil aber alle diese definitiones und Beschreibungen das ſubjectum, oder die Sache, davon ich zu handeln gesonnen bin, durchaus nichts angehen, deshalben will ich sagen, daß wir keine andern Höltzer verkauffen, als solche, die zur Artzney, oder Färberey gebrauchet werden, oder auch zur Schreiner- und Tischler-Arbeit dienen, von denen andern aber nichts gedencken.

Das erste Capitel.
Vom Aloe-Holtz.

UNter allen denen Höltzern, die wir verkauffen, ist kein einiges also rar und theuer, wie das wahrhafte Aloeholtz: und dieses darum, weil es gar wenig bekannt ist, auch ein ieder eine besondere Gattung Holtz dafür ausgiebet. Dannenhero, wenn es hat sollen beschrieben werden, haben diejenigen, welche sich drüber gemacht, und es beschreiben wollen, so unterschieden davon gehandelt, daß man unmöglich recht eigentlich wissen können, was es sey, keiner aber hat so gar wieder die Vernunft geschrieben, als Furetiere; denn er saget, die Aloe sey ein grosser Baum, acht bis zehen Fuß hoch, und wachse in Indien: sein Stamm sey so dicke als ein Schenckel, am Gipffel stünden ein Hauffen zackichte Blätter, welche am Ende breit wären, und nach der Spitze zu immer schmäler würden, in der Länge hielten sie vier Fuß. Die Blüte sey roth mit gelb vermenget, und gefüllet, wie

die

die Nelcken, säſſe an kleinen Zweiglein, welche nebſt den Blättern, darunter ſie ſich verſteckten, aus dem Baume herauswüchſen. Nach der Blüte komme die Frucht, welche rund, wie eine dicke Erbſe, weiß und roth ſey. Aus den Blättern, wenn ſie mit einem Meſſer aufgeritzet worden, werde der Saft gezogen, und in Calebaſſen oder Kürbſen geſammlet, da er dann an der Sonne getrocknet, wie Hartz werde. Es gebe vielerley Gattung Aloeholtz / darunter das Indianiſche Agallochum, welches aus Calicut kommt, das beſte. Das allerbeſte aber ſey ſchwartz und ſcheckicht, völlig, ſchwer, dichte, dick und ſtarck, ziehe ſich nicht aufs weiſſe, laſſe ſich auch ſchwerlich anzünden.

Ich weiß nicht, wo Furetiere ietzt angeführtes mag hergenommen haben, denn er vermenget das Gewächſe, von dem die Aloe kommt, mit dem wahrhaften Aloeholtz. Andere ſagen, es käme daher, daß wir kein wahrhaftes Aloeholtz hätten, weil es nirgends als in dem irdiſchen Paradiſe wüchſe, daraus man keines habhaft werden könne, ohne bey groſſen Waſſerfluten. Andere aber geben vor es wüchſe nur in der Wüſten, und auf hohen, unerſteiglichen, auch wegen der Löwen, Bären, Tyger und Panterthiere höchſtgefährlichen Gebirgen. Und dergleichen Mährlein giebts noch mehr, welche der Länge nach zu erzehlen allzu lange fallen dürfte. Indeſſen will ich vermelden, daß mir von den Leuten der Abgeſandten aus Siam/welche dem ietztregierenden Könige Ludwig dem XIV. dergleichen Holtz, theils gearbeitet, theils ungearbeitet, zum Geſchencke mitgebracht, unter andern, eine Gieskanne zuſamt dem Becken, welche in Siam/nach daſiger Landesart gemacht waren, folgendes davon kund gethan worden: nämlich, es wachſe der Baum des wahrhaften Aloeholtzes in Cochinchina, im Königreich Lao und China, ſo geſtaltet wie unſere Oelbäume, die Blätter ſehen ſchier auch ſo aus; nach denenſelben komme die Frucht, die unſern Kirſchen gleiche. Von Suratte wird des Aloeholtzes die Menge gebracht, da denn dasjenige, das am hartzigſten iſt, am höheſten gehalten, und nach den Stücken, ob ſie groß oder klein ſind, unterſchieden wird.

Siehe Fig. 96.

Auch dienet zu mercken, daß der Stamm dieſes Baumes dreyerley Farbe habe, welches doch nur die unterſchiedenen Theile deſſelben ſind, wie ſie in der Maſſa oder Subſtantz des Baumes auf einander folgen. Das erſte Holtz, ſo ſich unmittelbar unter der Rinde befindet, iſt ſchwartz, ſehr dichte, ſchwer, und dem Ebenholtze ziemlich gleich; hat wegen ſeiner Farbe von den Portugieſen den Namen *Pao d'Aquila*, Adlerholtz, bekommen. Adlerholtz. Das andere iſt leichte, voll Adern, ſieht als ob es verbrannt wäre, und Tannetfarben aus. Dieſes nennen wir Calambouc oder das wahrhafte Aloeholtz. Calambouc-holtz. Das dritte, der Kern oder das Hertz, iſt das köſtliche Holtz Tambac oder Calambac: Weil es aber ſo gar rar und theuer iſt, mir auch noch nie zu Geſichte kommen, deshalben will ich nichts davon gedencken, ſondern nur ſagen, daß, wenn man ja des wahrhaftigen Aloeholtzes benöthiget wäre, möge man ſich an das Calambouc-holtz halten, ob es gleich nicht das beſte, dieweil das rechte oder das Calambacholtz unmöglich anders, als durch Hülffe groſſer Herren zu bekommen. Calambac-holtz.

Man ſoll das Calambouc holtz erwehlen, welches tannetfarben und fein glänzend iſt, auswendig ſo ſchön, wie ein Jaſpis, inwendig gelblicht weiß ſieht, und bitter ſchmecket, abſonderlich, wenn man es ein wenig im Munde gehalten, daher es auch, und weil ſeine Bitterkeit der Aloe ihrer gleichet, den Zunamen erhalten. Es muß ingleichen leichte ſeyn, und hartzicht, dem faulen Holtze ähnlich ſehen, und einen lieblichen ſüßlichten Geruch von ſich geben, wenn es verbrennet wird. So mag man auch dem andern daſſelbige vorziehen, in welchem gantze Klumpen Hartz befindlich; doch muß man Achtung geben, daß ſolches nicht durch Kunſt darein gebracht.

Dieſes Aloeholtz wird, meines Wiſſens, zu nichts, als zur Artzney gebraucht, indem es ſehr aromatiſch iſt. Aloeholtz.

Was das Adlerholtz betrifft, daſſelbe iſt in Franckreich wenig bräuchlich. Die Indianer machen allerhand Kleinigkeiten daraus, desgleichen ihre Waffen. In Franckreich iſt es auch dermaſſen rar, daß es gar ſchwerlich zu finden, welches dann denenjenigen, die davon geſchrieben, und gemeldet haben,

ob ſey

ob sey es gantz gemein, schlechterdings zu wider ist.

Wir haben sonst auch, ausser dem Calambouc oder dem wahrhaften Aloeholtze, noch einen Hauffen andere Sorten, welche eben diesen Namen führen. Allein, weil es unmöglich seyn würde, sie alle von einander zu unterscheiden, deswegen will ich nichts weiter davon vermelden, als daß man sie alle zusammen verwerffen müsse, dieweil es lauter falsche und dafür eingeschobene Höltzer sind, überdiß auch ihre Gestalt und Form gantz unrecht ist; denn diese für das rechte Aloeholtz ausgegebenen Höltzer sind grosse Stücken, schwer, sehen bald röthlicht, bald grünlicht, u. s. f. hingegen kömmt das Calambouc holtz in platten leichten Stücken, daran es dann gar leichtlich zu erkennen.

Es geben etliche vor, der Baum des Lebens oder Tuya, welcher in dem Königlichen Garten zu Fontainebleau stehet, sey der Baum des Aloeholtzes, welches ich aber unwahr zu seyn befunden: denn ich einen solchen Baum drey gantze Jahr lang gehabt, weil er aber verderben wolte, zog ich ihn aus der Erde: da er nun eine Zeit lang an der Luft gelegen, vergieng der starcke Geruch und Geschmack, den er hatte, als er noch grün ware, wurde überaus leichte, ungeschmack, und inwendig, wie auswendig, lichte. Tuya oder Baum des Lebens.

Das andere Capitel.

Vom Rhodiser Dorn oder Rosenholtz, und Aspalatho.

DJeses Holtz ist den Alten eben so unbekannt gewesen, als wie das Aloeholtz. Wir aber kennen es anietzo blos aus den relationen und Bericht anderer, darauf iedennoch gar nichts nicht zu bauen. Ich selbst habe die Wahrheit zu erkundigen nicht vermocht, was Fleiß ich auch angewendet, welches dann verursachet, daß ich nichts anders berichten werde, als was mir davon kund worden, und darauf anzeigen, was an statt des Aspalathi verkaufft werde.

(In dem Anhange aber hat unser Autor folgendes gesetzt:)

„Nachdem dieses Cap. bereits gedruckt war, habe ich nachfolgendes davon gefunden:

„Es sind Stücken Holtz von einem „Sinesischen Baume, der dem kleinen Calambouc sehr nahe kommt, „welche dichte, mit schwartzbraunen „oder weißlichten Adern gezieret, harztzicht, viel luckerer und dicker, als die „vom Aloeholtze, doch nicht so dichte „sind, einen bitterlichen, fett- und harztzichten Geschmack haben, auch eben „nicht so gar starck riechen.

„Der Strauch des Aspalathi ist stachlicht, wächst auf den Bergen, und „wird für giftig gehalten.

„Bey den Alten werden unterschiedene Gattungen Aspalathum beschrieben, welche aber nicht mehr zu haben, „ja man weiß fast gar nichts mehr davon. Sie gebrauchten dieses Holtz zu „Salben, kochten es in Oele, damit sich „das Hartz heraus zöge, und gebrauchten hernachmahls dasselbe Oel.

„Das Holtz wird gleicher gestalt als „wie das Aloeholtz gesammlet, doch nur, „der Sineser Vorgeben nach, die harztzichten Stücke, und welche starck „riechen.

Wir verkauffen dreyerley Holtz unter dem Titel Aspalathum. Das erste ist schwärtzlicht, welches ich das wahrhafte Adlerholtz zu seyn erachte.

Das andere ist so ein wenig bitter, schwer, ölicht, voll Adern von allerley Farben; welche unter einander gemischet, machen, daß es röthlicht scheinet. Es wird mit einer grauen, dicken und gantz holprichten Rinde bedecket. Was die Gestalt des Baumes, der Blätter, der Früchte und Blüte belanget, desgleichen, in welchem Lande es wachse, davon habe ich nichts gewisses erfahren können, werde derowegen nur vermelden, daß dieses Aspalathum, es sey nun falsch oder wahrhaft, dasjenige sey, welches am meisten von denenjenigen die sich gar gut darauf verstehen wollen, dafür angenommen werde, und auch gemeiniglich von uns verkauffet wird.

Das Aspalathum, so schwärtzlicht, als röthlicht, wird meistentheils zu den trochiscis Hedychroi verbraucht.

Die dritte Gattung des Aspalathi ist bey uns so bekannt und gemeine, als rar und unbekannt die beyden erstern sind. Und dieses dritte nennen wir Rhodiser oder Rosenholtz, weil es wie Rosen riecht, Rhodiser Rosenholtz.

riecht, nicht aber, weil es eine Staude, die, wie etliche meinen, Rosen trägt.

Rosen- oder Cyprisch-Holtz.

Das Rosenholtz hat eine dunckelgelbe Farbe, und erstermeldeten Geruch, wird von unterschiedenen Orten aus Orient zu uns gebracht, vornehmlich aus der Insel Rhodis und Cypern/ daher es auch Rhodiser- und Cyprischholtz genennet wird, wie wohl der P. Tertre saget, es sey ein und anderer Unterschied zwischen dem Rhodiser und Cyprischen Holtze. Er redet aber folgender massen.

„Was wir zu Guadeloupe Rosen-„holtz heissen, ist eigentlich dasjenige„ Holtz, welches die Einwohner der In-„sel Martinigo Cyprischholtz nennen. „Es ist mehr als zu gewiß, daß es zwey„ Arten Rosenholtz giebet, die wir unter„ diesem Namen vermengen, ohne daß„ wir des Cyprischen gebrauchen, und„ zwar um soviel desto eher, weil beyde„ Bäume, was die Höhe und Dicke, die„ Rinde, Blätter, Blumen und den Ge-„ruch betrift, einander so gleich sind, daß„ der meiste Theil der Einwohner gar„ keinen Unterschied dazwischen macht.„ Doch habe ich in Acht genommen, daß„ etliche curieuse Leute zu Guadeloupe„ das Holtz, welches die zu Martinigo,

Marmel-holtz.

„Rosenholtz heissen, Marmelholtz„ zu nennen pflegen, dieweil das Hertz„ von diesem Holtze weiß, schwartz und„ gelb untereinander, wie ein Jaspis„ siehet: und dieß ist der eintzige Unter-„schied, den ich bemercken können. Der„

Eiche Fig. 97.

„Baum wächst sehr hoch und schnurge-„rade, hat lange Blätter, wie der Casta-„nienbaum, nur daß sie viel zäher, rau-„her und weisser sind; trägt grosse Bü-„schel weißlichter Blumen, und hernach„ kleine schwartze Körner; die allerdick-„sten sind ohngefehr eines Fusses ins ge-„vierdte dicke. Die Rinde des Baumes„ ist weißlicht, bald wie die Rinde der jun-„gen Eichen, und sieht dem Nußholtze„ wenn es verarbeitet wird, so gar ähn-„lich, daß man Mühe hat, sie von einan-„der zu unterscheiden. Wenn es gear-„beitet wird, giebt es einen angenehmen„ Geruch, gegen dem der Rosen Geruch„ gar nichts zu achten. Und ob er gleich„ mit der Zeit vergehet, kommt er doch„ wieder, wenn das Holtz starck gerieben„ wird: es dienet auch zum bauen.„

Man soll das Rosenholtz erwehlen, welches frisch und dunckelgelbe, wie Rosen riechend, und so dicke und gerade, als immer möglich, ist.

Aus diesem Holtze werden Paternoster gemacht; desgleichen wird es, wegen seines angenehmen Geruchs, einiger massen zur Artzney gebraucht, welches etliche destillatores und Wasserbrenner veranlasset, ein Rosenöl daraus zu verfertigen, daher auch ihrer etliche das Rosenöl so wohlfeil geben.

Die Barbierer sieden die Späne im Wasser, das sie zum Bartputzen gebrauchen. Etliche nehmen es zu den Raucherkertzlein, an statt des weissen Sandels, wenn es vorher zu Pulver gestossen worden. Die Holländer distilliren ein weisses starckriechendes Oel daraus, welches sie uns übersenden, wir aber unter dem Titel oleum rhodium an andere verkauffen, z. E. an die Parfumirer, und dergleichen Leute, die es als ein gutes Parfum gebrauchen. Rosenöhl.

Wenn dieses Oel noch frisch ist, ist es wie Baumöl: wenn es aber alt worden, wird es dicke und roth, als wie das Oleum de Cade.

Aus dem Rosenholtze wird vermittelst einer Retorte, ein rother Spiritus, nebst einem schwartzen stinckenden Oele, so gut für die Schwinden, herüber getrieben.

Das dritte Capitel.

Vom Sandelholtze.

Es giebt dreyerley Gattungen dieses Holtzes, von unterschiedener Farbe, Gestalt und Geruch, und kommen doch alle drey, wie man mich versichert, von einem Baume, sind aber darinne von einander unterschieden, daß sie in unterschiedenen Ländern wachsen.

Eiche Fig. 98.

Der Baum ist so hoch als unsere Nußbäume, hat Blätter wie der Mastixbaum, drauf folgen die Früchte, die so groß wie unsere Kirschen, und anfangs grüne sind, hernach aber werden sie immer schwärtzer, ie mehr sie zeitigen: wenn sie reiff worden, fallen sie leichtlich ab, und sind ungeschmack.

Gelber Sandel.

Der gelbe Sandel wird aus China und Siam, als wie grosse Scheiter gebracht, die von der Rinde gantz und gar

entblöset sind: wie denn unsre Frantzosen, als sie im Jahr 1686. aus Siam zurücke kamen, dessen eine ziemliche Partie mitbrachten. Man soll aber den erwehlen, der fein schwer ist, gut riecht, und eine Farbe, wie der Buchsbaum hat, deswegen er auch den Zunamen citrinum, welches gelb als wie Zitronen heißt, bekommen: auch mag man Acht haben, daß man nicht Zitronenholtz dafür bekomme, denn dieses gar ofte dafür eingeschoben wird.

Dieser Sandel wird starck in der Artzney gebraucht, ingleichen von den Parfumirern.

Weisser Sandel. Ihm kommt der weisse Sandel ziemlich nahe, und wird allein durch den Geruch und Geschmack davon unterschieden. Er wird auch als wie Scheiter, von denen die Rinde abgenommen, aus der Insel Tymor gebracht.

Man nehme den, der wichtig, weiß, und so gut riechend ist, als immer möglich. Er wird gemeiniglich nebst dem gelben in der Artzney gebraucht.

Rother Sandel. Den rothen Sandel bringen sie wie lange dicke Scheiter aus der Insel Tanassarin und von der Küste Coromandel.

Erwehlet den, welcher auswendig schwartz, und inwendig braun oder hochroth siehet, sich auch schwerlich spalten läßt, weil er nicht faselicht ist; der auch keinen Geschmack hat, und fast gar nicht riecht: gebet dabey Achtung, daß es kein Corallenholtz sey, welches oftmahls dafür gegeben wird, ob es gleich gantz etwas anders ist, wie aus nachfolgenden wird zu ersehen seyn.

Der rothe Sandel wird nicht allein samt denen andern beyden insgemein gebrauchet, sondern es giebt auch Leute, die ihn zu Pulver stossen, und unter die Salben, die sie bereiten, mischen.

Ohne diese giebt es auch noch eine Art Sandel, *en taffetas*, auf Taffent genennet, der von Constantinopel gebracht wird: und dieses ist Taffent, dem die Farbe mit Sandelpulver gegeben worden, nachdem man beyde nebst ein und andern Sauern im Wasser sieden lassen. *Sandal en taffetas.*

Er dient sonst zu nichts als zu bösen Augen, an statt des grünen Taffents, und soll gut gefärbet seyn, das ist, so roth, als immer möglich.

Das vierte Capitel.

Vom Citronenholtze.

DAs Citronenholtz heissen die Americaner Lichtholtz, weil sie es zu Spänen schneiden, und ihnen damit leuchten. Es ist der Stamm eines dicken und grossen Baumes, der insgemein in den Inseln unter dem Wind wächst.

Der Baum ist lieblich anzusehen, massen er viel grosse lange Aeste hat, welche mit Blättern besetzt sind, die den Lorbeerblättern gleichen, ohne daß sie gröſſer und glantzender: die Blüte sieht wie die Pomerantzenblüt, und riecht wie Jasmin, darauf folgen kleine schwartze Früchte, so groß wie der Pfeffer. Dieses Holtz hat der P. Tertre für gelben Sandel gehalten, und solches etlichen Spezereyhändlern zu Rouan, allem Ansehen nach, Anlaß gegeben, dasselbige von der Compagnie zu erhandeln, und vermessentlicher Weise für rechten gelben Sandel, nicht nur an diejenigen, die ihn nicht gar wohl kennen, zu verkauffen, sondern auch an solche Leute, die ihn ohnbesehen, und entweder blos auf ihr Wort erkauffet, oder weil sie ihnen ein Stück vom Indianischen gelben Sandel vorgewiesen, und dennoch hernachmahls Citronenholtz oder falschen Sandel dafür gegeben. Solcher gestalt verkauffen sie eine Wahre, die ihnen gar wenig kostet, rechtschaffen theuer, und betrügen also diejenigen, die sie ihnen abgekaufft, oder denen sie dieselbige zugesendet; und diese betrügen hinwiederum andere, sie mögen sie nun zur Artzney, oder an die Parfumirer, welche sich des gelben Sandels zu ihrem Rauchwerck bedienen, verkauffen. Doch ist dieser Betrug gar leicht zu vermercken, indem der Sandel einen süßlichten lieblichen Geruch und Geschmack hat, auch etwas schwer und hartzicht ist, da im Gegentheil das Citronenholtz sehr schwer, dichte und ölicht ist, auch ziemlich starck nach Citronen riecht, daher es dann den Namen bekommen. Uberdiß wiegen die Sandelhöltzer nicht über 100. Pfund, da hingegen ein Stück Citronenholtz wohl 1000 Pfund wieget. Falscher Sandel.

Ob gleich aber das Citronholtz zur Artz-

ney

ney nicht taug, dennoch ist es zur Schreiner- und Tischler-Arbeit gar dienlich, denn wenn es poliret ist und hat eine Zeitlang an der Luft gelegen, alsdann sieht es nicht anders, als ob es polirte Coccusnuß wäre.

Jasminholtz. Es wird ingleichen wegen seiner Blumen, Jasminholtz genennet. So findet sich auch in den Inseln noch ein ander Lichtholtz. Lichtholtz, welches eben solche Blätter, Blumen und Früchte trägt, als wie das Zitronenholtz, ausser daß die Blumen viel dicker, breiter und runder sind: weil aber dieses Holtz nicht zu uns gebracht wird, deswegen will ich auch nichts weiter davon melden. Der P. Tertre berichtet, es sey dieser Baum gar rar, wachse nur am Seestrande, und er halte ihn für eine Gattung Aloeholtz; welches ich gantz gerne glauben will, weil wir so vielerley Aloeholtz haben. Er mercket ferner an, daß dieser Baum ein sehr starck riechend Gummi gebe, welches mehr und besser rieche, ie älter der Baum sey, und werde von den Wilden zum Brennen gebrauchet: sie pflegten auch die zweyte Rinde zu nehmen, und den Saft heraus zu ziehen, den sie als ein unfehlbar und bewährtes Mittel in Entzündungen der Augen gebrauchten.

Das fünffte Capitel.

Vom Corallenholtze.

OHne das Lichtholtz wird noch ein gewisses rothes Holtz aus den Inseln unter dem Wind gebracht, dem man den Namen Corallenholtz gegeben, weil es wie Corallen siehet. Mit diesem Holtze wird der rothe Sandel oftmahls verfälschet, wiewohl es leicht zu mercken ist, indem das Corallenholtz hellroth siehet, ziemlich leichte und fladricht ist: der Sandel hingegen ist sattroth und sehr schwer, auch ohne Flaser.

Die Americaner brauchen das Corallenholtz zu allerhand Arbeit, und weil vorjetzo die Rohr so theuer, dannenhero wird der Sandel nicht mehr mit diesem Holtze verfälschet. Es wachsen auch noch zwey Sorten Holtz in den Inseln, welche gleichergestalt Corallenholtz genennet werden, weil ihre Früchte so roth, wie die Corallen sehen, ausser daß sie recht auf den Keimen einen schwartzen Flecken haben: und diese Früchte verkauffen wir unter dem Titel rothe oder Americanische Erbsen. Rothe oder Americanische Erbsen. Sie sind überaus bitter, und man soll damit, wenn sie dem Berichte nach, einige Zeit in Citronsafte geweichet, Gold und Silber so gut, als mit Borrax löten können.

Der P. Tertre meldet, daß es über die massen viel roth Holtz in den Inseln gäbe; man treffe allda von zwey zu zwey Meilen allerley Farben darunter an, ietzt mehr, dann weniger. Diese wären allesamt völlig, wichtig und dichte, dienten gut zu Schreiner-Arbeit, und der mehrere Theil verderbe nimmermehr.

Das sechste Capitel.

Vom Griesholtze.

DAs Lignum Nephriticum wird aus Neuspanien gebracht, sonderlich aus dem Königreich Merico, woselbst es Coult und Tlapalcypatly genennet wird: wir aber heissen es lignum Nephriticum, Griesholtz, weil es ein bewährtes Mittel ist für diejenigen, die mit dem Stein beladen: es dienet auch Siehe Fig. 99. den Urin zu treiben. Der Baum ist so groß, als unsere Birnbäume, hat Blätter wie die Kichern, iedoch noch kleiner.

Von diesem Holtze muß die Rinde zusammt dem Spind, welche weiß und nichts nütze, abgenommen seyn: es muß ferner bitter schmecken und gelbroth sehen; desgleichen, wenn es nur etliche Augenblicke in kalten Wasser gelegen, diesem eine himmelblaue Farbe geben, welches ein ohnfehlbares Kennzeichen und Merckmahl ist, daß dieses Holtz aufrichtig. An seine Statt verkauffen sie das rothe Eben- oder Granadillenholtz, so aber gar bald kan erkennet werden, weil es viel röther siehet, und das Wasser, darein es geleget worden, nur ein wenig gelb anfärbet, welches auch ein ander Holtz thut, das in Indien und Brasilien wächst, dessen Namen

ich aber noch nicht erfahren können. Derowegen soll alle das Holtz, das für das Griesholtz ausgegeben wird, und doch das Wasser nicht färbet, verworffen werden.

Die mit dem Stein beladen sind, gebrauchen das Wasser, darinne dieses Holtz eingeweichet worden, zu ihrem ordentlichen Tranck, mischen es auch zuweilen unter den Wein, um sich dadurch des Steines und Sandes zu entledigen. Wer aber die Kraft dieses Holtzes erhöhen und verstärcken will, kan Rübenwasser dazu brauchen, und etwas Wermuthsaltz drein thun, in iedes Glas ein halbes Quintlein.

Das siebende Capitel.

Vom Mastixholtze.

Siehe Fig. 100. LEntiscus ist ein Baum, dessen Blätter den Myrtenblättern gleichen; nach diesen wachsen die Blumen, welche einen Hauffen Beeren, traubenweise bringen, die erstlich grün sind, und nach und nach, ie mehr sie zeitigen, schwartz werden. Nebst diesen sind auch kleine Hülsen dran, voll Saft, daraus werden kleine fliegende Thierlein erzielet, als wie in den Scharlachbeeren.

Diese Bäume sind in Indien und Egypten gantz gemeine, absonderlich auf der Insel Chio, woselbst sie so gar sorgfältig gewartet, und bewahret werden, daß sie demjenigen die Hand abhauen, wer einen solchen Baum umschlägt, es geschehe solches mit Fleiß oder nicht, und ob er gleich der Eigenthumsherr selbsten wäre: der Baum müste denn alt seyn, und nichts mehr tragen.

Aus diesem Baume rinnet der Mastix, davon ich hernach handeln werde.

In Italien werden diese Bäume gleichfalls häuffig gebauet. Aus den Beeren oder Früchten ziehen die Italiener ein Oel, auf die Art, als wie wir aus den Lorberbeeren, und brauchen es sowohl, als wie das Holtz und die Blätter, im Durchfall: aber in England/ Teutschland, Provence und Languedoc werden Zahnstocher aus dem Holtze gemacht.

Man muß dieses Holtz aussuchen, welches frisch ist, denn es wird gar leichte wurmstichigt: es muß auch schwer seyn, und sich nicht gerne zerbrechen lassen. Von aussen muß es grau sehen, inwendig weiß seyn, einen angenehmen Geschmack haben, und wenn es möglich, müssen die Blätter noch dran seyn. Dabey muß man auch Achtung geben, daß es nicht das Holtz vom Spindelbaume sey, als welches sie nicht selten zu substituiren pflegen: doch dieses mercket einer gar leichtlich, dieweil der Lentiscus viel schwerer ist, als der Spindelbaum.

Das achte Capitel.

Von Mastixkörnern und Tropfen.

DEr Mastix in lacrymis, wie Thränen oder Zähren, wird deshalben also genennet, dieweil sie auch Mastix aus Hartz, mit zerstossenen Ziegeln vermischet, machen. Es ist ein hartzichtes Gummi, welches bey grosser Hitze aus den dicksten Aesten rinnet, ohne daß sie drein geschnitten; wiewohl sie es auch zu weilen zu thun pflegen. Diese Tropfen werden, wenn sie vom Baume fallen, in einem mit Steinen ausgesetzten Graben, unten am Fusse des Baumes, aufgefangen.

Man erwehle den Mastix in feinen grossen Tropfen, welcher goldgelb ist, und wie weiß Wachs wird, wenn man ihn ein wenig gekäuet. Der beste kommt aus Chio/dann er ist weit dicker, weder der, so aus Levante über Marseille zu uns gebracht wird. Weil wir aber in Franckreich fast keinen andern, als den letztern bekommen, deswegen soll man ihn *en sorte*, unsortirt, nehmen, das ist, er muß nicht allbereit ausgesuchet, und feine grosse Stücke oder Zähren seyn, auch muß er, wie obgemeldet, sehen, darneben so viel nur möglich, ohne allen Unrath seyn.

Der Mastix wird sehr zur Artzney gebraucht, insonderheit das Zahnweh zu stillen, er kan auch sonst noch auf vielerley Weise genützet werden, z. E. Verniß zu machen.

Die Art und Weise, wie die Leute aus Levante den Mastix übersenden, ist eigentlich diese: den allerschlechtesten

legen

legen sie zu unterst an den Boden, hernach den besseren, und endlich den besten oben auf, wollen auch durchaus keinen ohne den andern verkauffen.

Das neundte Capitel.

Von Tamarisken.

Siehe Fig. 101. DIß ist ein Baum von mittelmäßiger Grösse, der häuffig in Languedoc wächst; hat sehr kleine Blätter, und trägt schwärtzliche Früchte, in Trauben Gestalt, dieselben werden anstatt des Gallus zum Färben gebraucht.

Suchet das Tamariskenholtz aus, an dem die Rinde noch ist, das auswendig, wie inwendig weiß sieht, und bey nahe weder Geschmack noch Geruch hat.

Tamariskenholtz / Rinde, Fäßlein / Schalen und Becherlein.

Dieses Holtz wird zusammt der Rinde gebraucht, die Miltzbeschwerung zu vertreiben; weil es aber etwas zu beschwerlich, deshalben werden kleine Fäßlein, Schalen und Becherlein, die hernach den Zunamen von Tamarisken bekommen, daraus gemacht. Wer nun mit der Miltzbeschwerung behaftet ist, füllet dergleichen Fäßlein mit gutem Wein, läßt ihn eine Zeitlang darinne stehen, und braucht ihn alsdann zum täglichen Tranck, trinckt auch den Wein aus solchen Bechern und Schalen.

Aus dem Holtze wird ein weisses crystallines Saltz gemacht, sal Tamarisci, Tamariskensaltz genennet / welches, wenn es recht beschaffen, weiß seyn muß und kleine Crystallen, die nicht so leichtlich in Staub zerfallen. Diesem Saltze wird ebenmäßig die Kraft, die Miltz zu heilen, beygelegt. Tamariskensaltz.

Das zehende Capitel.

Vom Sassafras.

Canelaholtz. DEr Sassafras, Canela / oder Pavanaholtz ist ein Baum, der gar lieblich anzusehen, und auf Florida häuffig wächst, massen daselbst gantze Wälder anzutreffen.

Siehe Fig. 102. Des Baumes Stamm ist schnur gerade, hat zu öberst einen Hauffen Aeste mit grünen Blättern beladen, die schier wie Feigenblätter sehen; diese werden von den Einwohnern zergvetscht und die Wunden damit geheilet.

Man erwehle den Sassafras, daran die dicke, röthlichte und rauhe Rinde noch sitzt, denn diese ist der allerbeste Theil des Baumes, so wohl wegen des scharffen Geschmacks, als auch wegen des scharffen aromatischen Geruchs, der den Geruch des Baumes weit übertrifft, sonderlich, wenn er noch auf der Wurtzel stehet. Daher vermeinten auch die Spanier, als sie das erste mahl an der Insel Florida gelandet, es wären Zimmtbäume, weil sie den starcken lieblichen Geruch auf zwey Meil weges empfunden; als sie aber ausgestiegen und unter den Bäumen stunden, sahen sie sich zwar in ihrer Hoffnung betrogen, iedoch, nachdem sie dieselben genau examiniret und untersuchet, urtheilten sie gar wohl, daß sie nicht aller Kraft entblöset wären, brachten sie deswegen mit nach Spanien, woselbst das Pfund um 40. Francken verkaufft wurde, nachdem es gebraucht, und zur Neapolitanischen Kranckheit so trefflich dienlich befunden ward. Dieses veranlassete die Spanier wieder nach Florida zu kehren, von dannen sie eine solche Menge Sassafras mit zu rücke brachten, daß er bald darauf sehr wenig galt: wie nun der Preiß gefallen, so verminderte sich auch der Gebrauch; welches in Franckreich nichts seltsames.

Ihrer viele ziehen die Schale des Baumes dem Holtze und starcken Aesten vor, welches auch nicht ohne Ursache geschicht, sintemahl sie viel stärcker riechet, denn das Holtz. Sie ist ordentlich leichte, aus- und inwendig röthlicht, läßt sich leichtlich zerbrechen, und schmeckt und riecht gar aromatisch. Daß also die Rinde besser ist als die Wurtzel, und diese besser denn das Holtz.

Das Holtz wird zum Gebrauch gespalten oder geraspelt, da es dann dermassen starck riecht, daß sowohl den Arbeitern, als auch denen, die es gebrauchen, die Köpfe darnach wehe thun, welches dann seinen Credit um ein gutes verringert hat.

Wer nun dieses gespaltenen oder geraspelten Holtzes von nöthen hat, mag

zusehen, daß es frisch sey, denn wenn es lange gespalten, geraspelt oder gestossen gelegen hat, verliehrt es seinen Geruch, und hat keine Kraft. Wie dieses Holtz noch theuer war, kochten ihrer viele Fenchel in Wasser, und liessen hernach Stücke von der weissen Fichte darinne sieden, nachdem es aber so gar wohlfeil worden, bemüht sich niemand mehr damit.

Das eilffte Capitel.

Vom Frantzosenholtze.

Guayac, Guayacan, lignum sanctum sive Indicum, heilig oder Indianisches Holtz, ist ein Baum, der häuffig in Indien wächst, wie auch in America / von dannen alles dasjenige, was wir zu sehen bekommen, in Gestalt dicker und langer Scheiter darunter einige 4. bis 500. Pfund wiegen, gebracht wird.

Siehe Fig. 103. Der Baum ist so hoch, als unsere Nußbäume, mit grünen, langen oder runden Blättern belastet, nach dem Unterschied des Geschlechtes, denn er in Männlein und Weiblein abgetheilet wird. Nach den Blättern kommen gantze Büschlein Blumen, die wie Sternlein sehen, davon iedwede einen kleinen braunen Knopf hat, in Grösse einer Haselnuß, darinne eine kleine pomerantzenfarbichte Frucht steckt.

Das Holtz wird in Franckreich zu Schreiner- und Dreherarbeit sehr gebraucht, insonderheit aber werden Kugeln zum Spielen, Mörsel, Stämpfel, Waltzen für die Pastetenbecker, und dergleichen daraus verfertiget. Die Chirurgi und andere, welche die Venuskranckheiten zu curiren auf sich nehmen, brauchen die Späne zu Schweißtränken. Man hat bey diesem Holtze keiner andern Wahl nöthig, als nur daß es ohne Spind sey, welcher sich gar oft dabey befindet. Dannenhero sollten diejenigen, die es so, wie sichs zu seyn gebühret, verlangen, dasselbe in Stücken kauffen, und, nachdem das Weisse, welches der Spind ist, davon gethan worden, das Holtz, welches schwartz, schwer, hart und hartzicht ist, spalten oder raspeln lassen, alsdann kan es, wie obgemeldet, gebraucht und angewendet werden. Man muß es nicht also machen, wie ihrer viel zu thun pflegen, die, an statt, daß sie das Frantzosenholtz selbst solten klein machen, selbiges von denenjenigen erkauffen, welche Späne davon machen, die sodann voll Spind und ander unnütze Zeug sind, und deme ohnerachtet, dennoch, an statt des rechten Holtzes, gebrauchet werden: sondern man soll es für sich selbst raspeln lassen, und Acht geben, daß der Spind daraus gelesen werde, auch der Ebenholtzarbeiter oder der Dreher den Platz, darauf die Späne fallen, vorher wohl saubere, oder ein Tuch drauf breite.

Aus dem Frantzosenholtze distilliret man ein phlegma, spiritum und schwartzes, dickes, heftig stinckendes Oel: was in der Retorte zurücke bleibt, ist kohlschwartz, und wird, nachdem es ausgelauget, ein Saltz daraus bereitet: so kan man auch ein Hartz oder Magisterium davon, wie von der Jalappe, bereiten. Phlegma, Spiritus, Oleum u. Sal Guajaci. Resina und Extractum Guajaci.

Die Rinde wird gleichfalls zu obgedachten Kranckheiten gar sehr gebrauchet, und deshalben muß diejenige dazu ausgesuchet werden, welche gleich, schwer, übel zu zerbrechen, obenher grau, inwendig weißlicht ist, bitter und unanehmlich schmecket. Rinde vom Frantzosenholtze.

Es werden grosse Stücken Gummi aus Indien gebracht, welche dem Arcanson dermassen gleich sehen, daß man eines fast unmöglich von dem andern unterscheiden kan: iedoch, wenn jenes nur ein wenig mit den Fingern gerieben, oder auf glühende Kohlen geleget wird, giebt es einen gar lieblichen Geruch von sich, der den gantzen Ort, da es verbrennet worden, erfüllet, welches das Arcanson nicht thut, dann es riecht nach Terpentin. Es ist eines der kräftigsten Schweißmittel, die man bis anhero gefunden hat.

Seit etlichen Jahren her sind die Wundärtzte auf die Gedancken gerathen, es habe der Buchsbaum, dem sie den Namen Frantzösischer Guayac gegeben, eben die Eigenschaften, wie das rechte Guayacum, deshalben auch nicht die Helffte mehr so viel von diesem, als ehe dessen, verbrauchet wird. Allein, wenn sie klug wären, und das geraspelte Guayacum, darunter kein Spind nicht, gebraucheten, würden sie den Unterscheid wohl spüren. Den Irrthum Frantzösischer Guayac.

aber

aber verursachet, daß sie insgemein solche Späne brauchen, welche voll Unrath sind, und ihnen von den Drechslern das Pfund für 1. Sols oder 18. Deniers verkaufft werden, da sie doch mit Recht zu sagen, das Auskehricht ihrer Werckstädte sind, darunter sich allerley Holtz befindet. Wiewohl es dennoch seyn kan, daß das Buchsbaumholtz mit dem Guayac gleiche Kräfte habe.

Das Buchsbaumholtz ist in Franckreich gantz gemeine, und wird zu allerhand Arbeit gebraucht. Das beste kommt aus Spanien und vielen Orten in Franckreich, sonderlich aus Burgundien und Champagne. Buchsbaum.

Aus diesem Holtze wird ein spiritus und schwartzes Oel distilliret, welches man, wie das Oel vom Frantzosenholtze, rectificiren kan. Spiritus und Oehl vom Buchsbaum.

Das zwölffte Capitel.

Vom Cedern vom Libanon.

Siehe Fig. 104. DJeser Baum wächst wie eine Pyramide unglaublich hoch in die Höhe: die Aeste sind mit kleinen grünen und schmalen Blättern besetzt, die Früchte sehen fast wie die Tannzapfen.

Aus dem Stamm und dicken Aesten des Baumes rinnet bey grosser Hitze, von ihm selbst, das weisse, klar und durchsichtige Hartz, welches wir Cedern Gummi oder Manna Mastichina zu nennen pflegen, dessen die allergrösten Bäume nicht mehr als sechs Untzen des Tages geben. Es entstehen auch an eben dieses Baumes Stamme, von der grossen Sonnenhitze, kleine Bläslein, aus denen, wenn man sie aufsticht, ein weisser klarer Saft, wie Wasser, läufft, eines starcken durchtringenden Geruchs. Wenn der Baum nichts mehr von ihm selber giebt, alsdann ritzen sie ihn auf, da dann eine schmierichte Fettigkeit heraus laufft, welche indem sie den Baum herab rinnet, gestehet, und Cedernhartz genennet wird. Allein es ist in Franckreich eben so rar, als was dieser Baum sonst noch mehr hervor bringt.

Cedern Gummi oder Mastix Manna.

Liquor vel terebinthina Cedri.

Cedernhartz.

Dieses Hartz, so gar schön gelb, läßt sich leichtlich zerreiben, ist hell und durchsichtig, und hat einen gar angenehmen Geruch.

Das dreyzehende Capitel.

Vom kleinern Cedern, Oxycedrus.

Siehe Fig. 105. DJeser Baum ist von unterschiedlicher Höhe, und meistentheils krum, hat lange, spitzige, stets grünende Blätter, sonderlich zur Winterszeit, nach denen die Früchte, die wie des Mäusdorns Früchte groß sind, folgen: diese sehen anfangs grün, werden aber immer röther, ie zeitiger sie werden.

Aus dem aufgeritzten Stamme dringt ein sehr klares durchsichtiges Hartz, welches die wahrhafte Sandaraca ist: weil wir es aber gar selten zu sehen bekommen, deswegen gebrauchen wir das Wachholder Gummi dafür, von dem hiernechst.

Wahrhafte Sandaraca.

Durch Hülffe des Feuers und einer Retorte wird aus dem Holtze ein schwartzes Oel gezogen, welches, wenn es rectificiret worden, oleum Cadæ oder Wachholderöl mag genennet werden. Allein, weil diese Bäume bey uns nicht gar zu gemeine, kan man sich an seine statt des grössern und kleinern Wachholders bedienen.

Das aufrichtige oleum Cadæ oder Cedria ist gut für die Schwinden und Schuppen / ingleichen für die Raude der Pferde, Ochsen, Schafe und anderer Thiere. Es dürften aber diese Oele zu hoch kommen, derowegen braucht man dafür das klare Pechöl, welches um dieser Ursache willen ebenfalls oleum Cadæ genennet wird, innmassen aus dem Cap. vom Pech zu ersehen.

Das vierzehende Capitel.

Vom grossen Wochholder.

DJeser Baum, den die Lateiner Iuniperus nennen, ist unterschiedener Grösse, nachdem er nämlich in diesem oder jenem Lande gewachsen.

Er wächset insgemein krumm, und hat zu oberst viel Aeste, mit kleinen, schma- Siehe Fig. 106.

schmalen, stechenden, stets grünen Blättern besetzt, nach denen die Beeren kommen, die wie ein kleiner Kern groß, und im ersten Jahre grün sind, im andern braun, und im dritten, wenn sie nun recht zeitig, schwartz werden.

Aus dem aufgeritzten Stamme und starcken Aesten laufft bey grosser Hitze die Sandaraca / welche uns aus Africa überbracht wird, woselbst diese Bäume überaus hoch und häuffig wachsen. Diese Sandaraca ist die Arabische Sandaraca, und Vernix, der truckne Verniß.

Sandaraca Arabum, Virniß oder Wachholder-Gummi.

Die Schweden, Hamburger und Engländer treiben einen grossen Handel damit.

Wenn sie zu einem unbegreifflichen Pulver gemacht worden, wird es gebraucht, das Papier, ehe es noch planiret wird, damit zu reiben und zu übervernissen, auf daß es weiß werde, und nicht durchschlage, damit auch die Buchstaben desto besser darauf erscheinen. Man braucht es ingleichen zur Mahlerey, Verniß daraus zu machen, und zu andern Dingen mehr. So giebt es auch einigen Nutzen der Medicin, und soll deshalben dasjenige, welches in schönen Tropfen und weiß ist, dazu ausgelesen werden.

Das funffzehende Capitel.

Vom kleinern Wachholder.

Siehe Fig. 107.

DIeser ist bey uns so gemeine, daß niemand seyn wird, der ihn nicht kennen solte. Aus dieses Strauches frischen und reiffen Beeren wird erstlich ein weisses starckriechendes Oel, samt einem Wasser, welches gar gute Tugenden hat, gezogen: nach der Distillation kan man das Marck trocknen, und ein weisses Saltz daraus machen, dieses aber in das distillirte Wasser thun; welches ich iedoch nicht rathen wolte, sondern, die dieses Saltz bereiten wollen, sollen sich viel lieber der getrockneten, als der ausgesottenen Beerē dazu bedienen; die Unkosten werden so groß nicht seyn.

Weisses Wachholder-Oel u. Wasser.

Wachholdersaltz.

Aus dem Holtze wird vermittelst einer Retorte ein phlegma, spiritus und schwartzes stinckendes Oel gezogen: wenn dieses rectificiret worden, kan man es oleum de Cade oder Wachholderöl nennen. Was in der Retorte zurücke bleibt und kohlschwartz ist, daraus vermag man ein weisses Saltz zu bereiten. An statt des Holtzes werden gleichfalls die neuen und frischen Beeren gebraucht, und aus ihnen ein schwartzes stinckendes Oel gemacht.

Spiritus und Oleum Juniperi.

Das Wachholderholtz und Beeren werden insgemein verbrennet, und die böse Luft dadurch gereiniget.

Die Teutschen thun diese Körner in ihre Tuncken, und brauchen sie als Theriac, dahero wird auch der Extract davon, oder das Mus, armer Leute und Teutscher Theriac genennet.

Dieser Extract wird von frischen zerstossenen Beeren gemacht, welche man in Wasser kochen läßt und hernach durchseihet; das durchgeseihete aber darauf bey kleinem Feuer, bis es honigdicke worden, einkochet: und nun ist es ein herrlich Mittel wider den Gift. Man kan auch den nach der Distillation im Kolben zurückgebliebenen Saft filtriren, und auf gleiche Weise damit verfahren, so bekommt man ebenmäßig einen Extract, der mit allen ihm zugeschriebenen Tugenden begabet ist.

Wachholdersaft oder Extract.

Unsere Wachholdersträuche geben zwar auch etwas Sandaraca, allein in so geringer Menge, daß es nicht der Mühe werth davon zu reden. Es wollen etliche, ob sey die Rinde des Wachholderbaums die wahrhafte Rind Bugiæ.

Das sechzehende Capitel.

Vom Brasilienholtze.

UNter dem Titel Brasilienholtz verkauffen wir vielerley Arten roth Holtz, zum färben. Das erste, welches am höhesten gehalten, auch am meisten verbraucht wird, ist das Brasilienholtz, mit dem Zunamen Fernambouc, weil das allermeiste aus der Stadt Fernambouc in Brasilien zu uns gebracht wird. Das andere ist das Brasilienholtz von Japon / den die Holl- und Engländer den Namen Sapanholtz gegeben; dessen sind zweyerley Gattungen, das dicke Sapanholtz oder das Brasilienholtz von Japon, und das schlechte-

Unterschiedene Gattungen des Brasilienholtzes.

Sapanholtz.

schlechtere Brasilienholtz von Japon/ oder Sapanholtz von Bimaes, weil es viel schlechter ist. Das dritte ist das Brasilienholtz von Lamon. Das vierte das von S. Martha. Das fünffte, und geringste ist dasjenige, welches aus den Antillen Inseln kommt. Daß also der Unterschied unter dem Brasilienholtze blos von den unterschiedenen Orten und Ländern, in welchen es gewachsen, herrühret.

Siehe Fig. 108. Der Baum dieses Holtzes ist dicke und groß, hat lange Aeste, welche mit einer wunderſamen Menge kleiner halbrunder und hellglantzender grüner Blätter beladen sind, nach denen die Blütlein, den Mayenblümlein gleich, kommen, sehen lieblich roth, und riechen überaus angenehme; daraus entstehen breite Früchte mit zwey breiten Kernen, die wie die Citrullenkerne gestaltet sind.

Wenn die Wilden das Holtz, das sie uns zusenden, zurichten wollen, hauen sie es glatt an der Erde ab, äſten es aus, und nehmen den dicken Spind davon, daß es hernach nur so dicke wird als ein Bein, da es doch vorhero als ein Mann dicke war.

Man soll das Brasilienholtz erwehlen, welches gewiß von Fernambouc und schwer ist, als wie dicke Scheiter, die kein Marck oder Kern haben, und gesund, d. i. ohne Fäulnüß und Spind sind, welche auch, wenn sie zerstücket worden, blaß sehen, hernach aber roth werden, und zuckersüsse schmecken, wenn man sie kauet: überdiß mag man Acht haben, daß der andern Sorten keine drunter gemenget sey, welches aber, weil die andern alle, bis auf das von Japon, ohne Marck sind, stracks zu erkennen ist. Das von Lamon kommt als wie dicke Scheiter, und kan dahero von dem Fernambouc holtz auch gar leichte unterschieden werden. Es haben mich ihrer etliche versichert, das Brasilienholtz von Lamon komme aus der Bay aller Heiligen, daselbst wachse es in häuffiger Menge, werde auch deswegen von vielen Brasilienholtz aus der Bay und aller Heiligen Holtz genennet. Was das geraspelte Brasilienholtz belanget, von dem kan ich keinen bessern Bericht geben, als, man kauffe es bey rechtschaffenen Leuten, die nicht fähig sind einen zu betrügen. Brasilienholtz aus der Bayа de todos los Santos.

Das Brasilienholtz wird von den Schwartzfärbern gebrauchet, man kan auch, wenn ein wenig Alaun dazu gethan wird, die Eyer damit roth färben.

Aus dem Fernambouc wird vermittelst eines acidi eine hochrothe Farbe gezogen, und aus derselben soll, wie mir ist gesagt worden, Carmin können bereitet werden, wie von der Conzenille, welches ich aber nicht versucht.

Es wird ferner ein flüßiges Lack daraus gemacht, dessen sich die Mahler zur Mignatur bedienen: ingleichen eine rothe Kreide, welche wir *Rosette* nennen. Diese wird von Rouanischem Weiß gemacht, deme, wenn es etliche mahl in die Brasilienfarbe getuncket wird, eine Amaranthenfarbe gegeben worden. Lacca liquida.

Die *Rosette* ist eigentlich zu reden, eine Art *Stil de grain*, denn sie auf eben dieselbe Art zugerichtet wird. *Rosette.*

Das siebenzehende Capitel.

Vom Indianischen Holtze.

DJeses Holtz, welches wir insgemein Campeschenholtz, oder Holtz aus Jamaica nennen, ist das Hertz von dem Stamme eines grossen Baumes, welcher häuffig in vorgenannten beyden Inseln, desgleichen auf der Insel S. Cruz in America wächset, denn es allda gantze Wälder voll giebet.

Siehe Fig. 109. Die Bäume sind gröſſer oder kleiner, je nachdem sie einen Boden angetroffen. Wenn sie noch auf der Wurtzel stehen, haben sie einen geraden und starcken Stamm, der mit einer sehr zarten, gleich- und glatten, silberfarbenen oder gelben Rinde bedecket ist; an dessen obern Theil ein Ast befindlich, der mit langen grünen Blättern, die bald wie Chagrinleder sehen, und den Lorberblättern gantz ähnlich sind, beladen ist. Diese Blätter, in den Mund genommen, schmecken so starck nach Würtznäglein, daß man sie ehe für des Würtznägleinbaumes, als für eines andern, Blätter halten solte. Deshalben und wegen dieses trefflichen Geschmackes ist er der Indianische und Würtz-Lorbeer genennet worden. Nach den Blättern folgt eine kleine Frucht, wie Indianischer oder Würtz-Lorbeer.

eine Erbse groß, die ist mit einem kleinen Stielgen, gleichwie die Cubeben, an den Ast geheftet, am andern Ende hat sie ein kleines Krönlein. Diese Frucht siehet tannetbraun, hat einen scharffen und beissenden, doch dabey angenehmen Geschmack, wie Nelcken, deshalben sie auch Nägleinkorn genennet wird. Wenn diese Frucht aufgeschlagen wird, findet man drey Körner drinnen, die schier wie der Bisamsamen sehen.

Hierbey ist zu mercken, daß der Indianische Lorbeerbaum oder der Baum des Indianischen Holtzes, ein solches Holtz sey, davon man drey herrlich gute Wahren nehmen könne, unter denen die erste das Holtz, welches, wenn es so beschaffen, wie es wohl seyn soll, das wahrhafte Campeschenholtz aus Spanien seyn muß, denn dasselbe ist das beste, und darff nicht verfaulet, oder durchs Wasser verderbet seyn: es muß ferner an beyden Enden abgehauen seyn, nicht abgesäget, als wie das Holtz von Jamaica, welches dadurch von diesem unterschieden wird, und über England uns zukommt. Das Indianische Holtz brauchen die Färber, Hutmacher und andere, violbraun und schwartz damit zu färben.

Die andere Wahre von diesem Baume sind die Blätter, welche gar füglich zu alle denen Sachen, dazu das folium Indum kommt, können genommen werden, sintemahl sie gar herrliche Tugenden haben, und weit mehr Kraft, als ietztgedachtes Indianisches Blatt: dannenhero nehmen es die Americaner zu den Bähungen wider die Gicht und andere Kranckheiten, die ex causa frigida entstanden.

Die dritte ist die Frucht, deren man sich eben, als wie die Engländer bedienen könte, denn sie ein herrliches Gewürtz, und also zu vielerley Gebrauch dienlich. Weil aber diese Frucht erst vor weniger Zeit ist bekannt worden, dieserwegen führen wir sie auch nicht; iedoch, da ohngefehr vor einem Jahre unsere Caper den Engländern eine ziemliche Menge derselbigen abnahmen, seit dem giebt es wenig Spezereyhändler, welchen sie nicht solte unter dem Namen *Grain de Giroffle*, Nägleinkorn, bekannt seyn. Man beginnet es unter die vier Spezereyen zu nehmen; denn es hat in der Wahrheit diese Frucht, wenn sie zerstossen, in diese oder jene Brühe gethan wird, einen solchen Geschmack, gleich als ob Näglein, Mußkaten und Zimmet drein gethan worden wären. Doch, ohnerachtet dieser so herrlichen Beschaffenheit, gebrauchen es gar wenig Leute, entweder, weil ihnen die Frucht nicht gnugsam bekannt, oder aber der Geschmack nicht anständig ist. Hingegen brauchen es die Engländer häuffig und in Menge, eben als wie die Wilden, die es unter dem Namen Melaguetta unter die Chocolate thun. Melaguetta.

Die Engländer nennen diese Frucht Pfeffer aus Jamaica, die Holländer Amomi, wir aber, die Frucht des Indianischen Holtzes, und insgemein, wiewohl es unrecht ist, Nägleinkorn. Pfeffer aus Jamaica, Amomi, Frucht des Indianischen Holtzes, Nägleinkorn.

Betreffend die Blüte, welche dem Bericht nach, sehr schön seyn soll, von der habe ich darum nichts melden wollen, weil mir von ihrer Gestalt und Farbe nichts bewust ist. Diß eintzige will ich noch gedencken, wie daß man mich versichert habe, es wären unter allen Bäumen in Ost- und Westindien, das Lichtholtz oder der falsche Sandel, und das Indianische Holtz, die zwey schönsten und wohlriechendesten.

Das achtzehende Capitel.

Vom Fustel oder Gelbholtze.

DJeses Holtz, welches wir insgemein Fustel heissen, ist der Stamm und die Wurtzel eines Strauches, von den Botanicis Coccygria Theophrasti, auch Cotinus Plinii genennet. Seine Blätter sind grün, und bey nahe gar rund; nach denenselben kommt die Blüte, die anfangs als wie ein dunckelgrün Träublein siehet, sich aber endlich als ein Fecher ausbreitet: unter der Wolle seiner Kätzlein finden sich schwartze Körner, wie ein Hertz gestaltet. Die Wurtzeln und der Stamm dieses Strauches, welche uns die Italiener und die aus Provence, nachdem sie dieselben vorher geschälet, für Fustelholtz verkauffen, sollen gelb und trucken seyn, und aus Provence kommen, denn diese besser als die Ita-

Siehe Fig. 110.

Italienischen. Obgleich dieses Holtz auch in Franckreich wächst, dennoch bekommen wir es manchmahl aus Holl- und England in bessern Preiß, als wenn wir es aus Provence bringen lassen.

Die Schwartzfärber färben abgeschossen gelb oder Feuille morte und Coffefarb damit: auch brauchen es die Ebenholtzarbeiter zu weilen.

Gelbholtz oder Englisch Holtz.

Wir lassen auch noch eine Art Gelbholtz wie grosse Scheiter aus Holl- und England bringen, welches meines behalts, keinen andern Namen, als Gelbholtz führet, dessen sich ersterwehnte Leute ebenfalls bedienen: mehr habe ich sonst nichts davon erfahren können.

Aus Lothringen kommt ein gewisses Holtz, welches graulicht und ein wenig röthlicht siehet, hart und daneben so etwas schwer ist, mit einer dünnen braunen Rinde versehen: dasselbe nennen wir S. Luzienholtz, und wird wegen seines angenehmen Geruchs von den Ebenholtzarbeitern gebrauchet. Es muß fein dichte und ohne Knorren seyn.

S. Luzienholtz.

Dieses Holtz ist von einer gar besondern und unvergleichlichen Natur, massen es gantz keinen Spind nicht hat, und immer stärcker riecht, ie älter es wird. Der Herr Tournefort hat mich versichert, das S. Luzienholtz sey der Stamm desjenigen Strauches, darauf der Mahaley wachse, von dem ich im Buch von den Samen gehandelt habe.

Calambourgholtz.

Es wird auch ein gewisses grünlichtes Holtz, unter dem Namen Calambourg, aus Indien gebracht, als wie dicke Scheiter, von sehr gutem Geruch, dessen sich verschiedene Handwercker bedienen, theils wegen seines guten Geruchs, und denn, weil es zu allerley Arbeit bequem ist, z. E. zu eingelegter Arbeit, zu Rosenkräntzen und andern Dingen. Die Barbierer brauchen es anstatt des Rosenholtzes, und lassen es in dem Wasser, das sie zum Bartputzen gebrauchen, stecken.

Violbraun Holtz.

Desgleichen senden uns die Holländer zweyerley Gattung violbraun Holtz, wie starcke Scheiter, welche zu nichts als zu Tischlerarbeit dienen. Dieses Holtz aber soll fein voll Adern und Streiffe seyn, sowohl aussen als innen, ohne Spind und Fäulnüß, so gut als nur möglich. Das dichte violbraune Holtz heißt Polixanderholtz.

Polixanderholtz.

Ausser diesem senden sie noch ein anderes, einer röthlichten Farbe, die sich auf violet ziehet, welches sie Letterhout, Litternholtz / wir aber *Bois de Chine*, Sinesisch Holtz nennen. Furetiere sagt, es wäre nirgends als auf dem vesten Lande zu *Guyanne* anzutreffen; welches ich aber nicht weiß, weil ich nicht allda gewesen: es dienet ebenfalls zur Tischlerarbeit.

Litternholtz, Sinesisch Holtz.

Wir verkauffen ingleichen über obgedachte Sorten Holtz auch dreyerley Arten Ebenholtz; das schwartze / welches die Holländer aus der Insel Mauritius bringen, und die Alten für Adlerholtz ausgegeben. Das rothe oder Granadillenholtz / und das grüne. Was den Baum anbelanget, der das schwartze Ebenholtz bringt, von dem geben einige vor, ob solte er so hoch und dicke seyn, als unsre alten Eichen, ihnen auch den Kern und Spind nach gleich sehen, ausgenommen, daß er sehr schwartz, und derohalben so gleissend sey, auch deswegen also hoch geschätzet werde. Ferner sagen sie, seine Blätter gleicheten den Lorberblättern, und es sässe allezeit zwischen zweyen eine Frucht, wie eine Eichel an einem kurtzen Stiele.

Dreyerley Ebenholtz.

Das schwartze Ebenholtz soll pechschwartz seyn, ohne einige Adern und Spind, auch so dichte, als immer seyn kan.

Das rothe soll gleichfalls dichte seyn, voll Adern und hoher Farbe. Das grüne muß auch also beschaffen seyn; alle zusammen aber fein wohl von dem Spind gereiniget.

Das Ebenholtz dienet zu allerley ausgelegter Arbeit. Weil nun in verstrichenen Zeiten dieses Holtzes so gar viel verbraucht wurde, deshalben wurden diejenigen, welche Ebenholtz verarbeiteten, Ebenisten (soll etwa soviel gesagt seyn, als Ebenholtzarbeiter) geheissen, und machen eine ziemlich starcke Zunft. Es versichern einige, der Spind vom Ebenholtze in Wasser geweicht, habe die Kraft die schleimichten Feuchtigkeiten abzuführen, auch heimliche Kranckheiten zu heilen.

Es kommt sonst noch ein graulicht und wie Anis riechendes Holtz aus Indien / wie dicke Scheiter, und wird des-

wegen von den Ebenisten und Tischlern Anis- oder Anilholtz genennet. Auch verkauffen wir ohne dieses Holtz, den Samen davon, unter dem Titel Chinesischer Anis, Siberischer Anis, Anis aus denen Philippinischen Inseln, Badian, Zingi, Indianischer Anis, dessen Gebrauch im 1. Buch dieses ersten Theils, im Cap. vom Schwartzkümmel beschrieben, die Figur aber unter dem Fustelholtze zu besehen ist.

Anis- oder Anilholtz.

Zingi oder Indianischer Anis.

Noch findet sich ein Hauffen andere Höltzer mehr z. E. Sambaranne, eine Gattung weisser Sandel, das Acajouholtz, Eisenholtz, Schlangenholtz, Holtz aus den Moluccischen Inseln, von den Einwohnern Panava genannt, und noch viele andere, von welchen ich nichts melden mag, weil wir sie nicht führen, indem sie uns gar selten zu Handen kommen.

Siehe Fig. 111.

Was das Molucciſche Holtz betrifft, davon haben mich etliche bereden wollen, es sey der weisse Zimmt, welches ich aber nicht glauben kan.

Ende des Buchs von Höltzern.

Des Ersten Theils
Der Hauptbeschreibung derer Spezereyen und Materialien
Viertes Buch.
Von Rinden.

Vorrede.

DUrch die Rinden verstehe ich die erste, andere und dritte Decke oder Uberzug des Stammes von einem Baume, welche wir so, wie sie von Natur sind und von den Vegetabilien und Gewächsen abgezogen worden, bekommen, z. E. die Quinquina, Alraunwurtzelrinde, und dergleichen; oder die von der obersten Haut gesaubert worden, wie der Caneel, Mutterzimmt, und so weiter. Demnach will ich dieses Buch mit dem Baume, der den Caneel trägt, anheben, theils darum, weil er so vortreffliche Eigenschaften hat, theils aber, weil wir so viel von dieser andern Rinde vertreiben.

Das erste Capitel.
Vom Caneel oder Zimmt.

DEr Caneel, von den Alten Cinnamomum, Zimmt genennt, ist die mittelste Rinde von den Aesten eines Baumes, der so hoch als wie die Weiden wächst, und dessen Blätter den Indianischen Blättern dermassen ähnlich sehen, daß niemand zu anfangs einigen Unterschied dazwischen machen kan: welches dann ihrer etliche veranlasset zu sagen, unser folium Indum sey desjenigen Baumes Laub, der den Caneel trägt. Weil nun diese Blätter einander so gar ähnlich sehen, daß das Gesichte sie nicht vermag zu unterscheiden, so wird solches der Geschmack desto behender verrichten, denn die Caneelblätter haben einen dermassen lieblichen Geruch und Geschmack, daß sie den schlechten Caneel einiger massen übertreffen. Nach den Blättern kommen die weissen Blumen in Form eines kleinen Kelchs, daraus entstehen an demjenigen Orte, woselbst sie an den Ast gehencket

hencket sind, die Beeren, in Gestalt eines Olivenkerns, also, wie die Figur aus-
Siehe Fig. 112. weiset, die ich nach dem Original, welches in des Herrn Tourneforts Händen ist, habe stechen lassen, der auch zu gleicher Zeit so gütig gewesen, und mir vier oder fünff Blätter, die eben die obgedachte Gestalt und Geschmack hatten, verehret hat.

Was den Ort anbetrifft, von dannen der Caneel kommt, auch wie man den Baum entrinde, davon habe ich dasjenige, was Tavernier davon aufgezeichnet, allhier anzuführen für gut erachtet.

„Der Caneel kommt aus der Insel „Ceylon. Der Baum, der ihn trägt, „kommt unsern Weiden gar sehr nahe, „und hat drey Rinden, davon nimmt „man allein die erste und andere, von „welchen diese viel besser ist als jene. Die „dritte wird gar nicht angerühret, denn, „wenn dieselbe mit dem Messer zer„schnitten würde, verdürbe der Baum. „Dannenhero lernt man es, als wie ein „ander Handwerck, von Jugend auf. „Der Caneel kostet die Holländer weit „mehr, als man gedencket: denn weil „der König von Zeilon, oder, wie er ge„wöhnlich genennet wird, der König „von Candy, welches der Name der „Hauptstadt ist, der Holländer abgesag„ter Feind geworden, um weilen sie „ihm einsten ihr Wort nicht gehalten, „darum schickt er alle Jahre seine Völ„cker aus, und läßt versuchen, ob sie die „Holländer bey Einsammlung des Ca„neels überfallen mögen; welches sie „dann nöthiget, funffzehn bis sechszehn „hundert gewaffnete Mann zu halten, „um eine gleiche Anzahl Volck, das den „Caneel entrindet, zu beschirmen. Uber„diß müssen sie diese Arbeiter das gantze „Jahr hindurch unterhalten, ohnge„rechnet die Besatzungen, die sie an vie„len Orten der Insel unterhalten müs„sen. Diese so grossen Unkosten erhö„hen den Preiß des Zimmets um ein „merckliches, welches sich doch zur Zeit „der Portugiesen gantz anders verhiel„te; denn diese hatten nicht nöthig, alle „diese Unkosten aufzuwenden, sondern „kunten alles zu Nutze machen. Nun „wächset an dem Caneelbaum eine „Frucht, wie eine Olive, wird aber nicht „gegessen: deren sammleten sie eine „Menge, thaten sie, zusamt den äusser„sten Spitzlein der Aeste, in einen Kes„sel mit Wasser, und liessen sie mit ein„ander sieden, bis daß alles Wasser „verrauchet. Wann es erkaltet, so war „das oberste als ein weisser Wachskuchen, und am Boden lag der Campher. „(Allhier verstößt der Herr Tavernier, „daß er es Campher nennet, denn der „Campher kommt aus dem Stamme „eines Baumes, wie ich in Cap. von „Gummi erweisen werde; es ist nur eine „dem Campher gleichende Materie. Das „Wachs belangend, um dasselbige habe „ich nach Lissabon geschrieben, allein „man weiß nichts davon.) Von den „Wachskuchen machten sie die Wachs„kertzen, deren sie sich an hohen Festen „unter währendem Gottesdienste in der „Kirchen bedieneten, welche dann, so „bald als nur die Kertzen angesteckt „wurden, voll Zimmtgeruch wurde. „Sie haben derselben mehrmahls nach „Lissabon für die Königliche Capelle ge„sendet. Auch bekamen sie, die Portugi„sen, Zimmet aus den Ländern der Ra„jas um Cochin: seit dem aber die „Holländer dieselben erobert, und sich „der Insel Ceylon bemächtiget, dabey „vermercket, daß ihnen der Zimmt, der „um Cochin wuchse, Schaden brächte, „weil er nicht so gut als der Ceylonische, „und derowegen wohlfeil hin gegeben „wurde, darum verderbten sie alle Or„te, wo er sonst gewachsen: daß solcher „gestalt keiner mehr zu finden, als nur „der Ceylonische, welcher anietzo gantz „und gar in ihrer Gewalt ist. Als die „Portugisen diese Küsten inne hatten, „kaufften die Engländer den Caneel von „ihnen.

Wann nun die Einwohner den Zimmt gesammlet, ziehen sie die oberste Schale, welche braun und höckericht ist, herunter, und lassen ihn hernachmahls trocknen, da er dann zusammenlaufft, und die Gestalt, die er hat, annimmt, wird röthlicht, bekommt einen angenehmen Geruch, und beissenden, aromatischen, lieblichen Geschmack. Es haben mich etliche vergewissern wollen, daß der Caneel diese herrlichen Eigenschaften nicht ehe, denn nach Verlauff eines Jahres erhielte, welches ich aber nicht versichern kan, weil ich selber nicht gewiß bin. Sage immittelst, man solle den Caneel auslesen, welcher als wie feine

dünne Rinden ist, einen beissenden, lieblichen und aromatischen Geschmack hat, und von Farbe so hoch, als immer möglich, ist: dagegen soll man den dicken, der wie Holtz schmeckt, auswerffen.

Diejenigen, welche gantze Parteyen Zimmt einkauffen, mögen Achtung geben, daß kein solcher Zimmt darunter gemenget sey, aus dem die Essentz oder das Oel gezogen ist, welches doch sehr schwerlich zu mercken, man müste denn Stück vor Stück kosten. Dannenhero kan ich auch keine bessere Anweisung geben, als, daß man den Zimmt bey solchen Leuten kauffe, die einen nicht betrügen mögen.

Der Caneel / ist sowohl wegen seiner herrlichen Eigenschaften, als auch seines angenehmen Geruchs halber, so starck im Brauch, daß wir wenig feine Spezereyen haben, welche dermassen häuffig vertrieben würden. Die Holländer senden uns auch eine andere Gattung Caneel zu, das sind breite dicke Rinden, die sie, den Arabern hierinne nachahmend, Darcheni, wir aber Cannella matto. *Canelle matte* nennen. Dieser Caneel Siehe Fig. 113. ist die Rinde von dem Stamme und dicken Aesten des Zimmtbaums; allein, weil es eine Wahre, die nicht viel taug, eines Theils, weil sie nicht mag vertrieben werden, und denn, weil sie weder Geruch noch Geschmack hat, es müste denn ein und ander Stücke das zarte Häutlein annoch haben, in welchem ein also beissender aromatischer Geschmack stickt, daß man es schier unmöglich im Munde leiden kan: weil auch überdiß gar wenig dergleichen darunter gefunden wird, so lohnt es nicht die Mühe, daß man davon rede: zudem verkaufft niemand diesen Caneel, denn nur die Tabuletkrämer.

Von dem *Escavisson*, welchen etliche Escavisson. für den geringsten unter dem feinen Zimmt, andere für Canela matto, andere aber für Mutterzimmt halten, will ich nichts melden, weil doch nachgehends von einem iedweden der Ordnung nach soll gehandelt werden. Den feinen Caneel überziehen die Zuckerbecker, wenn sie ihn vorher in warmen Wasser gequellet, und in gantz kleine Stücklein zerschnitten, mit Perlenzucker, welches wir hernachmahls *Canelle de Milan* nennen, Canelle de Milan. und unter diesem Namen verkauffen. Wir bereiten auch kleine Zeltlein davon, indem aus Zimmtpulver und Tragantschleime ein Teig gemachet wird, und aus diesem allerhand Figuren, nach belieben. Auf der Insel Ceylon machen die Holländer den Zimmt, der erst kürtzlich von dem Baume abgezogen worden, mit Zucker ein, welches eine gute Confection ist, die sich wohl über See führen läßt, allein in diesen Landen gar selten gesehen wird.

Das andere Capitel.

Vom Zimmtöle.

Aus dem Caneele wird vermittelst eines oder des andern Zusatzes und menstrui, ein dickes, klares und rothes Oel über den Helm getrieben, welches einen dermassen starcken und scharffen Geschmack hat, daß man es kaum auf die Zunge nehmen kan: dennoch aber verursachet der Geschmack und liebliche Geruch, daß sich viel Leute desselbigen bedienen.

Dieweil der Caneel eine Rinde ist, welche eben nicht gar zu reich von Oele, deswegen finden wir uns genöthiget, es aus Holland kommen zu lassen, zumahl da allein die Holländer dasselbe so, wie es beschaffen seyn soll, und um einen billichen Preiß, verschaffen können. Solten wir aber unsere Zuflucht zu demjenigen nehmen müssen, welches unsere Wasserbrenner und Apothecker in Franckreich bereiten können, würde es uns wohl zweymahl höher zu stehen kommen, denn das Holländische: welches iedennoch bloß von ihrer Nachläßigkeit herrühret, und weil sie sich nicht besser auf ihre Profeßion legen. Ein Irrthum aber wäre es, wenn einer, wie sie ausgestreuet, glauben wolte, daß uns die Holländer keinen guten Caneel zusendeten, sondern den besten für sich behielten: es ist irrig, und vielmehr wahrscheinlich, daß die Apothecker und destillatores, die in Holland das Zimmtöl bereiten, keinen andern Caneel dazu gebrauchen, als wie er aus Zeilon komt, und wie sie ihn uns übersenden. Diesen nun legen sie gantz, und ohne daß sie das geringste dran änderten, in grosse

mit kaltem Wasser erfüllte Gefässe, und lassen ihn darinne 24. Stunden lang liegen, nehmen ihn darauf wiederum heraus, und legen andern drein, also fortfahrende, bis sich das Wasser wohl und schön roth gefärbet; alsdann giessen sie dasselbige in grosse kupferne Blasen, und schütten eine grosse Menge spiritus vini dazu, welcher auf eine gar besondere Art bereitet worden ist, gleichwie aus folgenden wird zu ersehen seyn: und dieser Weingeist hat die Kraft, das Wasser von dem Oel zu sondern, und es in die Höhe zu treiben. Es giebt auch keinen Zimmet, da ein Pfund nicht solte eine Untze Oel geben, welches dann demjenigen, welches allhier gemacht wird, gerade entgegen ist, wie beym Lemery kan ersehen werden. Denn dieser gestehet frey, daß vier Pfund gutes Zimmts mit genauer Noth sechs Quintlein Oels gegeben. Allein die Wissenschaft dieses Oel heraus zu ziehen, ist bey den Holländern ein Geheimnüß, daß sie auch nicht einmahl die Namen derjenigen Sachen, die sie zur Bereitung des Weinspiritus gebrauchen, wollen wissen lassen. Nichtsdestoweniger will ich eröffnen, was ich von einer Person, welche lange Zeit in Holland dabey gearbeitet, erfahren habe: diese sagte, daß diejenigen, welche Zimmt-Näglein und andere Gewürtzöle bereiteten, alle Jahre nach der Picardie reiseten, und daselbst eine Anzahl Stück Weine einkauften: wann sie nun dieselben erkauffet, öffneten sie den Spund, schütteten eine Bouteille voll von einem liquore composito darein, und liessen die Bouteillen oben auf dem Weine stecken, welche gantz gewiß innerhalb 24. Stunden mit dem reinsten und subtilsten vom Wein angefüllet wären, die nähmen sie mit sich hinweg, nach Holland, um sie zu ihrem Behuf zu gebrauchen. Diß aber ist hierbey als etwas recht wunderliches zu bemercken, daß der Wein, darein sie den liquor geschüttet, und eine gleiche Quantität Spiritus herausgezogen, also garstig und stinckend wird, daß man ihn wegschütten und die Vasse verbrennen muß, alldieweil kein anderer Wein wiederum kan drauf gezogen werden. Ich hätte diese Historie, die ich selbst für ein Mährlein gehalten, hieselbst nicht vorgebracht, wann nicht die Person, die mir dieselbe erzehlet, ein aufrichtiger Mensch wäre, dem man trauen dürffte: er sagte mir überdiß, daß es etwas rares wäre, wenn uns die Holländer das Zimmtöl, so natürlich, wie sie es ausgezogen, zusendeten, sondern sie vermischeten es mit einem sehr wohl gereinigten und über das Weinsteinsaltz gezogenen Weingeist. Dieses hat etliche Materialisten zu Paris veranlasset, es nach zu machen, ist ihnen aber so wohl gelungen, daß sie, da sie eine Untze Oels zu haben vermeinten, nicht einmahl eine halbe hatten, welches nicht wenig beträgt, indem es eine der kostbarsten Wahren ist, die wir haben. Doch ist noch etwas gutes, daß man die Schelmerey auf zweyerley Weise erkennen kan. Denn erstlich, so kleine Bläslein in den Fläschlein sind, zeigen selbige an, daß Feuchtigkeit darinne: hernachmahls darff man nur eine Messerspitze drein tuncken, und ans Licht halten, so wird es alsofort, dafern nur ein wenig Weingeist drunter ist, Feuer fangen, welches das reine Oel nicht thut, sondern nur verrauchet. Und dieses reine Oel kan man mit Fug und Recht die Essentz und Quintessentz des Zimmets nennen, welche zu allen, dazu sie erfordert wird, dienlich ist. Auch ist dieses, so wohl als der Caneel selbsten, eine der trefflichsten Hertzstärckungen, und diß die Ursach, warum die Teutschen, Holl- und Engländer so viel davon verthun.

Essentz oder Quintessentz des Zimmts.

Ohne das Zimmtöl lassen wir auch Zimmtwasser von Marseille kommen, welches auf unterschiedliche Arten zubereitet wird: denn etliche nehmen nur schlecht Wasser dazu, andere aber weissen oder blancken Wein, oder auch Rosen- oder Melissenwasser. Andere brauchen an statt des Weins Brannt-wein, und Wein- oder Zimmt-Spiritus, und ziehen im Marienbade einen weissen trüben liquor, wie Buttermilch herüber, der aber, wenn er einige Zeit gestanden, sich kläret, und so lauter als Brunnenwasser wird. Was dieses frisch abgezogene Wasser so trübe macht, ist das wenige rectificirte und verdünnte Oel, dessen Theilgen sich im Wasser durch eine fermentation und Jährung dergestalt ausgebreitet, daß sie zwar nicht mögen vermercket werden, doch aber mit der Zeit sich wiederum vereini-

gen

gen und zu Boden fallen: denn dieses ist des Zimmetöles Eigenschaft, daß es sich in diesem liquor als wie kleine Kügelgen zu Boden setzt.

Das Zimmtwasser wird denen zur Geburt arbeitenden Weibern sehr ofte eingegeben, dieweil es ein trefflich stärckendes Mittel ist, das den Magen stärcket, und die Ausführungen befördert: man nimmt es ingleichen wider die böse Luft, und zu Wiederbringung der natürlichen Wärme ein.

Elæosaccharum. Es bereiten etliche aus Zucker und Zimmtwasser eine Art kleiner Küchlein, so die Alten Elæosaccharum genennet; allein diese Küglein sind nicht so gut, als die vom Zimmtöl und gestossenen Zuckerkant gemacht- und wie kleine Pillen formirten, welche hernach zum Gebrauch aufgehebet werden, denn dieses Oleosaccharum mag gar füglich in allen hertzstärckenden liquoribus und Säften aufgelöset werden.

Zimmtsyrup. Wir lassen auch Zimmtsyrup von Montpellier kommen, welcher nichts anders ist, als eine Zimmt-tinctur, die mit Zucker so lange, bis sie als ein Syrup dicke worden, gekochet, und mit ein wenig Zimmtöle angemachet ist. Dieser Syrup hat schier eben die Tugenden, als wie das Zimmtwasser, wenn er in weissem Wein oder einem andern bequemen Safte eingenommen wird.

Uberdis verkauffen wir auch noch eine Zimmt-Tinctur, deren Kraft und Stärcke durch die zugesetzten Gewürtze, als da sind, Näglein, Muscathlumen, langer Pfeffer, kleiner Alant, Ingber, Coriander, Mosch und Ambra, verstärcket werden. Alles dieses zusammen wird gröblich zerstossen, und in einer wohlverwahrten Flasche, mit gutem Weingeist erfüllet, in den Hundstagen an die Sonne gestellt, und alsdann unter dem Titel rothe Hipprocras-Essentz verkaufft. roth und weisse Hippocras-Essentz. Wenn diese Essentz unter Wein, darinnen Zucker zerlassen, und darauf durchgeseihet, und clarificiret worden, geschüttet wird, vermag sie denselben in einen recht guten Hippocras zu verwandeln.

Wer eine weisse Hippocras-Essentz zurichten will, darff nur die rothe Essentz im Sande oder im Marienbade distilliren. Allein man muß sie mit gnugsamer Vorsichtigkeit gebrauchen, denn sie sich gar zu sehr vermehret; wann also mehr, dann sichs gebühret, genommen wird, macht sie den Wein dermassen unangenehm, daß er nicht kan getruncken werden.

Hierbey ist zu mercken, daß wenn diese Essentz recht zugerichtet worden, sie besser sey, wenn sie alt, als wenn sie noch frisch ist; doch muß sie wohl verwahret werden, sonst verfleucht zu viel. So kan man auch aus dem Zimmt einen Extract und Saltz bereiten, allein, weil sie nicht gar zu gebräuchlich sind, dannenhero haben wir auch nichts nicht damit zu thun. Zimmt-Extract und Saltz.

Das dritte Capitel.

Vom Mutterzimmt.

CAssia lignea ist ebenfalls die andere Rinde von dem Stamme und Aesten gewisser Bäume, die denen, welche den Caneel tragen, ziemlich ähnlich sind.

Diese Bäume wachsen unter den andern Zimmttragenden Bäumen. Und mit diesem Zimmt ist es eben, wie mit dem andern Zimmt beschaffen, denn ie feiner die Rinde, ie schöner die Farbe, ie lieblicher, beissend- und aromatischer er schmeckt, ie höher wird er gehalten. Er mag aber gleich noch so gut seyn, dennoch ist er gar weit von dem Caneel unterschieden, indem er ein schleimichtes Wesen im Munde hinterläßt, welches an dem Caneel nicht zu verspüren.

Die Caßia wird selten in der Artzney gebraucht, so würde auch der Vertrieb gar schlecht seyn, wenn sie nicht von ihrer vielen an statt des Caneels verkaufft würde: welches aber eine purlautere Betrügerey, so wohl, weil ein Pfund Caneel so viel kostet, als vier Pfund Caßia, als auch, weil diese nicht wie jener beschaffen ist. Die Caßia wird zum Theriac genommen, und darff nur, wie sie anietzo beschrieben, seyn; da man im Gegentheil diejenige verwerffen soll, welche wie breite, dicke Rinden ist, nicht besser als Holtz schmeckt, und folglich zu nichts nicht taug.

Von den Blättern, Blüte und Früchten des Mutterzimmts habe ich gar nichts erfahren können.

Das

Das vierte Capitel.

Vom weissen Zimmt.

DEr weisse Zimmt / den etliche Costus albus, Costus corticosus und corticus, auch Cortex Wintheranus nennen, weil ihn **Wilhelmus Winther** zu erst nach England gebracht, ist die Rinde von dem Stamm und Aesten eines Baumes, der so groß, als bey uns die Birnbäume sind. Die Aeste sind dünne, hoch und gerade, über und über mit Blättern besetzet, welche den Kellerhals-Blättern nicht ungleich sehē, ohne daß sie viel zärter und zäher, von Farbe meergrün sind, und trefflich angenehme riechen: nach diesen wächst die runde überaus schöne rothe Frucht. Dieser Baum wächst zu S. Domingo auf Guadalupa häuffig, bevoraus an trucknen und steinichten Orten: auch finden sich seiner die Menge auf der Insul S. Laurentius oder Madagascar, woselbst sie Zippi genennt werden.

Siehe Fig. 114.

Wir pflegen auch den weissen Costus weissen Zimmt zu nennen, wegen der grossen Gleichförmigkeit, die er mit der Canela Matto hat, dann, wann die Farbe und der Geschmack nicht thäte, würden gar wenig Personen sie von einander scheiden können. So rar und seltsam diese Rinde vor diesem war, so gemeine ist sie anietzo, welches einige liederliche Leute, die ich nicht nennen mag, veranlasset, dieselbe zu stossen, und an statt der Muscaten, denen sie am Geschmacke ziemlich nahe kommt, unter die vier Spezereyen zu mengen. Eben diese Rinde ist es, welche die Apothecker, wiewohl gantz ungereimt, für den Arabischen Costus, der oben beschrieben, ausgeben und gebrauchen, ihm auch deshalben den Namen Costus Indicus beygeleget haben, welches aber wider die gesunde Vernunft, indem der Indianische Costus, wie bereits oben angemercket, eine uns bey nahe gantz unbekannte Wurtzel, dieser aber eine Rinde ist, der man gar leicht habhaft werden kan. Ob nun schon dieser weisse Zimmt einen heissen, beissenden und gar aromatischen Geschmack hat, und deswegen mit trefflichen Kräften begabet ist, dennoch wird er von erfahrnen und rechtschaffenen Leuten nicht viel gebrauchet, und daher auch wenig zur Artzney genommen. Nichts desto minder, und weil ihrer etliche seiner möchten benöthiget seyn, will ich sagen, daß man den erwehlen müsse, welcher als wie feine zarte Rinden ist, die aussen und innen weiß, das ist, von der obersten Schale, welche dicke, grau und höckricht ist, und scharff und beissend schmecket, gereiniget sind, und wie Mußkaten schmecken.

Costus Indicus.

Diese Rinde wird wider den Scharbock überaus dienlich zu seyn erachtet. Auch haben etliche diesem Costus den Namen Indianische Rinde beygeleget. Bey grosser Hitze rinnet aus dem Stamme dieses Baumes ein schwärtzlichtes, feistes, starckriechendes Gummi, welches etliche Materialisten Gummi Alouchi nennen, und es bald an statt des Epheugummi, bald für das Bdellium verkauffen, so aber unschwer zu mercken, indem das Gummi hederæ trucken, klar und durchsichtig seyn soll, das Bdellium aber fast wie das Arabische Gummi siehet, ohne daß sichs nicht im Wasser auflösen läßt: hingegen ist das Gummi Alouchi klebricht, vielfarbicht und häßlich.

Indianische Rinde.

Gummi Alouchi.

Die Einwohner der Insul S. Laurentius, vornehmlich die zu Galembula, brauchen dieses Gummi Alouchi, welches sie Litemanghits zu nennen pflegen, zu ihrem Rauchwerck, weil sein Geruch nicht eben allzu unannehmlich ist.

Das fünffte Capitel.

Vom Nelcken-Zimmt.

DEr Nägleinzimmt, *Capelet, Bois de Crabe*, den wir gantz unrecht Nägleinholtz nennen, ist die andere Schale von dem Stamme und Aesten eines Baumes, dessen Blätter den Lorbeerblättern ähnlich genug sehen. Nach diesen kommen ein Hauffen runde, castanienbraune, sehr leichte Früchte, in Grösse der Gallapfel, in denen, wenn sie zerschlagen werden, eine gewisse Art

Siehe Fig. 115.

Kerne anzutreffen sind. Diese Frucht hat einen Näglein-Geruch und Geschmack, welches den Alten Anlaß gegeben, dieselbe Nägleinnüsse oder Nüsse von Madagascar zu nennen, weil dieser Bäume die Menge auf der Insul Laurentius, allwo sie Ravendsora, und die Frucht Rao-Ravendsora geheissen wird, zu finden ist. Sie wird auch in Brasilien gefunden, und von den Portugiesen nach Lissabon, von dannen wir sie insgemein bekommen, gebracht, und Cravo de Marenhan genennet.

Nägleinnuß, Nuß von Madagascar.

Cravo de Marenhan.

Das Nägleinholtz, oder vielmehr die Nägleinrinde, weil sie wie Näglein schmeckt und riecht, ist ietziger Zeit so sehr im Brauch, daß wenig Tabuletkrämer sind, die sie nicht, klein zerstossen, für gestossene Näglein verkauffen solten, und dahero rechtschaffenen Handelsleuten grossen Schaden thun, weil die gestossenen Näglein wohl vier bis fünffmahl so theuer sind, als diese Rinde. Sie verkauffen dieselbe auch gantz an die Bürger und Pasteetenbecker, und bereden sie, es sey die Rinde des Nägleinholtzes, welches doch die Unwahrheit, sintemahl die Näglein nirgend anders woher, als aus der Insul Ternate kommen, diese Rinde aber kommt aus Brasilien, und der Insul S. Laurentius oder Madagascar.

Weil nun diese Rinde so vielfältig gebrauchet wird, deswegen will ich sagen, man solle diejenige erwehlen, welche von der ersten Schale, die insgemein grau und höckricht ist, gesaubert worden, tannetfarben siehet, sehr zarte ist, und einen beissenden, scharffen aromatischen Geschmack hat: mit einem Worte, die dem Geschmack der Näglein, so viel nur immer möglich, beykomme. Auch mag man Achtung geben, daß sie nicht modricht rieche, oder die Bündel mit dicken Rinden, welche weder Geschmack noch Geruch haben, verfälschet seyen, welches sich gar ofte zuträgt.

Diese Rinde wird gar nicht zur Artzney gebraucht, es müste denn von solchen Leuten geschehen, die eine Tinctur mit Brantwein oder Weinspiritus daraus ziehen, und dieselbe ungescheut unter dem Titel Nägleintinctur oder Essentz verkauffen. Die Zuckerbecker nehmen sie an statt der Näglein, und machen davon ihre also genañten überzogenen Näglein.

Weil diese Wahre in kleinen Körben, die aus Rohr gemacht, und mit Blättern, welche gar angenehme anzusehen, umwickelt sind, zu uns kommen, als habe für gut angesehen, zu vermelden, daß diese Blätter dasjenige seyn, welche der P. Plumier Arum hederaceum foliis bisectis, rigidis, scutatis, d. i. Arum mit starcken, gefaltenen und gespaltenen Blättern nennet. Wer mehr davon zu wissen begehret, mag seine Zuflucht zu seinem Buche nehmen, dann er es daselbst weitläufftig beschrieben. Mir aber bedünckte nicht thunlich zu seyn, seinen ziemlich langen Discurs hier anzuführen, da ohnediß diese Blätter nicht den geringsten Nutzen haben, wir uns auch deshalben nicht im geringsten drum bekümmern.

Das sechste Capitel.

Von der Quinquina.

DJe Quinquina, China China, Peruvianische oder Fieber-Rinde, ist die äusserste Rinde des Stammes und der Aeste von verschiedenen Bäumen, welche häuffig in Peru wachsen, von dannen die Quinquina nach Cadix und zu uns gebracht wird.

Weil ich niemahls in Peru gewesen, und diesemnach von denen Bäumen, welche die Quinquina tragen, nichts gewisses melden kan, darum nahm ich meine Zuflucht zu dem Herrn Bernard, einem königlichen Medico, welcher ein rechtschaffener Mann, auch was die Kenntnüß der Simplicium betrifft, sehr curieus ist, der dann so gefällig war, und mir eine Beschreibung der Quinquina mittheilete, die ihm der Herr Rinssor, ein Medicus zu Rheims, gegeben, welcher sie von einem seiner guten Freunde, Namens Gratian, so vier und zwantzig Jahr in Portugall gewesen, und zu vielen mahlen nach Indien und Peru gereiset, bekommen. Diese lautet also:

Die

Die wahrhafte Beschreibung der Quinquina.

Die Quinquina ist die Rinde eines Baumes, der in der Peruvianischen Landschaft Quito, auf den Bergen bey der Stadt Loxa wächst. Dieser Siehe Fig. 116. Baum ist bey nahe so groß, als ein Kirschbaum, hat runde, zackichte Blätter, trägt eine lange rundlichte Blume, daraus entstehet eine Art Schoten, in denen ein Kern, wie eine Mandel, platt und weiß, mit einer gantz geringen Schale bedecket, zu finden. Die Quinquina, die zu unterst an den Gebirgen wächst, ist die dickste, weil sie die allermeiste Nahrung aus der Erde zeucht; ihre Rinde ist platt, von aussen weißlichtgrau, inwendig licht-tannetbraun. Die oben auf den Bergen wächst, derselben Rinde ist viel zärter, doch ist sie rauher, auswendig viel bräuner, inwendig einer gantz hohen Farbe. Die Bäume aber, die mitten auf diesen Gebirgen wachsen, haben eine noch viel bräunere aufgesprungene Rinde: doch alle mit einander sind bitter, wiewohl die unten an den Bergen wachsen, nicht so sehr, als wie die andern.

Hieraus nun folget, daß diejenige Quinquina, die an niedrigen Orten wächst, die schlechteste sey, weil sie mit allzu viel irdischen und wäßrichten Theilgen überladen, hergegen sey diejenige, die zu oberst wächst, viel besser; die allerbeste aber, die mitten auf den Bergen wächst, indem sie weder zu viel, noch zu wenig Nahrung hat.

Es giebt noch eine Gattung Quinquina, welche von dem Berge Potosi kommt, und viel bräuner, aromatischer und bitterer ist, weder die vorhergehenden: sie ist aber auch viel rarer.

Die Quinquina soll, ohne die andern Beschaffenheiten, die man an ihr bemercket, schwer seyn, eines dichten Wesens, trucken und derb: so muß man auch Acht haben, daß sie nicht verfaulet, oder vom Wasser durchzogen sey, oder staubicht, wenn man sie zerbricht, oder voll Unrath und kleiner Stücklein, dergleichen sich gemeiniglich an den Boden der *Cerons*, darinne sie kommt, befindet. Desgleichen soll derjenigen der Vorzug gelassen werden, welche aus kleinen zarten Rinden bestehet, die aussenher schwärtzlicht sind, und höckricht, wie das Chagrinleder, mit etwas Moos oder kleinen Blättlein des Farnkrautes bestreuet, inwendig röthlicht, eines gar bittern unangenehmen Geschmacks. Dagegen soll man die verwerffen, welche fasicht ist, wenn sie zerbrochen wird, und leibfarben siehet, eben so wohl als diejenige, welche zimmtfarben ist, ob sie gleich von denen, die eine schlechte Wissenschaft davon haben, weit höher geachtet, und denen andern vorgezogen wird, weil sie viel besseres Kauffs ist, denn die schwartze. Auch mag man zusehen, daß keine Späne vom Baume, die oftmahls an der Rinde behangen bleiben, darunter gemischet sind.

Diese Rinde wurde erst im Jahr 1650. durch den Cardinal Lugo, einen Jesuiten, der sie selbst aus Peru gebracht, in Franckreich eingeführet, und war in so grossem Ansehen, daß man sie gegen gleich so schwer Gold aufwoge: allein die Menge, welche die Spanier und wir aus Peru kommen lassen, hat ihren Preiß um ein gutes vermindert.

Die Quinquina wird zu Vertreibung der Fieber gebraucht, sie mag nun in substantia oder in infuso gebrauchet werden. Weil es aber ein Mittel, das noch nicht von iederman an- und aufgenommen worden, auch nicht, als zu rechter Zeit, mit Nutzen kan gebrauchet werden, deswegen rathe ich niemand, es ohne Beystand erfahrner Leute zu gebrauchen.

Die hohe Eigenschaft, welche die Spanier der Quinquina in Vertreibung des Fiebers zugeschrieben, hat verursachet, daß sie ihr sowohl, als dem Holtze, den Namen Palo de Calenturas, d. i. Fieberholtz, gegeben.

Was die Quinquina, die gestossen gekaufft wird, betrifft, davon kan ich keinen bessern Bericht geben, als daß man sie bey rechtschaffenen Leuten kaufe, und nicht auf den Preiß sehe; doch muß sie durch ein zartes Sieb gestäubet seyn.

Aus der Quinquina wird mit distillirtem Nußöl übern Feuer ein Extract gemacht, der ein trefflich febrifugum, Mittel wider das Fieber ist, von 12. bis zu 30. Gran, als Pillen, oder in Wein zerlassen, eingenommen. Extractum und

Auch kan man ein Sal fixum daraus ziehen, Sal Quinquinæ.

ziehen, wenn man sie verbrennet, welches ein herrlich aperitivum, und eröffnend Mittel, überdiß zu viertägigen Fiebern überaus dienlich ist: es wird von 10. bis zu 20. Gran in einem dienlichen liquor eingenommen.

Von der Quinquina dem Weiblein.

Der Herr Bourdelot hat mir eine Quantität Quinquina verehret, welche wie Caneel gestalt, aber viel blasser von Farbe und anfangs ohne Geschmack ist, giebt aber im Augenblick eine ziemlich unangenehme Bitterkeit von sich. Es hat sie der Hr. Legros im Jahr 1670. aus Peru gebracht. Die Indianer giessen kalt Wasser auf zwey Gran, und brauchens also. Und mir bedunckt, es sey dasjenige, was die Indianer Falsa-kaskarina zu nennen pflegen.

Das siebende Capitel.

Von der Allraunwurtzel-Rinde.

DJese ist die Rinde von der Wurtzel eines Gewächses, welches in zweyerley Geschlecht, das Männlein und Weiblein, abgetheilet wird. Ich will mich aber nicht lange mit Erzehlung aller der vergeblichen Reden, welche die Alten von diesem Gewächse geführet, aufhalten, sondern nur vermelden, daß beyderseits Allraun sehr selten um Paris gefunden werde, welches denn verursachet, daß die Apothecker diese und die Blätter vom Venusnabel aus der compositionder Pappelsalbe weglassen müssen; welches aber ein grosser Fehler, weil diese Salbe solcher gestalt, und so bald die zwey vornehmsten Stücke daraus gelassen werden, unmöglich diejenigen Kräfte, die ihr die Scribenten beylegen, haben kan. Denn, an statt daß sie kühlen solte, welches ihre vornehmste Tugend, verursacht sie vielmehr Hitze, theils, weil obgedachte beyde Gewächse dabey fehlen, theils aber, weil die Herren Apothecker mehrmahls drey und vierjähriges unguentum populeum an statt des frischen zu verkauffen pflegen, welches doch wider aller Scribenten Meinung läufft; denn diese sagen, der Pappelsalbe Kraft daure nicht über ein Jahr; wie solches aus der Apothekerkunst des Herrn Bauderon, über die der Herr Verni commentiret hat, zu ersehen ist. Er redet aber am 136. Blat folgender massen: „Sie muß alle Jahr „verneuret werden, sonst verliehrt sie „mit der Zeit die kühlende Kraft, und „die Hitze des Fettes übersteiget die Käl„te, folglich ist sie nichts nutze.„ Sollen derowegen die Apothecker in Paris und umliegenden Städten gewarnet seyn, daß sie forthin sich nicht mehr unterstehen, diese Salbe zu bereiten, weil ihnen unmöglich ist, dieselbe der Gebühr nach, zu verfertigen: sondern sie sollen dieselbe von Montpellier kommen lassen, woselbst sie unverfälscht, und auf die Art, wie die Autores haben wollen, kan zugerichtet werden. Oder, so sie dieses nicht thun wolten, weil ihnen ohne dem nicht gebühret Waren kommen zu lassen, solten sie diese Freyheit denen Spezereyhändlern überlassen, die es gantz gerne thun werden. Dieses wäre auch ein Mittel, daß die Apothecker ihr Gewissen nicht beschweren dürfften, dem gemeinen Besten aber würde viel getreulicher gedienet werden. Aber wieder auf die Allraunwurtzel zu kommen, diese treibt, wenn sie in der Erde steckt, grüne, breite, auf der Erde hinliegende Blätter, und bringt Früchte, welche an Grösse und Gestalt den Coloquinten, welche noch nicht gereiniget, sondern noch so, wie sie am Stocke stehen, sind, ziemlich nahe kommen. Von dem Unterschiede, welcher zwischen dem Männlein und Weiblein ist, viel zu gedencken, erachte ich nicht für dienlich, massen solches allbereit von vielen Scribenten verrichtet worden, wir auch von dem gantzen Gewächse nichts als die Rinde verkauffen, welche von ihrem Holtze fein wohl gereiniget, und so frisch, als nur möglich seyn soll: inwendig muß sie eine graue Farbe haben, und auswendig röthlich grau sehen, auch ihre dünne Schale, die ein wenig holpricht ist, fast wie das Chagrinleder siehet, oder als ob sie mit Sande bestreuet wäre, annoch haben. Siehe Fig. 117. und 118.

Die Allraunwurtzel hat einigen Nutzen in der Artzney, denn sie zu etlichen Galenischen compositionibus genommen wird. Bisweilen schickt man uns

zugleich

zugleich mit der Rinde, die Wurtzel, wie die Jalappe in Stücken zerschnitten: allein sie ist nicht so sehr im Brauch, als wie die Rinde, weil das Hertz annoch darinnen, welches nicht mehr Kraft hat, als ein Stückgen Holtz.

Das achte Capitel.

Vom Autour.

DIß ist eine Rinde, welche an Farbe und Gestalt dem dicken Caneel gar nahe kommt, ausgenommen, daß sie aussenher ein wenig bleichgelb, inwendig wie eine zerbrochene Mußkatnuß siehet, und dabey einen Hauffen glintzernde Fünclein hat. Sie ist sehr leicht und schwammicht, fast ohne Geschmack und Geruch. Sie wird aus der Levante und Türckey nach Marseille, und von dar zu uns gebracht.

Diese Rinde wird sowohl als der Chouan zu nichts anders, denn zur Bereitung des Carmins gebrauchet, und darff nicht anders, als wie erwähnet, beschaffen seyn.

Mich hat iemand versichern wollen, der Autour wüchse um Paris/ja er hat mir gar eine Rinde gegeben, welche schier eben so sieht; sie schmeckt aber bitter, sieht eisenfarbicht, und hat keine Flittern.

Ich habe durchaus nicht erfahren können, was für ein Gewächs oder Baum den Autour trage, kan derowegen auch nichts nicht davon berichten.

Das neundte Capitel.

Vom Pantoffelholtz.

LE *Liege*, Lateinisch Suber, ist die äusserste Rinde der Bäume, welche in Spanien, Italien, auch in Franckreich, und sonderlich in Gasconien und auf den Pyrenäischen Gebirgen, häuffig wachsen. Die Blätter dieser Bäume sind von mäßiger Grösse, obenher grün, und unten weißlicht, rund herum ausgezackt, worauf die Früchte, wie die Eicheln gestaltet, folgen. Eiche Fig. 119.

Wann die Einwohner diese Wahre sammlen wollen, so zerspalten sie die Bäume von unten bis oben aus, und ziehen die Rinde, welche das Pantoffelholtz ist, herab, legen diese hernach über einander auf einen Hauffen, bis zu einer gewissen Höhe, in ausdrücklich hierzu gemachte und mit Wasser erfüllte Gräben, beschweren sie mit Steinen, und lassen sie eine geraume Zeit also stehen: wenn sichs nun gnugsam gesetzet, nehmen sie das aus einem andern Graben darzu, und legen es oben auf dieses, bringen also vier Gräben in einen, lassen hierauf das Wasser ab, trocknen das Holtz und versenden es hin und her.

Man erwehle das Pantoffelholtz in schönen Taffeln, die fein dichte, ohne Knorren und Spalten sind, von mittelmäßiger Dicke, aussen und innen gelbgraulicht, die auch fein dichte sind, wenn sie zerbrochen werden. Dieses Pantoffelholtz nennen wir insgemein weisses oder Frantzösisches Pantoffelholtz, weil diese Gattung in Guienne, vornehmlich um Bayonne/ zubereitet, und schier alles, was wir sehen, daher gebracht wird. Weisses Pantoffelholtz.

Es werden auch noch andere Sorten Pantoffelholtz von eben diesen Orten gebracht, welche wir Spanisches Pantoffelholtz zu nennen pflegen, und, wenn es beschaffen ist, wie es soll, gleichfalls leichte ist, aussenher schwartz, und als ob es verbrannt wäre, inwendig gelblicht siehet, läßt sich leichtlich zerbrechen, ist nicht löchricht, und muß so dichte seyn, als immer möglich, denn dieses wird viel höher gehalten, als das dünne. Schwartzes oder Spanisches Pantoffelholtz.

Mich hat ein guter Freund versichert, es käme allein daher, daß dieses Pantoffelholtz so schwartz wäre, weil es in Seewasser geweichet worden.

Sein Gebrauch ist zu bekannt; deshalben mag ich mich auch nicht dabey aufhalten: will also nur gedencken, daß etwas weniges zur Artzney gebrauchet werde, sowohl zu Stillung des Blutes, da es dann gepülvert oder gebrannt in einem anhaltenden Wasser genommen wird, als auch zu Vertreibung der Milch, wenn man es den stillenden Frauen an den Hals hänget. Es ist auch das gebrannte Pantoffelholtz, mit ein wenig frischer Butter und Bleysaltze vermischet, gut wieder die goldne Ader.

Die Spanier verbrennen das Pantoffelholtz, und bereiten ein überaus leichtes Schwartz davon, welches wir Spanisch Schwartz nennen, und wenn es recht gut, schwartz, leichte und ohne Sand und Gries seyn muß. Dieses Schwartz gebrauchen unterschiedliche Handwercker.

Spanisch Schwartz.

Es giebt auch noch einen gantzen Hauffen Rinden, mit denen wir aber nichts zu thun haben, als da ist, die Rinde von dem Baum Macer, Coru, Sivourahe, und andere dergleichen; aus der Ursache, weil wir gar wenig davon haben, ob es gleich herrliche Artzneymittel sind, wie aus des Garzias ab Horto und Christoph Acosta ihren historischen Beschreibungen der Indianischen Spezereyen zu ersehen, dahin der Leser mag verwiesen seyn.

Macer, Coru und Hivourahé.

Hiebey wird erinnert, weil einige Personen den Macer wider den Durchlauff verlanget, denn dazu wird er vornehmlich verlanget, daß ihrer etliche an dessen Stelle die Macis verkauffen, in Meinung, es sey einerley, da es doch gantz unterschiedene Dinge sind, indem Macer die Rinde eines Baumes, Macis aber die Decke der Mußkatnuß ist.

Ende des Buchs von Rinden.

Des Ersten Theils Der Hauptbeschreibung derer Spezereyen und Materialien

Fünfftes Buch. Von Blättern.

Vorrede.

Durch die Blätter verstehe ich das allererste grüne, welches die Gewächse, die wir unter den Geschlechten der Bäume, Stauden, fruticum & suffruticum, und Kräuter begreiffen, hervorstossen, sobald nur der Frühling kommt. Will also in diesem Capitel nichts als die Blätter beschliessen, welche aus den Aesten der Bäume und Stengeln der Kräuter entspriessen, denn sonst kein anderer Theil derselben diesen Namen *feuilles*, das heißt Blätter, welchen sie von dem Griechischen Worte Φύλλον, und dem Lateinischen folium, herleiten, führen soll. Einige wollen wohl, dieser Name könne auch etlichen Blumen beygeleget werden, gestalt man insgemein Rosenblätter, Tulipanenblätter, und so fort an, zu sagen pflegt: weil ich aber dieser Ordnung zu folgen nicht gesonnen bin, derowegen will ich in diesem Capitel allein von grünen Blättern, welche aus den Aesten und Stengeln entstehen, nicht aber von farbichten oder bunten Blättern, die den wesentlichen Theil der Blumen ausmachen, handeln. Auch werde ich in diesem Cap. von solchen Blättern reden, welche verarbeitet werden, als da ist der Tabac, desgleichen von denenjenigen, daraus eine fecula und zartes Pulver und Saltz gezogen wird, als wie aus dem Waid, Kali und andern, inmassen aus folgenden wird zu ersehen seyn.

Das erste Capitel.

Vom Cretischen Diptam.

Siehe Fig. 120.

Der Cretische oder Candianische Diptam ist ein Gewächs, zwey oder drey Fuß hoch, dessen Blätter so groß, und fast eben als wie die Poleyblätter sehen, sind oben und unten wollicht, und schmecken lieblich aromatisch: nach ihnen folgen die langen violblauen Blümlein, auf Art der Aehren. Dieses kleine Gewächs, welches

sehr

sehr lieblich anzuschauen, wächst häuffig in der Insel Candien, davon es auch den Zunamen hat erhalten.

Man soll den Diptam erwehlen, welcher frisch ist, daran die Blätter weiß, breit, weich und wollicht sind, und der einen lieblichen aromatischen Geschmack hat. Auch soll man den Diptam, der die meisten blaulichten Blümlein hat, dem andern vorziehen; hingegen den wegwerffen, der kleine Blättlein hat, die nicht wollicht sind, und darunter mehr kleine Höltzlein und Spänlein, als Blätter befindlich.

Der Cretische Diptam wird einiger massen zur Artzney gebraucht, weil er hitzig und aromatisch ist: er wird auch zum Theriac genommen, dazu er dann keiner andern Zurichtung von nöthen hat, als daß er, wie gemeldet, ausgesucht, und von den Reißlein und andern Unrathe gesaubert werde.

Das andere Capitel.

Vom Berg-Poley.

Siehe Fig. 121. POlium montanum ist ein Gewächs, des halben Fusses hoch, hat kleine, dicke, ausgekerbte Blätter, die oben und unten mit einer goldgelben Wolle beleget sind: die Blümlein, welche sich wie Sternlein ausbreiten, sind goldfarben, sehr lieblich anzusehen.

Dieses Kraut wächst häuffig in Provence und Languedoc, auf den Bergen und erhabenen Orten. Man bringt es uns in Bündlein zusamt demjenigen, welches auf der Ebene und an dem Wege, sonderlich an sandigten und trocknen Orten wächst, und von jenem wenig unterschieden ist, ohne daß es um ein gut Theil kleiner, auch nicht so gar wollicht ist, viel bitterer schmeckt, und gantz weiß siehet.

Man soll dasjenige erwehlen, welches erst neulich gesammlet worden, daran die Blümlein noch sind, und welches bitter und gantz unangenehme schmeckt; nicht allein zu unterschiedlichen compositionen, sondern auch zum Theriac, da es dann keiner andern Bereitung benöthiget, als daß es, wie gedacht, beschaffen, ingleichen so wenig weisses drunter sey, als immer möglich; denn dieses hat weniger Kraft, als jenes.

Das dritte Capitel.

Vom Amberkraute.

Siehe Fig. 122. DAs Marum ist ein niedriges Gewächs, gantz lieblich anzuschauen, hat grünlichte, sehr kleine Blättlein, in Gestalt eines Spiesseisens, einen bittern unangenehmen Geschmack, darum es auch Marum, quasi amarum, genennet worden. Nach den Blättern kommen die Aehren, fast wie am Lavendel, daraus entspriessen die purpurröthlichten sehr starck riechenden Blümlein.

Es wächst sehr häuffig auf den Hieresinseln nahe bey Toulon, von dannen es, die sein benöthiget sind, mögen kommen lassen.

Man soll dasselbe erwehlen, welches frisch ist, einen starcken Geruch hat, und an dem die Blümlein noch sitzen; das auch so grüne ist, als nur möglich.

Es wird in der Medicin fast gar nicht gebraucht, es müste dann zu den trochiscis hedichroi seyn. Allein, weil dieses Kraut bey uns gar rar, dannenhero nehmen die Apothecker an seine Stelle, den kleinen Majoran, mit dem Zunamen *Gentille*, der edle.

Das vierte Capitel.

Vom Indianischen Blatt.

Siehe Fig. 123. FOlium Indum, Malabatrum, Thamalapatra / das Indianische Blatt, oder das Blatt von Malabatra, das sind die Blätter eines grossen Baumes, der insgemein in Indien, vornehmlich gegen Cambaya zu, wächst.

Das Indianische Blatt ist den Alten eben so unbekannt gewesen, als viele andere Spezereyen mehr, denn ihrer etliche geschrieben, daß es in Indien auf unterschiedenen Pfülen treibend angetroffen werde. Die beste Meinung davon ist diese, daß es nämlich die Blätter eines Baumes seyen, der so groß als

ein

ein Castanienbaum. Nach den Blättern kommen kleine Beeren, bey nahe wie auf dem Zimmtbaume, doch sind sie viel kleiner. An einigen Blättern findet sich eine Art kleiner Bläslein, in der Grösse eines Nadelknopfs, welche ihrer etliche für die Frucht angeben.

Ich weiß gar nicht, was die Alten bewogen, dieses Blatt zum Theriac zu nehmen, da es fast weder Geschmack noch Geruch hat. Doch will ich eben nicht sagen, daß sie deshalben zu schelten, denn es mag wohl seyn, daß dieses Blat, wenn es erst kürtzlich gesammlet worden, Geschmack und Geruch genug habe. Allein, was mich betrifft, muß ich gestehen, daß ich zwar viel davon gesehen und verkauffet, nie aber befunden, daß es eine oder andere merckliche Kraft gehabt, welches iedennoch daher mag gekommen seyn, daß es zu alt gewesen. Dieweil ich nun nicht wehren kan, daß es gebrauchet werde, so will ich sagen, man solle diejenigen Blätter aussuchen, welche schön, breit, grün, und so wenig, als nur möglich, zerbrochen sind.

Das fünffte Capitel.

Vom Thee.

DEr Thee, den die Sineser und Japaner Cha oder Tcha nennen, sind die Blätter von einer kleinen Staude, die um Peking und Nanking in ziemlicher Menge wächst. So wächst auch der Thee an vielen Orten in Japan; und dieser wird nicht nur für besser gehalten als jener, sondern auch wegen seiner Güte und Vortrefflichkeit die Blume vom Cha oder Thee genennet. Es ist aber der Thee ein grünes, dünnes Blättlein/ das an dem einem Ende spitzig zuläufft, am andern aber in etwas rund ist, und umher ausgekerbet: mitten durch das Blat laufft ein mittelmäßiger Nerve, aus dem ein Hauffen
Siehe Fig. 124. kleine Aederlein entstehen. Nach diesen Blättern kommen die Knöpfe, deren ieder so dicke als die Spitze des Fingers ist, einer gantz sonderlichen Gestalt; darinne sind zwey oder drey Früchte, die wie die Arecafrüchte sehen, zu befinden, welche auswendig und inwendig mäusefahl, und einen weissen Kern, der gar leichtlich vermodert, in sich enthalten.

Der Japanische Thee ist von dem Sinesischen nur darinne unterschieden, daß er viel kleinere Blätter hat, auch weit angenehmer schmeckt und riechet: weil er nun zugleich insgemein lieblich grüne siehet, so erhöhet dieser besondere Geruch, Geschmack und Farbe seinen Werth dermassen, daß ein Pfund aufrichtiger Japanischer Thee, der so kleine Blätter, und ersterwähnte Farbe nebst einem angenehmen Heugeruche hat, und dabey auch wie Veilgen riecht, unter 150. bis 200. Francken nicht kan verschaffet werden. Daß also gar ein grosser Unterscheid zwischen diesem und dem Chinesischen Thee, von welchem der allerbeste iederzeit zwey dritte Theile weniger gilt.

Der Thee, den uns die Holländer/ Engländer und andere zuführen, das sind kleine zusammen gerollte Blättlein, wie wir sie verkauffen; die Art aber und Weise, den Thee zuzurichten, ist diese: wenn die Chineser und Japaner den Thee gesammlet haben, lassen sie ihn beym Feuer trocknen, so lauffen die Blättlein, indem daß sie trocknen, also zusammen, wie wir sie zu sehen bekommen. Andere aber wollen, man wickele sie in eine Matratze von feinem Cotton, und schüttele sie hin und her, bis sie sich erhitzen, so dann bekämen sie diese Figur.

Doch dem sey wie ihm sey, ich sage, daß die unterschiedenen Sorten Thee/ samt ihrem unterschiedenen Preisse, darum wir sie verkauffen, nicht daher entstehen, weil wir den guten und schlechten Thee unter einander vermischen, wie etwa ein neuer Scribent in seinem Büchlein vom Thee, Chocolate und Coffe gar übel angemercket; sondern der Geruch, die Güte und Schönheit desselbigen machen und verursachen den unterschiedlichen Preiß, wie nicht weniger, wenn er in Menge, oder wenn er nicht wohl zu haben, oder auch, nachdem er vertrieben und verthan wird. Wir wissen ja aus der Erfahrung, daß die Wahren nie wohlfeiler oder theurer sind, als wenn sie häuffig vorhanden, oder wenn sie mehr oder weniger vertrieben werden, nicht aber, weil sie gemischet worden. Denn unmöglich wird ein Kauffmann gemengten Thee verkauffen

kauffen können, bevoraus an solche Leute, die sich gut darauf verstehen. Uberdiß verbindet der hohe Preiß, darum der gute Thee verkauffet wird, die Kauffleute, ihn zu geben, wie sie ihn bekommen. Allein Mißbrauch aber vorzukommen, wenn ja irgend etliche so unredlich handeln wolten, will ich vermelden, daß man den Thee, der recht grün, starckriechend, und, so viel als möglich, gantz ist, erwehlen, iedennoch, wie bereits erinnert worden, den Japanischen dem Sinesischen vorziehen soll.

Bey den Morgenländern ist der Thee so sehr im Brauch, daß es gar wenig Leute giebet, die sich desselbigen nicht bedienen solten. So war er auch vor etlichen Jahren in Franckreich dermassen bräuchlich, daß wenig vornehme Leute oder wackere Bürger waren, die ihn nicht gebrauchet hätten. Seit dem aber der Coffe und die Chocolate bekant worden, wird er schier gar nicht mehr gebraucht. Was seine Tugenden betrifft, von denen will ich nichts gedencken, sondern den Leser an die Bücher, welche die Herren *du Four* und *Blegny* davon geschrieben, verweisen.

Dieses Capitel habe nicht beschliessen wollen, ohne von der Blume des Thees zu handeln: denn es hat mir eben dieselbe Person, welche mir die Blätter gegeben, zu einer Zeit auch eine Art Thee verehret, welche von dem gemeinen Thee gantz und gar unterschieden. Diese ist schwartzbraun, und hat viel ehe die Form einer Blume, als eines Blattes: und dieser Thee, es sey nun ein Blatt, oder eine Blume, wird von den Holländern also hoch geschätzt, daß sie ihn gegen gleiches Gewichte Gold verkauffen, entweder, weil sie dessen gar wenig haben, oder aber, wegen seines angenehmen Geschmacks und Geruchs, den er, sonderlich, wenn er noch frisch ist, hat, und in diesem Stücke auch den wahrhaften Japanischen übertrift.

Was anlanget, daß etliche vorgeben, wir hätten in Europa den Thee viel wohlfeiler als in Japan und China, solches rühret daher, daß ihn die Holländer gegen Salbey eintauschen, in welche die Sineser und Japaner so sehr verliebet sind: welches auch allerdings mit allem Recht geschicht, massen wir kein eintziges Kraut haben, das mit so herrlichen Tugenden begabet wäre, als die kleine krausse Salbey, sie würde auch viel höher geschätzet werden, wofern sie nur in Indien wüchse. Weil sie aber bey uns zu gemeine ist, deshalben achten wir ihrer so wenig, als etwa jenes Lateinische Sprichwort: cur morietur homo, quando crescit Salvia in horto? Je warum solte denn der Mensche sterben, wann die Salbey im Garten wächst? Darff sich also niemand befremden lassen, wenn die Japaner und Sineser den Thee gegen die Salbey vertauschen.

Auch habe ich nicht unterlassen können, denjenigen Irrthum, darein der Autor oberwehnten Büchleins gerathen, zu widerlegen: denn er saget am 14. Blat gemeldten Büchleins, er habe einem Kauffmanne, der nach Indien zu Segel gehen solte, gebeten, daß er ihm doch den schwartzen Theesamen, aufs beste verwahret, mitbringen möchte, ob es vielleicht möglich wäre, denselben gleichfalls in Franckreich aufzubringen. Allein er ist gar übel berichtet, denn die Früchte des Thees sind, als schon gesagt, der Arecafrucht gleichende Früchte, in Grösse eines Paternosterknopfs, oder noch besser zu reden, wie eine zerspaltene Eichel, welche selb dritte mit einer dünnen castanienbraunen Schale bedecket ist. Ich hätte das Gegentheil nicht gehalten, wenn ich nicht selbst die Frucht, die mir aus Holland gesendet worden, in Händen hätte, und in dieser Meinung, theils durch Gegenhaltung derjenigen Frucht, welche der Herr Tournefort besitzet, bestätiget, theils aber von eben diesem Manne, als einer Person, auf die man sich verlassen kan, dessen versichert worden wäre.

Obgemeldter Autor mercket auch an, daß aus dem Thee ein Syrup wider das Fieber könne bereitet werden, legt ihm auch treffliche Eigenschaften bey: die ihn nun verlangen, mögen ihre Zuflucht zu dem Tractat, den er davon verfertiget hat, nehmen.

Das sechste Capitel.

Von den Sennesblättern.

LE *Sené*, Sennet oder die Sennesblätter, denen etliche den Namen des orientalischen Blattes gegeben, sind die Blätter eines Gewächses, oder vielmehr einer Stauden, welche ohngefehr eines Fusses hoch ist, und in Levante, auch selbst in Europa an vielen Orten wächst.

Das Gewächs oder die Staude, so den Sennet trägt, treibt, wenn es annoch in der Erde steckt, Blätter hervor, die mehr oder weniger grün sind, und unterschiedliche Gestalt haben, nachdem sie nämlich einen Geburtsort gehabt, inmassen aus folgenden zu ersehen. Nach den Blättern kommen kleine purpurfarbichte Blümlein, wie Sternlein, und auf diese, die dünnen, platten Schoten; in beygefügter Figur; darinne befinden sich fünff oder sechs kleine Samenkörnlein, die ebenmäßig platt, und an dem einen Ende breit, am andern aber zugespitzt sind. Die Schoten werden folliculi Sennæ, Sennesschötlein geheissen.

Siehe Fig. 125.

Sennesschötlein.

Dieweil die Sennesblätter in so grosser Menge verthan werden, und dannenhero bey uns gantz gemeine sind, deshalben will ich erinnern, daß wir sie in drey Sorten abtheilen, nämlich, in die von Palte oder Alexandria/ von Tripolis und von Mocca; wie auch, daß unter diesen dreyen Gattungen noch vielerley Arten sich befinden, welches doch blos von den unterschiedenen Orten, allwo sie gebrauchet worden, herrühret: wie man dann gar öfters siehet, daß ein Gewächse sich an Blättern, Blumen und Früchten verändert, nachdem der Boden, darinne es erbauet worden, beschaffen ist. Diesemnach sind die schönste und besten Sennesblätter, welche von Alexandria kommen, und deswegen Alexandrinische genennet werden, ingleichen, Sennesblätter aus Levante oder *de la Palte*, weil alle Sennesblätter, die aus Levante und des Groß-Türcken Landen kommen, Zoll, welches auf Frantzösisch *Palte* heißt, bezahlen müssen.

Siehe Fig. 126.

Siehe Fig. 127.

Man soll die Sennesblätter *de la Palte* aussuchen, welche fein schmal und nicht gar zu übrig groß, wie ein Spieseisen gestalt, gelb von Farbe, sehr starck riechend, sanft anzufühlen, und nicht zerknickt sind, unter denen auch so wenig als möglich, Stiele und verdorrte Blätter samt anderem Unrath zu befinden. Diese Beschreibung der Sennesblätter wird ohne Zweiffel denen gar lächerlich vorkommen, welche sie nicht eben allzu wohl kennen, sondern vorgeben, die guten Sennesblätter müsten groß, breit und grüne seyn. Allein das ist mein Trost, daß ich versichert bin, es werden diejenigen, die die Sennesblätter genauer kennen, meinem Vorbringen nicht widersprechen. Solte aber auch die grosse Menge der Sennesblätter, die durch meine Hand gehen, nicht zulänglich seyn, mir eine recht gewisse Kenntnüß derer selben zu verschaffen, so besitze ich eine gantze Pflantze, welche mir von Aleppo zukommen, und dasjenige, was ich vorgebracht, bestätigen kan.

Der Gebrauch der Sennesblätter ist so gemeine, daß ohnnöthig, mich lange dabey aufzuhalten, indem doch iederman bekannt, daß sie ein sehr gut Purgirmittel sind.

Die andere Sorte, die wir Sennesblätter von Tripoli oder Seyde heissen, sind die grünen Sennesblätter, die wir auch zuweilen verkauffen, und unter denen sich, wiewohl gar selten, solche befinden, welche denen *de la Palte* an Kräften ziemlich nahe kommen. Sie sind ziemlich rauh, und haben schier keinen Geruch, zum Vergelt aber sind sie von unverständigen Leuten ihrer grünen Farbe halber gar wohl aufgenommen worden. Wiewohl anietzo ist diese Gattung bey uns ziemlich rar, sintemahl in Franckreich verboten worden, sie einzuführen: und um deswillen sind die Bläslein und Stiele um ein gutes theurer, als vor 15. Jahren, weil sich unter diesen Sennesblättern eine grosse Menge derselben befunden.

Die dritte Art sind die von Mocca, welche die Landkramer *Senne de la pique*, spitzige Sennesblätter nennen, indem es lange und sehr schmale Blättlein sind, die noch einmahl so lang, als die rechten Sennesblätter aus Levante. Allein die üble Beschaffenheit dieser Blätter ver-

verursachet, daß ich nichts davon nicht sagen kan, denn daß sie gäntzlich sollen verworffen werden; dieweil sie gar zu nichts taugen, welches denn auch verwehren solte, daß sie weder eingeführet, noch von den Kauffleuten verkauffet werden dürfften.

Die Sennesschötlein belangend, dererselbigen gute Beschaffenheit solte wohl billich die Aertzte verpflichten, sie öfters als geschicht, zu gebrauchen; denn sie überaus sanfte purgiren, auch den Medicamenten bey nahe weder Geruch noch Geschmack geben, welches bey den Blättern gerade das Wiederspiel, indem sie einen so widerlichen Geschmack machen, daß viel Leute, wegen des Geschmacks und Geruchs der Sennesblätter, die Artzney zu nehmen verweigern.

Man muß aber diejenigen Sennesschötlein aussuchen, welche fein dicke, groß und grün sind, in denen auch der Samen recht völlig und dicke ist, den Rosinenkernen bey nahe gantz ähnlich, ausser daß er viel platter. Hingegen sollen die schwartzen, und die zurissenen, in denen die Kerne ausgedorret, vertrocknet und schimmlicht, weggeworffen werden, denn sie sind durchaus nicht tüchtig, daß sie ein Mensche zu sich nehme, weil sie nicht allein zu alt, sondern auch zum öftern in Seewasser geweichet worden sind.

Ausser diese Sorten der Sennesblätter und dererselben Bläslein verkauffen wir auch noch den Staub und Unrath davon, wiewohl es nicht recht ist, denn es ist den mehrern Theil nichts als Erde und die Blätter eines Krautes, welches die Tabuletkramer Ourdon nennen, und entweder sich von ungefehr darunter befindet, oder mit Fleiß unter die Sennesblätter in die Küsten und Ballen gethan worden ist. Dieses aber solte aufs schärffste verboten werden, nicht nur wegen der übeln Beschaffenheit dieser Blätter, sondern auch, weil vielen liederlichen Gesinde dadurch Anlaß gegeben wird, allerley Lumperey drunter zu mengen, und dergestalt aus einer Wahre, die nicht werth ist, daß man sie von der Erde aufhebe, Geld zu machen. Andere verkauffen an statt des Staubes von Sennesblättern, getrocknete, zerhackt- und zerstückte Wegrichblätter, denen sie den Namen Ourdon geben, und, ihrer Betrügerey ein desto besseres Ansehen zu machen, *petit Sené*, schlechte Sennesblätter nennen, welches iedennoch gantz leichtlich zu mercken ist, denn die zerstückten rechten Sennesblätter, sind kleine zarte Stücklein, Ourdon dagegen sind dickere Stückgen, und die Nerven des Wegrichs noch daran zu spüren. Hier werden mir etliche einwerffen wollen, der reine und saubere Staub der Sennesblätter habe eben eine so gute Kraft, als die gantzen Blätter: denen antworte ich aber, dieweil die Sennesblätter, aus so gar subtilen Theilgen bestehen, derowegen haben sie weniger Kraft, ie mehr sie zustossen sind. Und darum solte auch der Sennesblätterstaub ausdrücklich bey der Handlung verboten seyn, wie ingleichen die Stiele, welche etliche gebrauchen; eines theils, weil sie gar gutes Kauffs, theils aber, weil sie viel heftiger purgiren, weder die Sennesblätter.

Aus den Sennesblättern wird übern Feuer mit Wasser ein Extract gemacht, so gar ein gutes purgans ist. Auch kan man ein Saltz daraus ziehen, welchem etliche sehr grosse Eigenschaften zulegen, bevoraus, wenn es zu der infusion der Sennesblätter gethan wird, denn durch solches Mittel würde, ihrem Vorgeben nach, eine viel grössere Kraft heraus gezogen; und daran irren sie auch nicht. Extractum foliorum Sennæ.

Es haben zwar etliche Scribenten geschrieben, daß in Italien, vornehmlich in Toscanen uñ der Genuesischen Revier, wie auch in Provence, die Sennesblätter in Menge wüchsen: weil ich aber glaube, daß diese Art Sennet, vielmehr desjenigē Gewächses Blätter sind, welches die Kräuterverständigen Colutea, *Bagnaudier*, Schaflinsen heissen, derowegen will ich nichts davon gedencken, indem bereits genug Autores davon gehandelt haben.

In Franckreich findet sich ein Kraut, Gratia Dei oder Gratiola, Gottes Gnad, genennet, welches eben so starck purgiret, als wie die Sennesblätter: weil es aber bey uns wächst, darum macht man kein groß Werck davon. Auch giebt es noch ein ander Kraut, welches die Simplicisten Alypum montis Ceti nennen, weil es auf dem Berge Gratiola.

Cete bey Montpellier sehr häuffig wächst. Dieses purgiret noch stärcker als die Sennesblätter, und wird von etlichen weisser Turbit genennet. Weisser Turbit.

Das siebende Capitel.

Von den Plantis Capillaribus, allerhand Sorten Frauenhaar.

DJeses sind kleine Kräutlein, die uns von unterschiedenen Orten gantz überbracht werden, unter denen die vornehmsten, und die am meisten geachteten, diejenigen sind, die aus Canada gebracht, und deshalben von den Botanicis Adiantum album Canadense, weisse Steinraute aus Canada betitelt werden. Das Kraut wächst ohngefehr eines Fusses hoch, der Stengel ist sehr dünne, hart und schwärtzlicht, daraus entspriessen kleine Zweiglein, mit grünen zackichten Blättlein beladen. Es wächst auch in Brasilien, und wird Adiantum Brasilianum geheissen. In dem königlichen Garten zu Paris wird dieses Gewächs mit grosser Sorgfalt, nebst einem Hauffen anderer fremden Gewächse erzogen, welche aus vielen Orten der Welt durch die Herren Fagon und Tournefort, die berühmtesten Botanicos unserer Zeit, darein gebracht sind worden. Siehe Fig. 128.

Syrupus de Capillaribus Canadæ.

Ohne diese Kräuter, die uns Canada zusendet, lassen wir auch den Syrup davon kommen, welcher wenn er recht beschaffen, eine Ambrafarbe und guten Geschmack haben soll, anbey muß er wohl und gnugsam gekocht seyn, nicht sauer oder modricht riechen, soviel als möglich klar und helle, und gewiß aus Canada gebracht seyn.

Diesem Syrup werden gewaltige Eigenschaften beygeleget: absonderlich soll er die Flüsse und andere Brustbeschwerungen vertreiben, auch den kleinen Kindern, mit etwas Mandelöl gegeben, gar dienlich seyn.

Gleichfalls lassen wir, ausser diese Kräuter und Syrup, einen dergleichen Syrup von Montpellier kommen, der von einem Kraute, bey den Botanicis Adiantum album Monspelense genannt, bereitet wird. Dieser ist von jenem gar wenig unterschieden, sonderlich, wenn er recht zugerichtet ist, das heißt, wenn er nicht von solchem Kraute, das schon einmahl dazu gebrauchet, und wiederum getrocknet worden, gemachet ist, welches bey ein und andern Apothecker zu Montpellier nicht selten geschicht, aber gar leichte kan gemercket werden, weil er überaus weiß ist, und schier nicht anders als zerlassener Zucker schmeckt, da hingegen der, welcher recht und getreulich zugerichtet ist, wie Amber siehet, und sehr angenehme schmecket.

Syrupus Capillarium Monspelensium.

Steinraute von Montpellier. Siehe Fig. 129.

Dieser Syrup soll eben, als wie der Canadische, erwehlet werden: wie ihm dann auch gleiche Kräfte zugerechnet werden. Man lasse ihm ingleichen gesagt seyn, und kaufe beyde Sorten dieses Syrups bey redlichen Kauffleuten und Spezereyhändlern, die ihn selbst kommen lassen, denn der, den die meisten Apothecker verkauffen, ist nichts anders, als ein zusammen gesetzter Syrup von den Capillaribus dieses Landes, dem Adianto nigro, oder Frauenhaar, Politrycho, Ceterach, und Scolopendria, der Hirschzunge. Etliche thun noch die frischen Wurtzeln vom Engelsüß, Salvia Vitæ Mauerraute und Süßholtz dazu, da dann diese Kräuter zusammen den Syrup röthlicht machen, wiewohl er bey weitem nicht so sehr, als wie der aus Canada und von Montpellier vertrieben wird. Siehe Fig. 130. 131. 132. 133. Siehe Fig. 134. 135.

Damit aber die Apothecker diesen Syrup desto besser nachmachen mögē, so ziehē sie ein Wasser aus diesen Kräutern, und bereiten damit einen Syrup, welcher weiß ist, und viel verkauffet wird, ob er schon nicht mehr Kraft, denn zerlassener Zucker hat.

Wir lassen auch eine dünne Conserve von den Capillaribus von Montpellier kommen, wiewohl nur selten, dieweil wenig darnach gefraget wird. Was die Zubereitung dieser Syrupe betrifft, davon habe ich nichts gedacht: wer sie aber von den Capillaribus von Canada oder Montpellier zurichten will, mag sich in den Pharmacopœis, die davon handeln, umsehen.

Man lasse sich auch warnen, und gebe Achtung, ob die Capillares, welche etliche verkauffen, gewiß von Montpellier oder aus Canada kommen; denn ihrer etliche die getrockneten Capillares, die hie-

hieherum wachsen, dafür verkauffen, welches aber aus dem grossen Unterschiede, der darzwischen ist, ohnschwer erkannt kan werden.

Das achte Capitel.

Von der Soldanella.

Siehe Fig. 136. DJe Soldanella oder der Meerkohl ist ein klein Kraut, dessen Wurtzeln gar dünne, und die Blätter den Blättern der Osterluzey ziemlich ähnlich sind, ausser daß sie viel kleiner und dicker: nach diesen wachsen die purpurfarbigten Blumen, welche schier wie die Glocken der Winde sehen. Das Kraut wird gantz und in Bündlein gebunden, von den Seeküsten, an welchen es überflüßig anzutreffen ist, zu uns gebracht. Es wird gar selten in der Artzney gebraucht, ob es gleich gar dienlich ist, bey Wassersüchtigen das Wasser abzuführen: daher es auch der Herr Bouderon gantz füglich unter sein Pulver wider die Wassersucht genommen, wozu es keiner andern Wahl bedarff, als daß es, so viel nur immer möglich, frisch und unzerstossen sey.

Wir verkauffen auch noch ein Kraut, Wintergrün. ohne die Soldanella, Pyrola, Wintergrün benamset. Dasselbige wird darum Pyrola genennet, weil seine Blätter dem Birnbaumlaube einiger massen gleichen: und Wintergrün, weil es im Winter, der Strengigkeit dieser harten Jahreszeit ohnerachtet, dennoch seine Grüne behält. An gewissen Orten ist es gantz gemein, z. E. in Teutschland und andern kalten Ländern. Weil nun dieses Kräutlein bey uns dermassen rar ist, darum haben unsere Kräutermänner, die dessen auch gerne Meister seyn wollen, es gantz gemeine gemacht, indem sie Birnbaumkerne gesäet, und die Blätter, so bald sie nur aus der Erde hervor gekrochen, an statt der Pyrola verkaufft. Es ist auch solches, wegen der überaus grossen Gleichheit, welche die Pyrola mit dem Birnbaumlaube hat, sehr schwerlich zu bemercken. Damit man aber diesen Betrug vermeide, darff man sie nur bey aufrichtigen Leuten hohlen: doch ist das verdrüßlichste, daß sie nicht anders als trocken zu haben.

Man giebt vor, das decoctum von diesem Kraute sey ein sehr starck adstringens, ein anhaltend Mittel, diene auch zu Heilung der Geschwüre, und anderer Kranckheiten gleicher Art.

Wenn das Wintergrün annoch in Siehe Fig. 137. der Erde ist, so stöst es einen Hauffen kleiner Stengel von sich, da an iedweden derselben, vorne an der Spitze, ein klein rundlicht Blat sitzet, braungrüner Farbe. Mitten zwischen diesen Stielen steigt ein Stengel empor, daran zu öberst viel kleine, weisse, wohlriechende Blümgen entsprieſſen. Das gantze Gewächs aber ist kaum eines oder anderthalben Fusses hoch, und liebet die mitternächtigen Länder über alle massen, welches auch die Ursache, daß es in warmen Ländern so gar seltsam ist, da es doch in kalten Landen gantz gemeine.

Das neundte Capitel.

Vom Anil.

Siehe Fig. 138. DEr Anil ist ein kleines Kraut, ohngefehr zwey Fuß hoch, mit runden Blättern, welche obenher grün und bräunlicht sehen, unten aber silberweiß sind, und ziemlich dicke: nach diesen wachsen die Blumen, welche der Erbsenblüte gleichen, und röthlicht sind, daraus entstehen die langen, als wie Sicheln, zurückgebogenen Schoten, die den kleinen Olivenfarbenen Samen, dem Rübsamen gar ähnlich, beschliessen.

Die Amsricaner saubern das Land vorher wohl, wenn sie den Anil säen wollen; hernachmahls machen sie Löcher drein, einen Fuß weit von einander, werffen in iedes 10. bis 12. Anilkörner, und bedecken sie nur schlecht hin mit ein wenig Erde, da dann nach Verlauff sechs Wochen, oder zum längsten zweyer Monate, das Kraut abgeschnitten, und der Indich oder Indigo daraus gezogen werden kan, wie im folgenden Cap. zu ersehen. Wird es aber drey Monat im Lande gelassen, so bringt es seine Blumen und Samen. Allein bey diesem Kraute hat man eine Art Raupen zu befürchten, welche etliche mahl auf der Insel S. Christoffel beobachtet wor-

den, daß sie in einer Nacht gewachsen, und alle Hoffnung der Einwohner zu nichte gemacht. Diesem Unheil abzuhelffen, schneiden sie alles Kraut mit einander geschwinde ab, und werffen es sammt den Raupen in die Fässer: denn, was sie wieder von sich geben, ist auch noch gut. Andere aber kommen diesem Ubel also vor, daß sie zwischen demjenigen, was sie bereits angefressen, und dem, welches sie noch nicht berühret, eine grosse Scheidung machen. Dieser Schade ist auf der Insel Martinigo noch nie verspüret worden.

Das zehende Capitel.

Wie der Indich und Indigo bereitet werden.

DEr Indich ist eine Fecula oder gantz zartes Pulver, welches mit Wasser und Baumöl allein aus den Blättern gezogen wird. Und dieses macht den Unterschied zwischen dem Indich und Indigo / denn sie diesen aus den Blättern und kleinen Zweiglein bereiten, gleichwie aus folgendem wird zu ersehen seyn.

Der vollkommenste Indich ist, der den Zunamen Serquisse, von einem Dorffe gleiches Namens / welches 24. Meilen von Suratte / nahe bey Amadabat liegt, erhalten hat. Er wird auch um Biana Indoua und zu Cossa, nahe bey Ayra; desgleichen im Königreich Golconda gemacht. Die Holländer bringen ihn gleichfalls von Brampour aus Bengalen, welcher aber der schlechteste unter allen ist.

Siehe Fig. 139. Wenn nun die Einwohner ietztgedachter Orten das Pulver aus dem Anil ziehen, und den Indich bereiten wollen, so schneiden sie dieses kleine Kraut mit einer Sichel ab, sobald nur die Blätter, wenn man sie angreifft, zu brechen beginnen, und nachdem sie die Stiele heraus gelesen, legen sie die Blätter in eine gnugsame Menge Wasser, welches in einem Fasse, das sie das Einweich-Faß heissen, stehet, und lassen sie 25. bis 30. Stunden lang darinne weichen. Nach derer Verflieſſung drehen sie den Han auf, und lassen das Wasser, welches nunmehro eine grünlichte Farbe, die sich aufs blaue ziehet, bekommen, in ein ander Faß, welches sie das Schlagefaß nennen, ablauffen. In diesem lassen sie das Wasser anderthalb Stunden lang durch vier starcke Indianer fort für fort mit höltzernen Löffeln schlagen, welche achtzehen bis zwantzig Fuß lange Stiele haben, und auf vier Stücken Eisen, die sie *chandeliers*, Leuchter, heissen, ruhen. Damit sie aber nicht gar zu viel Leute zu dieser Arbeit nöthig haben, so bedienen sie sich einer grossen sechseckigten Waltze, an deren beyden Enden zwey eiserne Zacken hervor gehen, welche in zwey Pfannen, von gleicher Materie, liegen. An zweyen Seiten, unten an der Waltze, sind sechs zugespitzte Eymer, die zu unterst offen, angehencket, und ein Indianer beweget diese Waltze immerfort, so daß, wenn die Eymer auf dieser Seite in die Höhe kommen, die andern wieder hinab gehen. Dieses treibt er so lange, bis das Wasser über und über mit Schaum bedecket ist, da sie dann etwas weniges Baumöl mit einer Feder hinein thun, kaum ein Pfund, in ein Faß, das 70. Pfund Indich, so wie wir ihn haben, giebet. Sobald das Oel drein gethan worden, theilt sich der Schaum mitten von einander, uñ lassen sich kleine Klumpen, wie in der geronnenen Milch sehen: alsdann hören sie auf zu schlagen, damit sichs setzen möge. Wenn es sich nun gnugsam gesetzet, wird die Röhre des Schlagefasses geöffnet, daß das klare Wasser ablauffe, und sie das Pulver, das wie Schlamm am Boden liegt, heraus nehmen können. Wenn es heraus genommen, wird es in zugespitzte Säcke von Tuch gethan, auf daß das wenige Wasser, welches noch etwa darinne verblieben, vollends abgezogen werde. Drauf thun sie es in Kästen, welche irgend einen halben Zoll hoch sind, damit es recht trucken werde, und so dann ist es der so genannte Indich, dem allem Ansehen nach, dieser Name deswegen gegeben worden ist, weil er aus Indien kommt. Ehedessen bereiteten die Indianer den Indich in sonderlich dazu verfertigten und wie ein Becken formirten Teichen, welche sie vorhero mit Kalch, der dem Marmor an Härte gleichte, zugerichtet hatten, und brauchten nicht halb so viel Vorsichtigkeit dabey, wie heutiges Tages; entweder weil sie es nicht so gar genau

nahmen,

nahmen, oder, weil sie es so gut machten, als sie konten.

Man sey nicht so wunderlich, und glaube, was Matthiolus im Buch über den Dioscoridem angemercket, als ob es nämlich zweyerley Indich gebe; der eine wüchse von ihm selbst, wie ein Schaum, an dem Indianischen Rohre, wenn es Knoten gewinnet: der andere werde von Farbe gemacht, und sey der Schaum, der auf den Kesseln schwimme, von den Färbern aber gesammlet und getrocknet werde; und viel dergleichen Mährlein mehr, die er davon erzehlet. Hingegen erwehle man den Indich / der in platten Stücken ist, von rechtmäßiger Dicke, die nicht zu weich, auch nicht zu harte sind, hoch an der Farbe, d. i. gantz dunckelviolet, leicht, und auf dem Wasser schwimmend, daher auch der Name *Inde flottante*, schwimmender Indich, entstanden. Wenn er zerbrochen wird, müssen keine weisse Flecken, wohl aber silberhelle Flinterlein darinne seyn. Letzlich muß er auch kupfricht seyn, das ist, seine blaue Farbe muß sich in roth verwandeln, wenn man ihn mit dem Nagel kratzt; auch sollen so wenig kleine Stücklein drunter seyn, als immer möglich.

Schwimmender Indich.

Wir haben keine eintzige Wahre, die mehr verfälschet wird, als wie der Indich, wenn er so theuer ist als ietzo; allein ich würde etliche Bögen damit anfüllen, wenn ich alles erzehlen wolte, so aber unnöthig: es kan ein ieder aus dem, was ich anietzo vorgebracht habe, den guten von dem verfälschten gar leichtlich unterscheiden.

Ohne den platten Indich haben wir auch eine Gattung desselben in Form der Castanien, welchen wir Indich von Agra zu nennen pflegen, und schier eben so gut ist, als wie der Indich von Serquisse: weil aber seine Gestalt nicht iederman anständig, deshalben bedient sich seiner fast niemand, als die Färber. Auch bekommen wir sonst noch einen Hauffen andere Sorten, welche aber blos nach denenjenigen Orte, an denen sie gewachsen, von einander unterschieden werden; desgleichen, nachdem diejenigen, die ihn bereitet, mehr oder weniger Behutsamkeit darauf gewendet: und dann, nachdem das Kraut, daraus er gemachet worden, alt oder jung gewesen. Denn der Indich, der aus denen zu erst gesammleten Blättern bereitet worden, ist weit besser, als der aus denen zum andern mahl abgelesenen Blättern gemacht worden ist, und der andere viel besser, denn der dritte. Je jünger nun das Kraut, das dazu gebraucht wird, ie schöner ist auch der Indich, als dessen Blau weit lebhaft- und glantzender ist.

Indich von Agra oder wie Castanien gestaltet.

Der Indich wird zum Färben und von den Wäscherinnen zum leinenen Geräthe gebraucht. Die Mahler reiben ihn mit weiß ab, wenn sie blau damit mahlen wollen; denn wenn sie ihn alleine nähmen, würde er gantz schwartz werden, wenn sie aber gelb drunter thun, giebt er eine grüne Farbe.

Zwar bedienen sich seiner auch etliche Zuckerbecker und Apothecker, und färben den Zucker damit, darunter sie gestossene Veilgenwurtzel gethan haben, und verkauffen ihn hernach für Violenzucker und Syrup: allein dieses ist unrecht, und kan dem Dinge leichtlich gerathen werden, wenn man nur den Preiß nicht ansehen, und aufrichtigen Kauffleuten abkauffen wolte.

Das eilffte Capitel.

Vom Indigo.

Der Indigo ist eben sowohl eine Fecula und zartes Pulver, welches als wie der Indich aus dem Anil gezogen wird, und allein darinne von diesem unterschieden ist, daß er aus dem gantzen Kraute, das ist, aus den Blättern und Stielen, gemacht ist. Wann wir aber vielerley Gattungen Indich haben, so haben wir derer nicht weniger unter dem Indigo. Allein, weil ich nur von denenjenigen zu reden willens bin, die in der Handlung gangbar, dannenhero will ich sagen, daß dieser der vollkommenste sey, der den Namen Guatimalo führet, und aus Ostindien kommt, auch, wenn er recht beschaffen, leichte seyn muß, nicht gar zu harte, kupfricht, und auf dem Wasser schwimmend: kurtz, er muß dem Indich an Güte so nahe kommen, als immer möglich ist.

Indigo Guatimalo.

Die zweyte Gattung Indigo heißt von S. Domingo, und ist von dem

Indigo von S. Domingo.

Guati-

Guatimalo nichts unterschieden, als daß die Farbe nicht so frisch und kupfricht sieht.

Indigo von Jamaica. Die dritte von Jamaica, kommt aus England zu uns.

Indigo aus denen Inseln. Die vierte ist der Indigo aus den Inseln.

Alle diese Arten Indigo sind besser oder geringer, nachdem sie rein oder unrein sind. Denn die ihn bereiten, sind wohl so boshaft, daß sie Sand und Erde drunter mengen; welche Schelmerey aber gar bald zu entdecken ist, dieweil der Indigo wie Wachs brennen muß, da dann der Indigo verbrennet/ die Erde und Sand aber zurücke bleiben. Tavernier gedenckt in seiner Reise nach Indien am 102. Blatt, daß der Staub vom Indigo also subtil und durchdringend sey, daß diejenigen, die ihn reitern oder sieben, vermummt seyn, und von Zeit zu Zeit Molcken trincken müssen. Solches zu behaupten, und die durchdringende Kraft des Indigo zu erweisen, vermeldet er, daß er etliche mahl des Morgens ein Ey bey diese Indigoreiterer hingeleget, und dasselbe inwendig blau befunden habe, wenn er es des Abends aufgemacht.

Das zwölffte Capitel.

Vom Waid.

Siehe Fig. 140. IN Franckreich, sonderlich um Toulon, erbauen wir ein Kraut, das die Lateiner *Isatis*, wir aber *Guesde* und *Pastel*, die Teutschen **Waid** nennen. Aus diesem Kraute wird eine Waare gezogen, die mit dem Indigo einige Verwandtnüß hat: nicht zwar, wie sie zu uns gebracht wird, denn da ist sie wie Erde; sondern, weil die Blätter des Waids, gleichwie des Anils könten zubereitet werden.

Der Waid ist eine überaus schwere Waare, und als wie Erde: dessen bedienen sich die Färber. Den Waid nun zu bereiten, werden zu Ende des Hornungs, oder zu Anfang des Mertzen die jungen Blätter abgeschnitten, und zu Hauffen getragen, auf daß sie über einander heiß werden, und sich in sich selbst verzehren, deshalben sie auch mit Wasser besprenget und wöchentlich zweymahl umgewendet werden. Wenn diese nun wie Erde und trocken worden, so legen sie dieselben auf eine Ecke, damit sie die Blätter von eben diesem Kraute, die es wiederum aufs neue hervorgetrieben hat, gleichfalls dahin bringen können, die sie alsdann, und wann sie dieselben, gleichwie die ersten zugerichtet haben, unter die ersten mengen; und solcher gestalt schneiden sie zum dritten und vierten mahle die frischen Blätter ab, so daß sie vom Ende des Hornungs, bis zum Ende des Septembers den Waid viermahl abschneiden, welches denn die Ursache ist, warum der Waid so gar übel beschaffen und voll Erde ist. Wann sie uns aber den Waid, den sie zum ersten mahle abgeschnitten, übersendeten, würde er weit besser seyn, als derjenige ist, darunter sie den, der im September abgeschnitten worden, gemischet haben, theils, weil die Blätter viel härter, theils aber, weil sie voll Sand und Kiß sind, welches der Regen und die Winde, die um dieselbe Zeit lang anzuhalten pflegen, verursachen.

Die Färber, die diese Waare brauchen, lassen den Schaum davon trocknen, welcher alsdann dem Indigo, der Farbe nach, ziemlich gleich kommt, und von uns unter dem Namen *Flore d'Inde*, Indichblume verkaufft wird, auch den Scribenten, die sich auf die Waaren nicht verstanden, als da ist Dalechamp, und andere, Anlaß gegeben, daß sie denselben Schaum für rechten Indich gehalten. Ist also aus dieser Beschreibung zu ersehen, daß es gar wohl möglich wäre, eine dem Indigo gantz gleiche Farbe aus den ersten und jungen Blättern des Waids zu ziehen.

Ohne den Waid lassen wir auch aus Picardie ein Kraut bringen, welches gantz ist, und von uns und den Färbern *Gaude* oder *Herbe à jaunir*, von den Lateinern Lutea oder Luteola, zu Teutsch aber **Wau** genennet wird. Siehe Fig. 141.

Ferner lassen wir für die Färber ein Kraut aus Picardie kommen, welches grüne Blätter hat, und von uns *Sereque*, nach dem Arabischen Worte Sereth, genennet wird. Es wird ingleichen *herbe à jaunir*, ein Kraut, damit man gelb färbet, oder kleiner Ginst, auch gelbe Scharte, und von den Einwohnern *Sereque* oder *Oriſel*. Siehe Fig. 142.

der

der Canarien Inseln, von dannen das erste gekommen, Orisel geheissen.

Uber obgemeldte Kräuter ziehen wir auch aus Portugall, bevorab von einem Orte und Seehafen, Porto genannt, eine gewisse Waare, welche nichts anders ist, als zerstossene Blätter und junge Zweige eines Baumes, den wir eben als wie die Araber Sumac nennen, die Lateiner heissen ihn Rhus, deswegen wir ihn auch zuweilen, wiewohl in etwas verstümmelt, Roux zu nennen pflegen. (Bey den Teutschen heist er Gerberbaum oder Färberbaum.) Diese Waare wird von den Färbern, Cordubanmachern, und Gerbern sehr gebrauchet, und dienet zum grün färben.

Sumach von Port a Port. Siehe Fig. 143.

Der beste Sumach ist grünlicht und frisch. Dieser Waare hat man den Namen Port a Port gegeben, weil sie meistentheils aus selbigem Hafen in Portugall zu uns gebracht wird.

Uberdiß, daß die Färber die zerstossenen Blätter gebrauchen, kan man sich auch der Frucht, die wie ein angenehmes rothes Träublein siehet, bedienen, den Durchlauff zu stillen, wenn sie mit Granatschalen und Wasser ein klein wenig gekochet worden; es ist ein sicheres und oft probirtes Mittel. Die Körner aus den Trauben genommen, und getrocknet, nennen wir Sumachsamen oder Körner, und haben eben die Eigenschaft, als wie die in der Traube, wiewohl sie keine so kräftige Wirckung haben, weil sie zu trucken sind. Derohalben soll man zu Vertreibung dieser Kranckheit frischen Samen nehmen, denn wenn er älter ist als ein Jahr, verliert sich sein säuerlicher Geschmack zusamt der anhaltenden Kraft.

Das dreyzehende Capitel.

Von der Holländischen Orseille oder Tornesol, *en pâte & en pierre*, hart und weich.

DJe Holländische Orseille ist, so viel ich davon erfahren können, ein Teig, der aus der Frucht eines Gewächses, bey den Botanicis Heliotropium tricoccon, von uns *Tornesol*, auf teutsch Krebskraut, genennet, der Perelle, einer gewissen Erde; davon weiter unten; Kalch und Urin bereitet wird. Wenn sie nun diese vier Stücke mit einander vermischet, thun sie dieselbigen in kleine Fäßlein, darein ohngefehr 30. Pfund gehen: wiewohl von diesem Tornesol fast nichts zu uns gelanget, indem auch von Lyon und aus Auvergne Tornesol kommt, der schier eben so gut ist. Die diesen Teig bereiten, verkauffen ihn nicht allezeit weich, sondern in Form kleiner viereckter Stücken, welche sie, nachdem sie trucken worden, *Tornesol en pierre* oder *en pâte*, steinharte Tornesol, oder Tornesolbrode heissen. Weil auch in den frischgemachten Teig, was man nur will, kan gemenget werden, daher unterlassen die Holländer und andere nicht eine gute Menge Sand darunter zu mengen, damit nicht nur das Gewichte vermehret werde, sondern auch, daß sie es bessern Kauffs geben können, welches dann Ursach ist, warum der trockne Tornesol wohlfeiler ist, als der weiche.

Siehe Fig. 144.

Dem sey aber wie ihm wolle, der harte Tornesol soll recht wohl trocken seyn, und blau, auf violet sich ziehend, sehen: er soll auch das Papier, darauf er gerieben worden, blau färben, denn dieser ist besser, als welcher es roth färbet. Der harte Tornesol wird ebenfalls von den Färbern, Kartenmahlern, und andern an statt des Indichs gebraucht.

Das vierzehende Capitel.

Vom Rothlapp.

DEr Tornesol auf Lappen hat seinen Namen daher erhalten, weil es nur alte Lumpen, denen man mit den Beeren des Krebskrautes und diesem oder jenem sauern eine rothe Farbe gegeben, dergestalt wie wir ihn zu sehen bekommen. Dieser Rothlapp wird sehr gebrauchet, und dem Weine eine rothe Farbe damit gegeben; soll derowegen hierzu aufrichtig Holländisch Gut erwehlet werden, der sehr hoch an Farbe, recht trucken, nicht schmutzig oder vermodert ist. Man soll ein klein Stücklein ins Wasser stecken, zu sehen,

ob er es vielleicht violbraun färbe, denn welcher dieses thut, taug nichts.

Wir lassen ihn auch in Menge aus Languedoc von der Seite Galargue kommen: wie denn fast alles, was wir verkauffen, allda bereitet wird, weil nicht allein der Tornesol häuffig um Nimes und Montpellier wächset, sondern er auch bey nahe eben so gut, als wie der Holländische ist: er darff nur wohl bereitet seyn, und die wäßrichten liquores roth anfärben. Doch soll der Holländische/als welcher viel besser ist, denn der zu Galargue und andern Orten in Languedoc bereitet wird, diesem allzeit vorgezogen werden.

Hierbey ist zu erinnern, daß zwar die Frucht des Krebskrautes blau färbe; allein, so bald nur etwas sauers dazu kommt, wird es stracks roth. Will demnach iemand wissen, ob etwas sauers in einer Sache ist, der darff nur diese Tinctur dazu thun, oder das saure auf etwas, das mit dem Safte dieser Frucht bestrichen worden, reiben.

Von der Lionischen Orseille.

Dieses ist ein zusammengesetzter Teig von Perelle, lebendigem Kalch und Urin. Etliche thun noch überdiß eine Tinctur von Brasilienholtze dazu, ihr also ein besseres Ansehen und röthere Farbe zu geben.

Diese Orseille wird gegen Lion zu und in Auvergne in Menge bereitet, und soll eine hochrothe Farbe haben, die, wenn sie aufs Papir gestrichen wird, fein frisch sehe.

Die Färber geben ihren Sachen eine solche Farbe damit: doch dürffen sie allein die Schwartzfärber führen.

Das funffzehende Capitel.

Vom Tabac.

DEr Tabac ist deshalben also benamset worden, weil er auf der Insel Tabago häuffig und in Menge wächst. Er wird von etlichen Nicotiana geheissen, weil Nicod, der Frantzösische Gesandte nach Portugall, ihn zu erst der Königin in Franckreich überbracht hat, daher ihm auch der Name, der Königin Kraut gegeben worden. Ferner wird er Buglossa antarctica genennet, weil er häuffig in den Inseln wächst: desgleichen, das heilige Kraut, von wegen seiner herrlichen Eigenschaften; und endlich Petun, welches sein erster und rechter Name ist, den ihm die Indianer gegeben.

Siehe Fig. 146.

Wann uns annoch, wie vor 15. Jahren frey stünde, Tabac zu verkauffen, so hätte ich weitläufftiger davon handeln wollen: allein, weil wir keinen andern verkauffen dürffen, als den wir bey der hierzu verordneten Cammer nehmen müssen, so will ich auch nur seiner unterschiedenen Namen gedencken.

Wir kauffen demnach bey den Pachtern des Tabacs zweyerley Sorten Tabac: gesponnenen und pulverisirten. Der gesponnene wird vermittelst unterschiedlicher Namen von einander unterschieden: denn da ist der Brasilianische, welcher schwartz und Fingers dicke ist: der andere *à l'andouille* genannt, wird von trucknen und röthlichten Blättern gemacht, in der Dicke eines starcken Rohrs, oder einer mittelmäßigen Wurst, daher ihm auch der Zuname entstanden: es giebt auch noch einen andern dieses Namens, der aus Holland kommt. Der dritte heißt *petit briquet*, oder Tabac von Dieppe, welcher gleichfalls gesponnen, und ohngefehr so dicke ist, als eines Kindes kleiner Finger: man hat auch Holländischen petit briquet, und noch ein Hauffen andere, z. E. Virginischen, von Verine/S. Domingo/ und so fort.

Was den pulverisirtē oder Schnupf-Tobac betrifft, so parfumirt, als ohn Parfum, dessen giebt es so viel Arten, die ich unmöglich alle beschreiben könte. Dannenhero will ich nichts davon gedencken, sondern mich vergnügen dasjenige allhier anzuführen, was der P. Tertre davon aufgezeichnet hat: nämlich, die Einwohner der Inseln erbauen insgemein vier Geschlecht des Petun; das grüne, das Jungen-Petun, das Amazonen-Petun, und das von Verine, oder das moschirte. Alle diese Arten nennen die Indianer ohne Unterschied Yoly. Das grüne Petun ist das schönste, und hat das beste Ansehen, denn seine Blätter sind eines guten Fusses breit, und zwey Fuß lang, allein es geht ihm

im treugen zuviel ab, und giebt niemahls recht viel. *Petun à langue*, das Zungen-Petun, wird also genannt, weil seine zwey Fuß lange und der Hand breite Blätter die Gestalt einer Zungen zu haben scheinen: Dieses giebt reichlich, und geht ihm beym aufhängen nichts im geringsten ab. Diß sind die beyden Sorten, von denen am meisten verthan wird. Das Petun Perine ist viel kleiner, als die zwey vorhergehenden; seine Blätter sind etwas härter, runtzlicht und am Ende weit spitziger, als die andern. Es giebt am wenigsten, und verliehrt am meisten auf der Hänge, iedoch wird es am höhesten geachtet, und ist am theuersten, weil nicht allein das Blatt nach Mosch riecht, sondern auch der Rauch, wenn es geschmaucht wird, sehr angenehme ist, da sonsten der Rauch von denen andern fast iederman unerträglich fällt. Uberdiß hat man in Acht genommen, daß eine eintzige Pflantze von diesem Petun vier andern Pflantzen ihre Eigenschaft mittheile, also daß sie gleichfalls für Petun Perine paßiren können, welches auch in den Inseln gemeiniglich practisiret wird, anders dürfte man seinen Conto nicht dabey finden. Das Amazonen-Petun ist das geringste unter allen: sein Blatt ist vorne rund, nicht zugespitzt, als wie der andern ihre, und die kleinen Ribben, welche auf beyden Seiten des Blattes zu sehen sind, lauffen nicht krumm nach der Spitze zu, sondern gehen schnurgerade zwerch durchhin. Dieses Petun giebt überaus viel, allein es ist auch über alle massen schädlich, wenn es noch frisch ist, schmeckt unangenehme, und macht, daß sich diejenigen, die es gebrauchen, von Stund an erbrechen müssen: ie älter es aber wird, ie besser wird es, und nach Verlauff zweyer Jahren überaus gut.

Obgleich die Art und Weise, wie das Petun zugerichtet und erbauet wird, den Einwohnern in den Inseln bekannt genug, dennoch will ich zur Vergnügung vieler curieuser Leute in Europa, denen sie noch unbekannt, dieselbe so kurtz, als mirs wird möglich seyn, beschreiben.

Zu erst wird der Samen gesäet, und mit fünff oder sechsmahl so viel Asche vermenget, damit er desto weitläufftiger könne ausgestreuet werden. So bald er nun beginnet aufzugehen, wird er alle Morgen mit Laube verdecket, und also vor der Sonnenhitze beschirmet, die ihn sonsten verderben würde, ehe er die zum verpflantzen nöthige Grösse erlanget hätte. Immittelst wird der Garten, darinnen er soll auferzogen, oder gesäñlet werden, zugerichtet, indem man ihn umpflüget, das Gebüsche umhauet und es auf dem Lande verbrennet, welches gewißlich keine kleine Arbeit. Wenn aber das Land bereits zugerichtet ist, wird es von dem Unkraute aufs beste gereiniget und gesaubert.

Wann nun der Garten dergestalt zugerichtet ist, alsdann hebt man die Pflantzen aus, wenn es geregnet, auf daß sie desto eher wieder Wurtzeln schlagen, und pflantzt sie alle nach der Linie. Es wird aber beym pflantzen diese Ordnung gehalten, daß allezeit zwischen zwey Pflantzen drey Fuß breit Raum bleibe, und auch so viel zwischen zwey Zeilen: so daß ein Garte von hundert Schritten ins Gevierte, zehen tausend Pflantzen beherbergen kan. Eine Person muß zum wenigsten 3000. Pflantzen warten und in Acht nehmen können, und damit ihr Brod erbauen, welches ihm 1000. bis 1500. Stück Petun bringen mögen. Wenn das Petun gepflantzet ist, so muß man stets und mit allem Fleiß trachten zu verhindern, daß kein Unkraut darunter aufkomme. Wann dann die Pflantze ietzt blühen will, hält man sie gantz kurtz, indem sie ohngefehr eines Knies hoch über der Erde abgeschnitten wird. Drauf werden alle die untersten Blätter, die auf der Erde liegen, weggenommen, und nicht mehr denn zehen oder zwölffe am Stengel gelassen, zugleich die jungen Schößlinge, die es zwischen allen Blättern wiederum hervor treibt, aller acht Tage aufs fleißigste ausgebrochen; Solcher gestalt nehmen diese 10. oder 12. Blätter wunder wohl zu, und werden so dicke, als Leder. Will man nun sehen, ob sie zeitig, so biegt man ein Blatt, bricht es, dann ist es Zeit dasselbige abzuschneiden. Nachdem es abgeschnitten, läßt man es an der Erde welck werden, und knüpft es mit einem Bande, von Mahot gemacht, zusammen, und henckt es auf kleine Stangen, doch so, daß keine Pflantze die andere berühre. Also läst

man sie 14. Tage oder drey Wochen an der Luft trocknen. Wann dieses geschehen, werden alle Blätter von den Stengeln abgerissen, und darauf, nachdem die Ribben, die mitten durch die Blätter hinlauffen, davon gethan worden, mit etwas Seewasser bespritzt, gesponnen und auf die Rollen geschlagen. Siehe Fig. 145.

Liquor, schwartzes Oel u. Saltz vom Tabac.

Aus dem Tabac wird vermittelst des phlegmatis Vitrioli ein Saft gezogen, welches ein starckes Brechmittel ist, auch dienlich die Schwindē und Raude zu heilen, wenn man sich gelinde damit reibt. Wenn er in eine Retorte gethan wird, treibt man ein schwartzes stinckendes Oel herüber, welches fast eben solche Kräfte hat. Desgleichen wird ein Saltz daraus gemacht, welches ein starckes Schweißmittel, in einem dienlichen Safte oder Wasser, von vier bis auf zehen Gran, genommen.

Es giebt auch sonst noch einen Hauffen andere Blätter, die wir ebenfalls verkauffen dürfften, wenn wir sie nur

Betel. hätten, z. E. Betel oder Tambul, welches die Blätter eines kriechenden Gewächses sind, davon die Jndianer eine Gattung Confect, mit Areca und gebrañten Austerschalen zurichten. Coca/

Coca. sind Blätter von einem kleinen Bäumlein, den Myrten nicht unähnlich: derselben bedienen sich die Abendländer, als wie die Morgenländer des Betels, oder die Europäer des Tabaes. Die Einwohner in Peru brauchen die Cocablätter auf zweyerley Weise: einige machen mit gebrannten Austerschalen eine Art Confect daraus, sich damit des Hungers und Dursts auf einen Tag zu erwehren: andere vermengen sie mit Tabacsblättern, und machen die Leute damit so dumm, daß sie tausenderley närrische Händel vornehmen.

Die Alcanna oder Cyprus, welches die Blätter eines Bäumleins sind, das in Egypten und in der Levante in Menge wächst, und den Jndianern Haar und Nägel gelb zu färben dienet, wenn es vorher in Wasser geweichet worden, oder in Weineßig, Citronensaft, Alaunwasser, und andere saure Dinge, wenn sie sich roth mahlen wollen. Die Egypter ziehen ein Oel aus den Beeren der Alcanna oder des Cyprus, welches **Cyprusöl** genennet wird, und trefflich starck riecht, auch gar dienlich ist die Nerven gelinde und schmeidig zu machen. Es haben mich ihrer viel versichert, die Alcanna oder der Cyprus aus Egypten, sey eben das, was die Botanici Liguſtrum Ægyptiacum zu nennen pflegen: und dergleichen noch mehr. Wobey annoch zu mercken, daß ob es zwar viele andere Arten Kräuter mehr giebt, wir dennoch keine verkauffen, weil wir besondere Kräuterleute haben, die damit umgehen und handeln. Allein in andern Städten in Franckreich sind die Droguisten gehalten, sie zu verkauffen, dieweil es bey ihnen keine solche Kräuterhändler giebet, welches dann den Apotheckern keine geringe Mühe giebet, wenn sie bisweilen nach einer Handvoll frischen Kraute drey oder vier Meilen gehen müssen, wiewohl sie dieses dafür zur Belohnung haben, daß sie die Kräuter viel besser kennen, als die Apothecker zu Paris, welche sich auf die Kräutler verlassen, die ihnen doch nicht selten eines für das andere geben.

Uber alle diese Blätter und was daraus kan gezogen werden, davon ich allbereit gehandelt, verkauffen wir auch noch ein kleines dunckelrothes Körnlein, in Grösse eines Nadelknopfs, welches an der Wurtzel der grossen Bibernell zu finden ist, und von den Färbern unter dem Titel *Cochenille de graine* oder *Sylveſtre*, wilde oder körnichte Conzenille gebrauchet wird. Was das Kraut betrifft, dasselbe ist so gemeine, daß ich für unnöthig erachtet habe es zu beschreiben. Es soll aber diese Conzenille frisch seyn, recht trucken, dick, so hoch an der Farbe, und so reine, als nur möglich.

Die Kräuter, die in Franckreich wachsen, und zu der Zahl der Materialien gehören, sind, Scordien, **Bergmünze**, **Gamanderlein**/ **Schlafkräutlein**, weisser Andorn/ **Stabwurtz** und **Gartencypreß**/ groß und kleine **Wermuth**, **Miltzkraut**/ **Betonien**/ **Bergbenedicten**/ **Chamillen**/ **Sinngrün**/ **Flachsseide**/ **Hundszunge**/ **Wasserdosten**/ **Bruchkraut**, **Schafgarbe**, groß und klein **Tausendgüldenkraut**, **Steinklee**/ **Beyfuß** oder S. **Johannisgürtel**, **Münze**, **Melisse**/ **Basilien**, **Wohlgemuth**/ **Poley**/ **Saturey**/ **Jsop**, **Scabiose**/ **Quendel**, und noch viel andere Kräu-

ter

ter mehr, von denen ich nichts melden mag, weil alle Autores, die nur von Kräutern geschrieben, weitläufftig genug davon geschrieben haben, dahin ich auch den Leser will verweisen.

Ob wir nun gleich zu Paris diese Kräuter nicht verkauffen, weil wir die Kräuterkramer haben, dennoch verkauffen wir die Saltze davon, sie mögen nun figirt und essentialia, oder flüchtig seyn, unter andern das Saltz von Cardebenedicten/ Wermuth, Beyfuß, klein Tausendgüldenkraut, Melisse, Salbey, Rosmarin/ Wegwarten, Sauerampfer, Bohnen und vielen andern Kräutern. Kurtz: uns ist vergönnet, alle Salia, die aus Kräutern können gemacht werden, weil sie zur Chymie gehören, zu verkauffen.

Was aber dererselben Wahl betrifft, da kan ich keinen bessern Rath geben, als daß man sie bey rechtschaffenen Leuten nehme, die niemand eines an statt des andern geben, und daß man nicht auf den Preiß sehe; denn unmöglich können dergleichen Salia also wohlfeil gegeben werden, wie etliche doch thun, und ein gantzes Pfund wohlfeiler geben, als andere ehrliche Leute eine Untze zu geben vermögen. Dieses aber geschiehet vermittelst des Salpeters, den sie drunter thun, oder des Salis polychresti, das sie zu Pulver stossen, und in ein Hauffen Gläser thun, daran sie allerley Zettel kleben, ob es gleich nur einerley ist: daß man sich also vor denen, die mit Salpeter vermischet sind, wohl zu hüten hat. Jedoch kan es einer leichte entdecken, er darff nur ein wenig auf glühende Kohlen legen, so zischet es, wenn es mit Salpeter vermenget ist; ausser diesem ist es ohne Zusatz.

Das sechzehende Capitel.

Von den Corallen.

ES sind die Corallen, wie der Herr Tournefort will, ein Gewächs, das im Abgrund der See wächst, und keine Blätter hat, daran man auch weder Blüte noch Samen bemercken kan; indessen sind sie dennoch, als wie mit einer Wurtzel an die Klippen veste angeheftet. Sie werden mit einer Rinde bedecket, welche über und über voller kleiner Löchlein ist, die als Sternlein gestalt, biß mitten hineingehen. Auch sind sie in Aeste zertheilet, und man findet Strahlen dran, welche ihre Fibern und Zäserlein anzudeuten scheinen. Endlich vermehren sie sich ohnstreitig durch ihren Samen. Dieses kommet trefflich mit der Meinung dererjenigen überein, welche die Corallen unter die Gewächse zehlen. Heut zu Tage ist man darinnen einig, daß sie bereits in der See harte sind: denn es kan die Weichheit der Schale, welche sonsten schlüpfricht und harte ist, diejenigen verführet haben, welche geschrieben, es sey das gantze Gewächse weich. Diese Schale ist eine Tartarische Kruste, und an den rothen Corallen roth, an den weissen weiß. Die Spitzen der Aeste sind weich und rund, wie kleine Küglein, in Grösse der Johannisbeeren, ordentlich in sechs Fach abgetheilet, und mit einem milchweissen Safte, dergleichen die Geschlechte der Wolfsmilch von sich geben, erfüllet. Dieser Saft ist fettich, scharff und anziehend, auch verspüret man daran einen Geschmack wie Pfeffer mit Castanien vermenget, iedoch nur, wenn sie annoch weich und frisch sind; denn wenn sie vertrocknet, sind sie alleine anziehend. Diese kleine Küglein werden insgemein die Corallenblüte genennet, wiewohl sie billicher die Samenbehältnüsse dieses Gewächses heissen möchten, massen die neuern Scribenten angemercket, daß dieser Saft, den sie vergiessen, die Corallenpflantzen, auf denenjenigen Cörpern, darauf er gefallen, erzeuge. Ich selbst besitze ein ziemlich grosses Stück, welches auf einem Scherben eines zerbrochenen irdenen Geschirres, dergleichen zu Fayenie gemacht werden, gewachsen ist; will demnach desjenigen Corallenzinckens, den man zu Pisa zeiget, und auf einem Hirnschedel stehet, nicht gedencken.

Eigentlich sind nur drey Gattungen der Corallen, die zur Artzney gebrauchet werden, die rothen, die wahrhaften weissen, und die rosenrothen oder leibfarbenen, welche man aber zu den rothen rechnen muß. Die rechten weissen Corallen, welche von den rothen blos durch die Farbe unterschieden werden, sind sehr rar und theuer. An statt Siehe Fig. 146. 147. 148.

der weissen wird insgemein diejenige Gattung gebrauchet, welche Johann Bauhin Corallum album Officinarum oculatum, weisse geäugelte Corallen, in den Apothecken gebräuchlich, genennet hat, weil sie mit unterschiedlichen Löchlein, als wie die Sorten der Madrepora, überstreuet sind. Siehe Fig. 149. Der schwartze Corall, Antipathes genannt, ist zu nichts nütze, scheinet überdiß eine gantz andere Natur, denn die anderen, zu haben.

Die Corallen werden in dem Mittelmeer an der Küste von Provence, bey Toulon/ an Capo Creux zwischen Colioure und Roses, an den Catalonischen Küsten, in der Enge zwischen Sicilien und Italien, gegen Bastion de France zu, und an andern Orten mehr, z. E. an den Küsten von Sardinien, bey der Insel Corsica, und so weiter, gefischet.

Tavernier meldet, die Corallen würden vom Anfang des Aprils, bis zu Ausgang des Heumonats, gefischet. Dazu werden gemeiniglich 200. Barqven gebrauchet, doch ein Jahr mehr, das andere weniger. Diese werden langs der Rivier von Genua gebauet, und sind überaus leicht, führen grosse Segel, auf daß sie desto schneller laufen können, und werden sonst keine auf der Mittelsee gefunden, die so grosse Segel führeten; es vermag sie auch keine Galeere einzuhohlen. In ieder Barqve befinden sich sieben Mann, nebst einem Jungen, der ihnen zur Hand gehet. Diese Fischerey geschiehet 25. bis 40. Meilen vom Lande ab, woselbst sie Klippen anzutreffen vermeinen, begeben sich aber aus Furcht vor den Corsaren nicht gar zu weit in die See, und entgehen ihnen, wann sie derselben gewahr werden, durch die Macht ihrer Segel.

Weil die Corallen auf denen tieff in der See liegenden Klippen wachsen, dannenhero bedienen sie sich folgendes Handgriffs, damit sie dieselben überkommen mögen. Die Fischer binden zwey Balcken creutzweis übereinander, und hencken ein groß Stücke Bley dran, auf daß sie in den Grund sincken: vorher aber umwickeln sie die Höltzer mit verworrenen Hanffe, welchen sie Daumensdicke, nur liederlich hin zusammen gedrehet haben, und machen die Höltzer an das Vorder- und Hintertheil der Barque mit zweyen Seilen veste, lassen sie drauf fallen, indem sie langs der Klippe hinlauffen. Wann sich dann der Hanff in die Corallen verwickelt, sind oftmahls fünff oder sechs Barquen nöthig, die Balcken heraus zu ziehen. Solte nun, indem sie eine so grosse Gewalt gebrauchen, eines von den Seilen reissen, so sind alle Ruderer in Lebensgefahr: daß es demnach ein gefährliches Handwerck. Indem sie aber die Corallen mit solcher Gewalt abreissen, fällt eben so viel in die See, als sie heraus ziehen, und weil am Grunde derselben alles voll Morast und sumpficht ist, verzehren sich die Corallen von Tag zu Tage, als wie etwa die Früchte auf der Erden von den Würmern verzehret und benaget werden. Derohalben, ie eher sie die Corallen aus dem Schlamme ziehen, ie weniger sind sie verdorben. Doch werden schier keine, als die rothen Corallen gebrauchet, so wohl zur Artzney, als zu andern Sachen, dazu sie erfodert werden. Unter allen Völckern schätzen die Japaner und andere Nationen sie am höhesten; allein sie achten keine, denn die rothen, und diese müssen dichte, gläntzend, überaus roth und schöne Aeste seyn: hingegen werden die kleinen Stücken, die mit einer tartarischen Materie und andern Unrathe überzogen sind, verworffen. Jedoch, wenn sie sollen zu Pulver gestossen werden, liegt eben nichts dran, ob es schon nur kleine Stücklein sind, wenn sie nur, wie obgedacht, beschaffen.

Man ziehet, vermittelst eines oder des andern acidi, eine Tinctur aus den Corallen, die hernach, bis sie honigdicke worden, eingekocht, und alsdann, wiewohl unrecht Corallen-Syrup oder Corallen-Tinctur genennet, ihr auch grosse Kraft und Tugend zugeleget wird. Welches iedennoch wieder alle Vernunft, alldieweil die gerechte Corallen-Tinctur ohne Zuthun einiges sauern muß bereitet, und die Tinctur mit geschmoltzner Butter oder zerlassenem weissen Wachse ausgezogen werden. Diese wird hernach wiederum mit Weingeist aus dem Schmaltze gezogen, und abgerauchet, bis sie zu gebührender Dicke und Consistentz gebracht worden. Und diese Tinctur ist eine gantz unvergleichliche Hertzstärckung und Blutreinigung

nigung. Weil aber gar grosse Mühe dazu gehöret, man auch sehr wenig bekommt, dannenhero rathe ich niemand sich damit zu verwirren.

Magisterium und Saltz von Corallen.

Aus den rothen Corallen wird mit Eßig ein Magisterium und Saltz gezogen, welche wegen ihrer Eigenschaften in ziemlichen Gebrauch sind. Und endlich werden noch vielerley andere Sachen aus den Corallen gemacht, die ich aber nichts nütze zu seyn erachte, als da ist die Corallenessentz und Spiritus, sammt andern mehr, deren gar viel Scribenten gedencken; die auch höher oder geringer gehalten werden, nachdem nämlich die Marckschreyer, aus deren Händen sie kommen, in Ansehen sind, eben als wie die unterschiedenen præparationes der Perlen. Am besten werden sie gebrauchet und bereitet, wenn sie auf einem Reibestein oder Seeschildkröte zu einem unbegreiflichen Pulver gerieben, und zu kleinen trochiscis und Küchlein formiret werden, die wir hernach präparirte Corallen nennen, und uns ihrer, als eines sehr guten Alcali bedienen können, mögen auch wohl zu allen Sachen, dazu sie nöthig, gebrauchet werden. Präparirte Corallen.

Belangend die **weissen Corallen**, diese werden so wenig in der Medicin gebrauchet, daß es nicht die Mühe lohnet, viel davon zu reden. Allein, weil sie doch einiger massen gebräuchlich, dahero soll man die erwehlen, welche schön, weiß, dick, dichte, nicht sehr löchricht, auch so wenig schmutzicht, als immer möglich, sind. Etliche präpariren die Corallen, und gebrauchen sie, als wie die rothen.

Das siebenzehende Capitel.

Von den schwartzen Corallen.

DJe schwartzen Corallen betreffend, von denen sind die rechten dermassen seltsam, daß fast schwerlich einige mögen gefunden werden: denn diejenigen, die wir zu Gesichte bekommen, sind nichts anders, als ein in der See versteintes Gewächse, welches von etlichen Antipathes genennet wird, und gantz und gar von den wahrhaften Corallen unterschieden ist: sintemahl es leichte und dichte ist, gläntzend und sehr schön schwartz, wie Agat, siehet auch viel eher dem Horne, als den Corallen gleich, welches an den rechten schwartzen Corallen nicht zu befinden, denn diese sind schwer, schwartzroth und sehr rauhe. Ich habe unmöglich mehr als ein kleines Stücke der rechten antreffen können, ob ich schon allen Fleiß angewendet, und dasselbe ist so dicke, als der kleine Finger. Von den Antipathes aber, oder den gemeinen schwartzen Corallen habe ich ein Stück, so bey nahe zwey Fuß lang ist, welches bey Bastion de France gefischet, und von dem Herrn von Sene, welcher einen Antheil an der Corallenfischerey hat, in Franckreich gebracht worden. Siehe Fig. 170.

Was das Corallenähnliche Gewächs Coralloides belanget, solches ist nichts anders, als ein unvollkommener Corall, und also auch zu nichts nicht nütze, ausser, daß er an statt des weissen Coralls verkauffet werde, welches man aber gar leicht erkennen kan, angesehen es leichte, dicke, und nicht zur Helfte geformet ist. Siehe Fig. 171.

Das achtzehende Capitel.

Vom Corallenmoos.

Siehe Fig. 172.

DJe Corallina, **Corallenmoos**, ist ein Gewächs, das in der See an den Klippen und Muscheln wächst, und hänget: insgemein wird es zu den Geschlechten des Meermooses gerechnet. Zwar giebt es unterschiedliche Gattungen desselben, allein, das von Bastion de France und andern Orten an dem Mittelmeer zu uns gebracht wird, ist eintzig und allein im Gebrauch. Von Caspar Bauhin wird es Muscus Coralloides squamulis loricatus, **ein Corallen ähnlicher Moos / wie ein schuppichter Pantzer**, Pin. p. 364. Tab. icon. p. 813. genennet.

Dieses Moos oder die Corallina wird etlicher massen in der Artzney gebrauchet, denn man giebt vor, es habe die Kraft die Würme zu tödten.

Die Wahl dieses Mooses betreffend, so soll es grünlicht seyn, und ohne kleine Stücklein, soviel als immer möglich.

Das

Das neunzehende Capitel.

Von Meerschwämmen.

Siehe Fig. 153. DJese sind eine Art der Schwämme, welche in der See an den Klippen hangen.

Ich will mich aber allhier nicht aufhalten, noch erzehlen, was ein Hauffen Scribenten von den Meerschwämmen gemeldet, daß es nämlich Männlein und Weiblein drunter gäbe, ingleichen, daß sie weder ein Gewächs noch Thier wären, sondern ein Zoophytum, ein Thiergewächs oder Thierpflantze, und dergl. sondern werde vielmehr sagen, daß wir zwey Sorten der Meerschwämme zu verkauffen haben; feine, denen die Alten den Namen des Männleins aufgehencket, und schlechte, welche sie die Weiblein geheissen. Die Schwämme, die wir verkauffen, werden meistentheils aus dem Mittelmeer gebracht, doch ist auch in Asien eine gewisse Insel, welche eine grosse Menge Schwämme liefert. Dieselbe Insel heißt Icaria oder Nicaria, allda sich die Jünglinge nicht eher verheyrathen, bis sie die Schwämme aus dem Abgrund und Mittel der See heraufzuhohlen gelernet. Wann derohalben iemand Willens ist seine Tochter zu verheyrathen, ziehen sich ein Hauffen Jünglinge nackend aus, und stürtzen sich ins Meer, da dann derjenige, der am längsten unter Wasser bleibt, und die meist- und schönsten Schwämme zurücke bringt, die Braut nach Hause führet: doch müssen sie dem Großtürcken von den Schwämmen Tribut erlegen.

Die feinsten Schwämme werden am höhesten gehalten; sollen aber fein gelblicht sehen, recht zart und leichte seyn, auch müssen die Löchlein klein seyn und dichte beysammen stehen: ingleichen müssen sie, soviel möglich, dichte und nicht voll Steinlein seyn. Was die schlechten betrifft; ie näher dieselben den feinen kommen, ie mehr werden sie geachtet.

Der Gebrauch der Schwämme ist so bekannt, daß unnöthig, viel davon zu berichten. Man bedient sich der feinen Schwämme, wenn sie in lange Stücklein zerschnitten und in heisses Wachs gelegt, hernach aber wieder ausgepresset worden, und legt sie in die Wunden, dieselben dadurch zu erweitern. Die also zugerichteten Schwämme verkauffen wir an die Wundärtzte und andere, unter dem Titel präparirte Schwämme. Präparirte Schwämme. Man calcinirt und verbrennt auch die Schwämme, und gebraucht das Pulver die Zähne damit zu butzen.

In den schlechten Schwämmen werden gewisse Steinlein gefunden, samt andern Zeuge, welche gestossen, wider den Stein gut seyn sollen. Diesen Steinen haben etliche den Namen Cysteolithos gegeben. Auch versichern ein und andere Scribenten, daß diejenigen Steinlein, die in den Schwämmen, wie Mandeln gestalt, gefunden werden, zu Ertödtung der Würme bey kleinen Kindern dienlich sind, wenn sie gantz zarte gerieben und in dienlichen Wassern eingegeben werden. Sie müssen aber gerecht seyn. Allein davor kan niemand gut seyn, als diejenigen, die sie aus den Schwämmen gezogen haben. Steine, die in den Schwämmen gefunden werden.

Das zwantzigste Capitel.

Von den Meerzwiebeln, de Squillis.

DJese Zwiebeln werden uns aus Spanien überbracht, woselbst sie häuffig wachsen, sonderlich an den Ufern der Flüsse. Auch wächst ihrer die Menge in Normandie, bevoraus um Elbeuf, 18. Meilen disseits Rohan.

Sie sind zwar von unterschiedener Siehe Fig. 154. Grösse und Farbe, doch die wir insgemein zu sehen bekommen, sind roth, und von den Alten das Weiblein genennet worden: den weissen gaben sie den Namen des Männleins, allein wir bekommen ihrer gar wenig zu Gesichte.

Wann sie in der Erde stecken, stossen Siehe Fig. 155. sie breite, grüne, lange Blätter hervor, und weisse Blumen, wie Sterne.

Man soll die frischen Zwiebeln auslesen, welche schwer, veste, und fein völlig sind, auch Acht haben, daß sie nicht am Kopfe verfaulet; denn diesem Zufall sind sie gar sehr unterworffen. Sie werden in den Apothecken gebraucht, und

und Meerzwiebel-Honig und Eßig gemacht, ingleichen diejenigen trochisci und Küchlein, die das vornehmste Stück zum Theriac sind: sie werden auch zu etlichen Salben und Pflastern, dergleichen ist de Althea, diachylum magnum, und andern mehr genommen. Viel haben mich versichert, daß diejenigen Meerzwiebeln, die man in Normandie findet, ich auch selbst gesehen habe, eben dieselbigen wären, welche die Botanici Pancratium nenneten, so ich aber nicht für gewiß sagen will.

Pancratium. Siehe Fig. 156.

Die Meerzwiebeln, absonderlich das Hertz, werden für giftig gehalten; derowegen, wenn man sie brauchen will, werden sie entzwey gespalten, die trocknen Blätter samt dem Hertzen weggeschnitten, und das mittelste an der Luft getreuget, daraus hernachmahls, wenn es trucken worden, Honig und Eßig gemacht wird. Eben also verfährt man damit, wenn sie zum Theriac sollen gebrauchet werden, iedoch werden sie nicht an die Luft geleget, sondern mit Teig umschlagen, und im Ofen gebacken, sonderlich, wenn man sie zu den trochiscis haben will: wie solches aus unterschiedenen Pharmacopœis zu ersehen. Die Meerzwiebeln sind sehr bitter, und ihr Saft ist gantz schleimicht.

Das ein und zwantzigste Capitel.

Von der Suda.

DJe Suda, ein graues Saltz, wird uns von Alicanten und Cartagena in Spanien, als ein Stein, unterschiedener Grösse, übersendet.

Sie wird aus einem Kraute bereitet, welches hin und her an der See wächst, und das die Kräuterverständige Kali, die Werckleute aber, die es verbrennen, Marie nennen. Dieses Kraut stöst einen Stengel, ohngefehr anderthalb Schuh hoch, hervor, der mit kleinen schmalen Blättlein besetzet ist. Es wird gesäet, und wenn es seine vollkommene Grösse erlanget, abgeschnitten, hernach, wie bey uns das Heu, getrocknet.

Siehe Fig. 156.

Wann es nun trocken worden, alsdann machen die Spanier grosse Gruben in die Erde, wie in den Steingruben, werffen dahinein ein Bund dürre Kraut, das sie angezündet, und auf dieses mehr andere: wenn diese sich recht und wohl entzündet, füllen sie die Grube gantz und gar mit solchen Bündeln an, verstopffen sie, wenn sie voll worden, und lassens dergestalt eine zeitlang beysammen, damit es nicht allein gantz zu Asche werde, sondern auch zusammen backe, und als ein Stein werde, auf die Weise, wie wir es zu sehen bekommen. Nach diesem eröffnen sie das Loch, und finden das Kraut verbrannt, und als wie einen harten Stein, den sie zerschlagen, und gleichwie die Steine aus den Steingruben herauf hohlen müssen.

Suda von Alicant und

Zu Paris verkauffen wir viererley Suda, welche die Alten Salicornia/ Salicore und Salicota, ingleichen Alun Catin, Alumen Catinum genennet, darunter die erste und am meisten geachtete die Suda von Alicanten ist, und muß, wenn sie, wie sichs gehöret, beschaffen seyn soll, trucken und klingend seyn, aussen und innen grünlicht blau sehen, und kleine Löchlein, oder Augen haben, auch wenn man drauf speyet, und alsdann für die Nase hält, nicht im geringsten nach Seewasser oder stinckicht riechen. Man soll auch Acht haben, daß die Steine nicht etwa mit einer grünlichten Kruste umgeben, oder voller Steine seyen, denn der erste Mangel verursachet, daß die Leinwand fleckicht wird, und wohl gar verdirbet: der andere vermehrt das Gewichte, und macht die Leinwand gleichfalls fleckicht, nachdem nämlich die Steine, die darinne befindlich, und insonderheit, wenn es Ziegelsteine sind. Nicht weniger mag man zusehen, daß die Ballen uneröffnet: denn es giebt Leute, welche die guten Stücken herausnehmen und schlechte dafür hinein legen. Und endlich soll man diejenige der andern vorziehen, welche in kleinen Stücken ist, so groß wie die Kieselsteine, daher auch der Name Caillotti entstanden, denn diese ist gemeiniglich gut, und weniger Gefahr dabey, als wie bey der, die in grossen Stücken, oder gantz zermorselt ist.

deroselben unterschiedliche Namen.

Die Alicantische Suda wird häufig von den Glasmachern zum Glasmachen verbraucht, denn sie die basis und das Grundstücke, sowohl zum Glase,

als zu dem feinen Schmeltze ist, wie aus folgenden zu ersehen.

Es brauchen sie ferner die Seiffensieder sehr, als welche das Saltz, das sie hernach unter die weisse und marbrirte Seiffe thun, daraus ziehen. Noch eine weit grössere Menge der Spanischen Suda wird zu Paris und in den umliegenden Dorffschaften verthan und an die Wäscherinnen verkauffet, welche das leinene Geräthe damit weiß zu waschen pflegen.

Sal alkali. Man ziehet mit Wasser ein weisses Saltz aus der Suda, welches Sal kali oder Alkali genennet wird: denn Al, ein Arabisches Wort, bedeutet Saltz, und Kali, die Suda. Wobey zu mercken, daß sonst kein einiges Saltz den Namen Sal alkali führen soll: denn obschon die salia fixa aller und ieder Kräuter gleichfalls salia alkalia genennet werden, geschiehet es doch mit diesem Unterschiede, daß man den Namen des Krautes dazu setzet, z. E. Sal alkali absinth. centaur. min. und dergleichen mehr. Und darum sollen Kauffleute bey denen das Sal alkali gesuchet wird, durchaus kein anderes, denn das Saltz von der Suda geben. Es wendem zwar etliche vor, das rechte Sal alkali sey das Glassaltz, oder die Glasgalle, allein diese betrügen sich, wie in folgenden Capitel zu ersehen seyn wird. Sie werden sich demnach in Acht nehmen, und es nicht mehr hinfort für das Sal alkali verkauffen.

Suda von Cartagena. Die andere Gattung ist die Suda von Cartagena, welche an Güte von der Alicantischen unterschieden, massen sie nicht so blau, und mehr Kruste drum her ist, die Löchlein aber sind viel kleiner, und die Ballen weit grösser.

Suda von Bourde. Die dritte Suda, mit dem Zunamen von Bourde, soll gäntzlich verworffen werden, weil sie zu nichts nicht tauget, als die Käuffer damit zu betrügen: es ist eine Suda, die recht übel beschaffen, und gemeiniglich feuchte ist, schwartz und grünlicht, überaus stinckend.

Suda von Cherbourg oder Vareq. Die vierte ist die Suda von Cherbourg mit dem Zunamen Vareq. Sie wird aus einem Kraute, das langs der Küsten von Normandie wächst, bereitet, und ist gleichfalls gar übel beschaffen, denn sie gar zu feuchte und voll Steine ist, wie Koth siehet und riecht. Diese beyde Sorten, zusammt derjenigen, welche von den Seiffensiedern kommt, und ihres Saltzes entblöset ist, dienen allein zu Verletzung der Gewissen dererjenigen, die sie gestossen oder Stückweise verkauffen, denn sie solchergestalt die armen Wäscherinnen, die sie gebrauchen, betrügen. Weil aber diese Arten Suda fast gar kein Saltz bey sich haben, deswegen mischen sie Kalch drunter, welches denen, die es stossen und vermengen, grosse Ungelegenheit verursachet, indem es ihnen die Haut von den Fingern frißt. Sie mengen ingleichen tausenderley andere Dinge drunter, theils, um das Gewichte also zu vermehren, und dann, damit sie besseres Kauffs geben können, als rechtschaffene Kauffleute, die dergleichen Leichtfertigkeit zu begehen sich nicht entschliessen wollen. Ich vermeine, diß solle genug gesaget seyn, die Spezereyhändler von Verfälschung der Suda und anderer Waaren abzuhalten, denn sie sodann ein frey Gewissen haben, und vielmehr gewinnen werden, als wenn sie sich auf solchen Mischmasch legen, werden auch verursachen, daß sie ein ieder um einerley Preiß verkauffen müsse, und niemand betrüge, bevoraus die Wäscherinnen, welche arme Leute ofters kaum das Geld haben die Suda zu bezahlen, und noch dazu die meiste Zeit ihre eigne Sachen versetzen müssen. Wenn sie nun diese Wahre, die ihnen so viel Mühe gekostet, bis sie dieselbige bekommen, gebrauchen, finden sie sich genöthiget, sie wegzuschmeissen, und mit grössern Unkosten frische Lauge, gleich als hätten sie gar keine bereitet gehabt, anzustellen, welches ihnen denn grossen Schaden und Kümmernüß bringet.

Anderseits aber müssen diejenigen, die diese Waaren von nöthen haben, sich auch das Geld nicht dauren lassen, denn der geringe Preiß, darum man sie zum öftern verlanget, ist Schuld und Ursach an dem Betruge, der dabey vorgehet, welches doch von keiner schlechten Wichtigkeit ist, indem das gemeine Wesen drunter leidet.

Das

Das zwey und zwantzigste Capitel.
Vom Glassaltze.

LE Sel de verre, von den Gewercken *Salin* und *Ecûme de verre*, Glasschaum, Glasgalle genannt, ist eine Feistigkeit, die auf dem Glase stehet, wenn es im Flusse ist. Dieser Schaum kommt sonst von nichts als von der Suda oder von der Asche, welche die Glasmacher zum Glasmachen gebrauchen; denn die Kieselsteine, die sie dazu nehmen, geben keinen Schaum.

Es soll aber die Glasgalle in grossen Stücken seyn, aus- und inwendig weiß, schwer, und dem Marmor, soviel nur möglich, gleich sehen: hingegen, welche garstig, schwartz und feuchte ist, soll verworffen werden.

Die Glasgalle ist sonderlich bey denenjenigen im Brauch, welche den weissen Schmeltz bereiten, mit dem hernach die (blau und weissen) Geschirre von Fayence verglasuret werden, denn es hilfft den Sand zu Glase machen: und ist merckwürdig, daß die Glasgalle den Glasmachern nicht diene, dahergegen die Töpfer, welche die obgedachten Geschirre verfertigen, derselben nicht entrathen können.

Wenn der dicke Glasschaum abgenommen, findet sich noch ein anderer unter diesen, daraus allerley Zeug verfertiget wird: wir nennen ihn *Suif de verre*, Glasschmutz. Glasschmutz.

Das drey und zwantzigste Capitel.
Vom Crystallin.

DUrch dieses Wort werden die klaren Gläser und Schmeltze verstanden, welche aus der Suda von Alicant und Sande, mit einander zu Glase geschmoltzen, bereitet worden. Diesem Crystall giebt man eine Meerwasser- oder Meer-Elster-Farbe, wenn es mit Cyprischen Vitriol oder rothen Kupfer gefärbet wird: grün wird es mit gelben Kupfer oder Nadler-Feilstaub: Purpur, mit Magnesie oder Braunstein: roth, wie der Rachen eines Löwen, mit rothen Kupfer und Eisenrost: hellroth, mit rothem Kupfer: fein roth, wie ein Rubin, mit Gold und eben solchem Kupfer: gelb, mit Eisenrost und Meerwasser, dazu etliche noch Queckfilber und Bley zusetzen: agat Farben, mit Silber und Schwefel: gelb wie Ambra, oder Glascorallen, mit Minie: grün als ein Schmaragd, mit gelben Kupfer: amethistenfarbicht, mit Braunstein. Unterschiedene Arten Schmeltzglas.

Wann diese unterschiedene Gläser beym Lampenfeuer geschmoltzen und geblasen worden, so wird daraus, was wir geblasen und glantzend Glas nennen, dessen sich hernach die Goldschmiede und die Glasmahler bedienen, um es mit denen aus Zinn bereiteten Schmeltzen zu vermischen.

Was ihre Erkenntnüß anbetrifft, da kan niemand, als die damit umgehen, besser wissen, ob sie gut und schön, absonderlich der rubinrothe, als dessen Farbe im Feuer verschiesset.

Das vier und zwantzigste Capitel.
Vom Lasur.

A*Zur en pierre*, oder Schmalte ist ein aus Suda von Alicant, gebrannten Weinstein, Sand und Saffran bereitetes Glas. Diesem giebt man eine mehr oder weniger dunckle Farbe, nachdem man nämlich viel Saffran (wird Jaffera heissen sollen) dazu thut; welches auch Ursach ist, warum wir mehr und weniger gefärbten Asur und Schmeltz haben. Die Teutschen stossen dieses Glas oder Stein zu Pulver, und machen daraus, was wir *Azur en poudre*, gepülverten Asur nennen. Gepülverter Asur.

Aus diesem zu Pulver gestossenem Lasur wird eine Art Schmeltz gemacht, welcher schöner oder schlechter ist, nachdem er fein oder hoch an Farbe. Die Holländer übersenden uns blauen Schmeltz, der zwar überaus blaß siehet, nichts destoweniger aber weit höher geschätzet wird, auch viel theurer ist, als die andern Gattungen des Schmeltzes, weil er ein gar schönes Blau, das dem Ultramarin sehr nahe kommt, giebet,

wenn es mit Oel gebrauchet wird, daher ihm der Name Holländisch oder gemein Ultramarin gegeben worden.

Dieses Lasur muß sandicht und körnicht, auch so dunckelblau seyn, als immer möglich. Was aber das Holländische Ultramarin betrifft, ie feiner und blasser es ist, ie höher wird es gehalten, denn ie mehr man es reibet, ie mehr verliehrt es die Farbe, welche iedennoch wiederkommt, wenn es gebrauchet wird.

Das Lasur und die Schmalte brauchen die Mahler sehr, wiewohl keine Farben so schwerlich zu gebrauchen sind, als wie diese, dieweil sie keinen Cörper haben. Man braucht auch die Schmalte, und färbt das Kraftmehl oder die weisse Stärcke damit, und macht blaue Stärcke davon.

Das fünff und zwantzigste Capitel.

Von der Täfflein Schmalte.

Email en tablette, wird auch gemeiner Indigo genennet, und ist unsortirt und unter einander, hoch von Farbe. Es wird nämlich von Indigo aus den Inseln und Kraftmehle mit Gummiwasser ein platter Teig gemacht, und hernach in kleine Täfflein von gehöriger Grösse und Dicke zerschnitten. Dieser Indigo dienet zu Zeichnung der Schöpse. Allein, diß ist das verdrießlichste, daß ihn ihrer etliche denen, die sich nicht darauf verstehen, für rechten Indich verkauffen, welches iedennoch gar leichte kan gemercket werden, weil dieser Indich zu viereckten dicken Stücklein gemachet ist, grünlicht blau siehet, und wann er ins Wasser geleget wird, fällt die Schmalte zu Boden, und sieht als wie Sand, welches an dem recht guten niemahls zu spüren.

Das sechs und zwantzigste Capitel.

Von der Rochetta.

DJe Rochetta oder Levantische Asche, kommt von dem zu Asche verbrennten Kraute, auf Frantzösisch *Roquette*, zu Teutsch Raucken genannt, und wird deshalben Levantische Asche geheissen, weil sie zu S. Johann von Acre, 10. Meilen von Jerusalem und Tripoli in Syrien bereitet wird. Doch ist die erste die beste.

Meines wissens hat die Rochetta keinen andern Nutzen, als daß die Seiffensieder und Glasmacher Seiffe und Glas daraus machen.

Betreffend die Wahl, da ist wohl niemand, der sie besser erkennen kan, als diese Handwercksleute, nachdem sie dieselbe vorher geprüfet. Die von S. Johann von Acre kommt in grauen, die von Tripoli aber in blauen Säcken.

Ohne dieses gemeldte Kraut verbrennt man auch, insonderheit in Lothringen, noch ein ander Kraut, *Fougere*, Fahrenkraut genannt, und braucht die Asche an statt der Suda, Bouteillen daraus zu machen, die man hernachmahls de fougere, Flaschen von Fahrenkraut heißt.

Wir verkauffen über diß annoch Asche in Tonnen, die aus dem Lande Morvan von Montargis kommt, und deswegen schwartze Asche oder Asche von Morvan genennet wird. Sie soll schwartz seyn, uñ sehr scharff auf die Zunge fallen, das ist, sie soll soviel, als immer möglich, saltzicht seyn. Habet Acht, daß sie nicht mit Wasser angefeuchtet. Die Wäscherinnen brauchen sie an statt der Suda.

Ausserhalb dieser Tonnenasche, giebt es auch noch Dantziger Asche: allein das wenige, das wir davon bekommen, verdient nicht, daß man viel Worte davon mache.

Ferner verkauffen wir *le Groisin*, d. i. zerbrochen und zerstückt Glas, das wir von unterschiedenen Orten kommen lassen, damit es wieder umgeschmeltzet und andere Gläser daraus gemachet werden mögen.

Ende des Buchs von Blättern.

Des

Des Ersten Theils
Der Hauptbeschreibung der Spezereyen und Materialien
Sechstes Buch.
Von Blumen.

Vorrede.

DJe Blumen sind die ausgearbeiteten Knöpfe / unterschiedener Grösse und Farbe / welche die Vegetabilien von sich stossen / und daraus ihre Früchte und ihre Samen entstehen und wachsen. Eine Blume aber hat drey Theil / den Kelch oder die Decke / das Laubwerck zusamt dem Boden / und das Hertz oder die Mitten. Das Wort *Fleur* kommt her von dem Griechischen Worte Φλὼξ und dem Lateinischen Flos oder flamma, welches eine Flamme bedeutet, dieweil man will / die Blumen stelleten eine Gattung Feuerflammen vor.

Ich aber werde in diesem Capitel ohne die Blumen dieser oder jener Kräuter / die wir verkauffen, auch die Blumen / oder dererselben Theile, ingleichen die Gewächse, welche in diesem Wercke keine Stelle haben kunten, indem sie kein gewisses genus und Geschlechte hatten, als da ist Spickenard / Thymseide, und andere mehr, zugleich begreiffen.

Das erste Capitel.
Vom Cameelheu.

Squinanthe, Stecananthe, Fleur d'Esquinant, ou de Jonc odorant, Pature de Chameau, Cameelheu / Cameelstroh, ist die Blüte eines kleinen Kräutleins, oder besser zu sagen, einer gewissen Art Binsen, welche in dem glücklichen Arabien, unten am Berge Libanon wächst, und von dannen über Marseille zu uns gebracht wird. Wenn es noch auf dem Stocke stehet, ist es ohngefehr des Fusses hoch, hat eine knotichte, schlechte Wurtzel, mit kleinen, harten, langen und weissen Fasen besetzt; aus ieder Wurtzel steigen viel kleine Röhrlein, die ebenmäßig harte sind, in der Dicke, Figur und Farbe eines Gerstenhalms: drauf folgen kleine Blümlein, die über und über rauch sind, als wie Sammet, und am Boden leibfarben sehen, so daß diese Blümlein, wenn sie in der Blüte stehen, wunderangenehme anzuschauen. So angenehme nun die Blume dem Gesichte, so lieblich ist sie dem Geschmacke, inmassen sie einen heissen, beissend- und aromatischen Geschmack hat.

Siehe Fig. 157.

Die Blumen und Binsen werden uns von Marseille iedes absonderlich, überschickt; die Binsen in Bündlein, die Blumen aber, wie sie gesammlet worden, bald rein, bald ziemlich voll Wust. Deswegen pflegen sie die Apothecker, welche gerne schöne Sachen bereiten, in einem Tuche zu reinigen, welches aber eine verdrützliche Arbeit ist. Auch muß man die frischesten, und die am schönsten und fein roth sehen, erwehlen.

Das Cameelheu hat keinen sonderlichen Nutzen in der Artzney, ausser daß es meistentheils zum Theriac verbrauchet wird. Weil aber die Blüte insgemein rar ist, und theuer, deshalben mag man statt ihrer sich der Binsen bedienen: wenn sie aber nicht gar zu theuer sind, und man kan sie haben, soll man die Binsen nicht dazu nehmen, sondern die Blüte, denn diese vielmehr Kraft hat.

Das andere Capitel.

Von Provins-Rosen.

Siehe Fig. 158. DJe also genannten Provins-rosen sind sattrothe Blätter, als ob sie von Sammet wären, und werden von Provins, einem Städtlein, achtzehen Meilen von Paris entlegen, gebracht. Diese Rosen wachsen dermassen häuffig um dieses Städtgen, daß ohnstreitig der Boden daselbstherum zu Erbau- und Erziehung dieser Art Rosen überaus geschickt und tüchtig seyn muß: denn die Provinsrosen übertreffen an Güte und Anmuth alle die andern, sie mögen auch herkommen, wo sie wollen. Diß aber trägt ein gutes zu ihrer Vollkommenheit bey, daß die Einwohner desselben Ortes sie so gar geschicklich aufzutrocknen wissen, daher sie auch Geruch und Farbe viel länger als die andern behalten. Man bringt uns aber zweyerley Sorten Rosen von Provins, die wir vermittelst unterschiedener Namen von einander zu unterscheiden pflegen, denn die schönsten nennen wir *Roses de la bonne ou grande sorte*, von der guten oder feinen Sorte, und die andern *de la moyenne sorte*, von der mittlern oder geringern Art Rosen. Wann diese Rosen recht vollkommen sind, müssen sie schwartzroth, und als wie mit Sammt bezogen sehen, wohlriechend, recht trucken, ohne Steine und kleine Blätter, so viel nur möglich, auch gewiß von Provins seyn: sie dürffen ingleichen nicht mit einem oder dem andern Sauern angefärbet seyn, welches leichte daran zu mercken, wenn sie gar zu hellroth sehen, auch die Farbe bald verschwindet.

Wer mit den Provins-Rosen starcken Handel treibet, muß Sorge tragen, daß sie an trucknen und wohlverwahrten Orten aufbehalten werdē, damit keine Luft dazu komme; sie müssen auch starck zusamen gepresset seyn, sodann könnē sie in solchem Zustande ein oder anderthalb Jahr lang dauren: nach Verfliessung dieser Zeit verlieren sie die Farbe und den Geruch, was man für Vorsicht gebrauche, und wachsen Würme drinne. Etliche legen alt Eisen dazu, und trachten dadurch zu verhindern, daß die Würme drein gerathen.

Die Provinsrosen werden von männiglich hochgehalten, weil sie sehr adstringiren, und zu Stärckung der Nerven und anderer geschwächter Leibestheile, sie seyen gequetschet oder verrencket, sehr dienlich sind, wenn man sie in Tropfweine oder mit Weinhefen aufsieden lassen. Zur Artzney werden sie sehr gebraucht, und zu vielen Compositionen genommen. Seit dem aber die Provinsrosen etliche Jahre her so theuer gewesen, weil ihrer nicht viel gesammlet worden, haben sich die meisten Apothecker, welche die Provinsrosen zu verkauffen und zu brauchen pflegen, an unsern rothen Rosen, die um Paris und an andern Orten wachsen, begnügen lassen, wiewohl solches unrecht ist: und eben deswegen werden ietziger Zeit bey weitem nicht so viel Provinsrosen verthan, als wie vor diesem. Die aber etwas daran gewinnen wollen, haben dessen gar schlechte Ursache, indem die andern Rosen den rechten Provinsrosen weder an Güte noch an Kraft beykommen, mögen überdiß auch nicht so lange aufbehalten werden, ohnerachtet diese Leute alle Mühe darauf wenden. Die rechten Provinsrosen werden in Indien dermassen hochgeschätzet, daß sie wohl ehe um gleiches Gewichte Gold verkauffet worden sind: sie müssen sie haben, sie gelten auch was sie wollen.

Conserve von rothen Rosen.

Ausserhalb der grossen Menge der Provinsrosen, die wir verkauffen, lassen wir auch daselbst her truckne und flüssige Conserven und Rosenzucker, wie auch zuweilen den Syrup und Rosensaft kommen, weil diese Sachen allda am besten zugerichtet werden, und darff nur niemand gedencken, daß dieser Zucker und Saft daselbst nicht weit besser gemacht würden, als diejenige, welche an andern Orten und von andern Rosen bereitet werden. Was die Wahl dieser Conserven und Syrup betrifft, da dürffen sie nur zu Provins zugerichtet seyn; man muß auch zusehen, daß sie nicht mit Vitriolspiritus oder andern sauern angeröthet werden, welches nur gar zu oft geschicht, bevoraus, wenn sie zu alt sind. Diese Conserven werden

sehr

sehr hoch gehalten, und zwar die flüßige oder feuchte, damit einer eine Purgantz in boli forma, auf einmahl oder auf einen Bissen könne zu sich nehmen, oder, weil sie zu Hertz- und Magen-Stärckung dienlich ist. Die truckne ist zu eben dergleichen Kranckheiten, wie nicht weniger die Engbrüstigkeit zu vertreiben, und den Durchlauff zu stillen. Der Syrup hat gleiche Kraft, nur daß er das seine mit keiner solchen Stärcke verrichtet.

weisse Rosenzucker. Sie bringen auch über diese eine Conserve und Zucker von weissen Rosen von Provins, welcher fast eben solche Kräfte, wie der von rothen Rosen, beygeleget werden: doch kan ich wohl sagen, daß sie nicht so häuffig verthan werde.

Wir lassen noch ferner eine andere flüßige Conserve von Provins bringen, oder besser zu sagen, einen in Provinsrosensafte zerlassenen und hernach bis zu einer Syrupconsistentz eingesottenen Honig: diesen nennen die Apothecker mel rosatum, Rosenhonig, und soll seine gebührende Dicke haben, gantz klar, d. i. wohl clarificiret und bestmöglichst bereitet seyn. Er wird fast zu nichts anders als zu Gurgelwasser und Bevestigung des Zahnfleisches gebrauchet, sonderlich, wenn man sich seiner nebst dem Saltzgeiste zu Reinigung der Zähne bedienet. Allein, aller Rosenhonig, den die Apothecker verkauffen, wird von ihnen selbst, von den Rosen, die hieherum gewachsen, gemacht, und zum öfftern nicht gnugsam geläutert; siehet demnach viel ehe wie Hefen, als gekochter Honig aus. Doch hiervon muß man rechtschaffene Leute ausschliessen, denn es ja noch wohl etliche Apothecker, erfahrne Männer, zu Paris giebet, welche allezeit das schönst- und beste nehmen. Dahingegen sind ihrer auch, die solche Waaren führen, welche gar nicht taugen, daß sie ein Mensch in seinen Leib nehme, dieweil sie häßliche und unnütze Dinge dazu gebrauchen, sie auch dieselben gar selten verkauffen. Diesem aber wäre gantz leichtlich abzuhelffen, wenn nur das Volck nicht so geitzig wäre, als es ist, und die Besichtigungen, welche alle Jahre zu bestimmter Zeit pflegen gehalten zu werden, fein allgemein und durchgehend wären, das heißt, wenn man dem einen nicht mehr, denn dem andern nachsähe.

Uber alle diese præparata und Sachen, die von Rosen bereitet werden, verkauffen wir noch weiter, als Confiturirer, den Syrup von leibfarbenen, oder unsern gemeinen Rosen, wie bereits oben im XLIX. Cap. des II. Buchs erwehnet worden. Und dieser muß mit recht guter Brasilianischer Cassonade oder weissem Zucker bereitet seyn, wenn er, wie sichs gebühret, beschaffen seyn soll: er muß auch die gebührende Dicke, und dabey einen guten Geruch und Geschmack haben.

Belangend desselben Bereitung, so machen ihn etliche per infusionem, wenn sie blos das siedend heisse Wasser auf die Rosen giessen; andere aber machen ihn mit Rosenwasser selbst, auf die Weise, wie in den meisten Büchern von der Apothekerkunst gewiesen wird. Weil auch die Kunst allerhand Rauchwerck zu verfertigen einem ieden erlaubet ist, deshalben verkauffen wir desgleichen Rosenwasser, das wir bey den Apothekern und Wasserbrennern, die es bereiten, kauffen. Uns aber ist nicht vergönnet einigerley Waaren zuzurichten, ob es wohl das gröste Unrecht von der Welt ist, indem es viel besser wäre, daß ein ieder selbst bereitete, was er verkauffet, eines Theils darum, damit er davon Red und Antwort geben könte; denn es sind viel Sachen, deren man keine rechte Kundschafft haben kan, ob einer auch noch so verständig ist, und die Sache noch so genau untersuchet; zum Theil aber, damit sich keiner auf den andern beruffen könte. Dieses kan man bey dem Rosenwasser beobachten, denn es Mühe genug setzet, will einer dasjenige, welches von lauter leibfarbenen Rosen gemacht ist, von dem unterscheiden, da unter die Rosen Rosenholtz gemischet ist. Andere machens noch schlimmer, sie distilliren Brunnenwasser, daß sie doch bestehen können, und schütten etwas weniges Rosenöl dazu: andere aber nehmen sich nicht einmahl die Mühe es zu distilliren, sondern machen auf solche Weise zu aller und ieder Zeit Rosenwasser um selbst beliebigen Preiß, welches aber rechtschaffenē Handelsleuten grosses Nachtheil bringt.

Des Rosenwassers Gebrauch ist iederman

derman gnugsam bekant, daß unnöthig mich lange dabey aufzuhalten, doch wird es meistentheils in Zufällen der Augen verbrauchet, wie nicht weniger sonst von vielen Leuten, Parfumirern, Pastetenbeckern und dergleichen.

Was anlanget, wie das Rosenwasser zu erkennen, da kan ich keine bessere Nachricht ertheilen, als diese: man nehme es bey rechtschaffenen Leuten, und nicht bey den Hausirern, die es von Haus zu Haus herum tragen, und öfters nichts taugliches Zeug verkauffen. Es soll aber einen guten Geruch haben und nicht brandicht riechen, auch fein helle sehen: ingleichen soll es aufs längste vor dem halben Jahre abgezogen, und das erste seyn; denn dieses ist besser, als das hinten nach kommt, wie einem iedweden, der damit umgehen kan, bekannt genug; daß nämlich allezeit das beste sey, was von den aromatischen würtzhaften Kräutern zu erst übergehet, obgleich ein neuer Autor spricht, wenn man das Rosenwasser bereite, so gehe zu erst das Wasser, nach diesem der Spiritus, und dann das Oel herüber: denn es geschiehet gerade das Widerspiel, und gehet das Oel mit samt dem wohlriechenden Wasser flugs zu erst herüber.

Rosenspiritus. Es wird auch ohne das Wasser ein wohlriechender Spiritus aus den Rosen gezogen, welcher sich leichtlich entzündet, und zu Stärck, und Erfrischung des Magens und Hertzens gar dienlich ist.

Desgleichen kan man ein weisses sehr starck riechend Oel aus den Rosen ziehen. Rosenöl. Allein, weil es so unmäßig theuer, und man so gar wenig daraus bekommt, dieserwegen verkauffen wir es auch gar selten. Es melden etliche Autores; die Rosen, welche in dem Kolben, oder in dem Gefäß, welches *Rosaire* genennet wird, nachdem sie abgezogen, als ein Teig zurücke bleiben, seyen eben dasjenige, was man *chapeau* oder *pain des Roses*, Rosenhut oder Rosenkuchen zu nennen pflegt, und als eine Stärckung gebrauchet wird. Ich aber für meine Person, kan nicht unterlassen zu sagen, daß diese ausgekochten Rosen keine sonderlichen Kräfte haben, und daß diejenigen, welche dergleichen Rosenbrod verlangen, diese, daraus allein der Saft gezogen worden, denen andern vorziehen sollen; denn es ja die Vernunfft giebt, daß eine ausgekochte Sache nie so viel Kräfte habe, als diejenige, daraus nur der Saft gezogen; absonderlich wenn es Gewürtze sind. Dieses mein Vorbringen wird noch mehr dadurch bestätiget, daß man von den ausgekochten Rosen nie so viel fixes Saltz machen kan, als von denen, daraus nur der Saft gezogen ist: dazu braucht es auch grosse Mühe, bis man sie trocknet, obgleich ein Rosensaltz daraus gezogen werden kan. Der wenige Gebrauch ist Ursach, daß ich nichts weiter davon melde. Kurtz: aus den Rosen werden so vielerley Sachen gezogen, daß ohne dieselben die Medicin nicht halb so blühend wäre, als sie ist.

Das dritte Capitel.

Vom Saffran.

DEr Saffran, den die Lateiner wegen seiner röthlichten Farbe Crocus nennen, ist ein Fäslein, oder besser zu sagen, ein klein Fädemlein, das an dem einen Ende überaus schön roth ist, an dem andern aber gelb, und wird von vielen Orten in Franckreich zu uns gebracht.

Siehe Fig. 159. Es ist eine Zwiebel, die den Saffran trägt, und gleichet unsern dicken Schnittlauch; ausser, daß sie etwas röther und runder ist; daraus entspriessen mit langen grünen und schmalen Blättern besetzte Stengel, nach denen wächst die Blume, von Farbe bleu mourant, in deren Mitten drey kleine Fäslein befindlich, welche dasjenige sind, das wir Saffran zu nennen pflegen.

Der allerbeste und vollkommenste Saffran, der auch am meisten geachtet wird, ist der von Boisne und Bois commun en Gatinois, einer Landschaft in Poictou / woselbst er mit grösstem Fleisse gebauet wird, indem er des Landes gröster Reichthum ist. Im Frühlinge werden die Saffranzwiebeln, Reihenweise, als wie die Reben, des Fusses tieff in die Erde gesetzt, die alsdann im ersten Jahre nichts nicht, als Kraut hervorstossen, welches den gantzen Winter hindurch, bis zu Anfang des Sommers grün bleibet, hernach ver-

vergehet es. Das andere Jahr brechen sie wiederum hervor mit einer blaulichten oder gris de lin farbichten Blume, in deren Mitte drey Fäslein stehen, welche der Saffran sind. Wann er nun zum sammlen tauglich worden, welches in den September und October fällt, sodann sammlet man ihn vor Aufgang der Sonnen, zieht ihn alsofort zusamt der Blume heraus, uñ legt ihn, nachdem er vorhero wohl gesäubert, auf Flechten, darunter ein klein Feuer gemacht ist, damit er trocken werde. Des andern Morgens kehrt man wieder dahin, auch die andern Blumen, welche aufs neue hervorgekommen, einzusammlen: denn es ist verwunderlich, daß diese Zwiebeln alle 24. Stunden frische Blumen hervortreiben. Und also fahren sie täglich fort mit einsammlen und auftrocknen, bis die Zwiebeln nichts mehr geben.

Allerhand Gattungen Saffran.

Es wachsen auch noch mehr Sorten Saffran in Franckreich: in Oranien, zu Toulouse, Angoulesme und Menilla in Normandie; dieser letzte aber ist der schlimmste unter allen, wiewohl auch die drey ersteren weder so schön, noch so gut sind, als wie der rechte Saffran Gatinois, welcher deswegen den andern allen vorzuziehen. Wenn er nun, wie sichs gehöret, beschaffen seyn soll, so müssen die Fäslein fein lang und breit seyn, auch als wie Sammt und schön roth sehen, einen guten Geruch haben, auch mit so wenig gelben Blumen, als immer möglich, vermenget seyn.

In der Medicin wird der Saffran starck gebraucht, indem er eine der grösten Hertzstärckungen, die wir haben, ist. Auch brauchen ihn unterschiedene Handwercker, weil er gelb färbet. Die Teutschen samt den Holl- und Engländern lieben den Saffran Gatinois dermassen, daß sie alle Jahr eine grosse Menge desselben in ihre Länder verführen.

Gestossener Saffran.

Dieweil auch der Saffran gestossen verkaufft wird, derowegen mag man ihn ja nirgend, als bey aufrichtigen Kauffleuten erkauffen; denn es giebt derer, die solche Sachen drunter mischen, die sich auch die leichtfertigsten Gemüther nicht einbilden solten, da doch sein vornehmster Gebrauch ist, daß man ihn in Rosenwasser weichet, und den Kindern auch andern, die die Pocken haben, über die Augen streicht. Es ist überdiß eine gar theure Waare, und darum niemand ein Dienst, wenn er betrogen wird.

Spanischer Saffran.

Man übersendet uns ferner eine Gattung Saffran aus Spanien, mit dem aber unmöglich etwas anzufangen; daher rathe ich auch keinem, sich damit zu belegen, denn er gar zu nichts nicht taug. Und dieses rühret blos von der Unwissenheit der Spanier her, indem sie meinen, der Saffran könne anderst nicht erhalten werden, man thue dann Oel dazu.

Die Alten bereiteten Küchlein aus Saffran, Myrrhen, Rosen, Kraftmehl, Arabischen Gummi und Weine. Alle diese Stücke zu Pulver gestossen wurden mit dem Weine zu pastillis gemachet. Diese pastillos oder trochiscos brachten sie ehedessen aus Syrien, und gebrauchten dieselben in Zufällen der Augen, desgleichen den Harn zu treiben. Den also zugerichteten Teig nennten sie Croco-magma, wir aber *pastilles* und *trochisques de Saffran*, Saffranküchlein: allein anietzo ist dieses remedium wenig mehr bekannt und bräuchlich.

Crocomagma.

Saffran Extract und Saltz.

Aus dem Saffran kan zwar ein Extract und Saltz gemachet werden, allein ihr hoher Preiß verursachet, daß keines nicht bereitet wird.

Was den Saffran aus Oranien betrifft, dessen wir am meisten verkauffen, wenn der Gatinois theuer ist, derselbe muß diesem so nahe kommen, als möglich: wiewohl diesem ungeachtet, dennoch ein gnugsamer Unterschied zwischen beyden verbleibet, indem er niemahls so dicke, noch so gut und schöne ist, auch weder die Farbe noch den Geruch hat, wie jener.

Das vierte Capitel.

Vom Safflor.

Siehe Fig. 160.

Dis ist ein gantz gemeines Gewächse, ohngefehr zwey Fuß hoch, mit rauhen, stechenden, länglichten und ausgekerbten Blättern versehen. Zu Ende eines ieden Astes entstehet ein Daumensdicker, weisser, schuppichter Knopf,

daraus ein Hauffen roth und gelbe Fasen kommen, die wir den wilden oder teutschen Saffran, wie auch die Blumen des Safflors nennen. Weil man sich aber um Paris herum nicht die Mühe nimmt, diesen Saffran zu sammlen, derohalben lassen wir ihn aus dem Elsaß, diß und jenseits, Rheins bringen, denn daselbst wird er mit allem Fleiß gebauet. Er wächst auch häuffig in Provence, sonderlich in der Gegend Selon und an andern Orten.

Teutscher Saffran oder Safflorblumen.

Dieser Saffran wird von den Färbern gar sehr gebraucht, wird auch spanisch Roth davon gemacht; hingegen hat er keinen Nutzen in der Artzney, da doch im Gegentheil der Samen vielfältig gebrauchet wird.

Den Samen belangend, denselben brauchen die Apothecker, wenn sie ihn ausgehülset, zu den morsulis de Carthamo, denn er dazu die basis und das Hauptstücke ist, davon sie auch ihren Namen bekommen haben. Hierzu nun muß er ausgelesen werden, und fein frisch, schwer und voll, auch vollkommen seyn. Der ausgehülsete aber muß nur kürtzlich von den Hülsen gesaubert und fein trocken, auch gewiß vom wilden Saffran oder Safflor seyn, sintemahl es ihrer viel giebt, die an statt des Safflorsamens, zerschnittene Melonen- und Kürbskerne verkauffen, welches iedennoch stracks zu mercken ist, weil der rechte Safflorsamen an dem einen Ende rund, am andern spitzig, und niemahl so weiß ist, als wie die Melonen- und Kürbskerne.

Das fünffte Capitel.
Saffranum.

MAn übersendet uns ohne den Safflor, noch eine Art wilden Saffran aus Levante / sonderlich von Alexandria, welches kleine, über die massen zarte, krausse, röthlichte Fäsgen sind.

Es ist aber dieser Saffran gleichfalls die Blume einer gewissen Gattung des Carthami, und allein darinne von der ersten Sorte unterschieden, daß dieses Pflantze viel kleiner, denn jenes seine Pflantze ist. Die Blumen soll man erwehlen, welche hoher Farbe, das ist, schön roth seyn, als wie Sammet, auch so frisch als möglich.

Das sechste Capitel.
Von den Balaustien oder Granatenblüten.

Siehe Fig. 161. DJe Balaustien / sind die Blüten der wilden Granatbäume, die man insgemein aus Levante bringt. Wir verkauffen aber zweyerley Arten dieser Blumen, die feinen und die gemeinen. Durch die feinen verstehen wir diejenigen, daran die Blumen annoch beysammen sitzen, durch die gemeinen aber, wenn es nichts als die Blumenknöpfe sind. Weil nun die feinen Balaustien ein und andern Nutzen in der Artzney haben, indem sie adstringiren und anhalten, derowegen soll man solche auslesen, die fein frisch und mit ihren Blumen, welche, breit, hoch von Farbe, das ist, schön roth und wie Sammet sehen müssen, annoch versehen sind; anbey muß so wenig Unrath und Blumenknöpfe drunter seyn, als immer möglich. Dagegen sollen die gemeinen gäntzlich verworffen werden, weil sie nicht zu verkauffen, und aller Kraft entblöset sind.

Siehe Fig. 162. Was den zahmen Granatbaum belanget, dessen Blüten verkauffen wir gar nicht, denn man kan sie nicht so lange erhalten, als wie die wilden. An deren statt aber lassen wir die Menge Granatäpfel aus Provence und Languedoc bringen, weil es eine Frucht, die nicht alleine angenehm zu essen, sondern auch ihren Nutz in der Artzney hat, vornehmlich Syrup davon zu machen.

Granatäpfel.

Weiter verkauffen wir auch Granatschalen, weil sie adstringiren oder anhalten. Nur sehe man drauf, daß sie wohl getrocknet und nicht verschimmelt sind, denn die meisten Leute, die diese Schalen zu verkauffen pflegen, verkauffen nur solche Schalen, welche, noch ehe sie inwendig ausgeputzt worden, getreuget sind: wenn sie nun trocken sind, und man will sie verkauffen, so sind sie dermassen schimmlicht, und schmecken so garstig, daß sie dem Patienten viel ehe allen Geschmack verderben, als daß sie ihm zur Labung dienen solten.

Granatschalen.

Wir

Falsche Granaten-Conserve.

Wir verkauffen ferner eine trockne Granaten-Conserva, welche nichts anders ist, als geschmoltzner Zucker, dem man mit ein wenig Concenille, Cremor Tartari und Alaune eine Farbe gegeben. Sie ist sehr schwerlich zu bereiten, so daß ein Zuckerbecker, wo er sie nicht wohl zu arbeiten weiß, niemahls zu seinem Zweck gelangen wird, aus der Ursache, weil man ein klein wenig Alaune dazu thun muß. Denn unter allen Materialien ist dem Zucker nichts so sehr entgegen als die Alaune, welches dann den Irrthum dererjenigen zur Gnüge erweiset, die da vorgeben, man brauche die Alaune, den Zucker dadurch fein zu machen: und es sind würcklich vier Unzen Alaune fähig 2000. Pfund Zuckers am gestehen zu hindern. Allein wieder auf unsere Conserve zu kommen; so mag man gewarnet seyn, daß sich niemand zu sehr damit belege, sintemahl gar selten darnach gefraget wird. Uberdiß, wenn sie einmahl feuchte worden, und deshalben nicht mag verkauffet werden, weiß man nicht, was man damit anfangen soll; alldieweil sie nicht wiederum kan zugerichtet werden, welches doch mit andern Conserven gantz wohl angehet; blos, weil, wie gedacht, ein wenig Alaun drunter kommt. Kurtz zu sagen, die Alaune thut beym Zucker, was das Oel bey der Dinte.

Das siebende Capitel.

Vom Arabischen Stöchas.

DAs Stöchaskraut wird mit höchstem Unrechte das Arabische genennt, indem alles, was wir verkauffen, aus Provence und Languedoc gebracht wird, denn daselbst wächst es in grosser Menge.

(Siehe Fig. 163.) Es ist aber Stöchas die Blume eines Krautes, dessen Blätter ziemlich (Siehe Fig. 164.) schmal und grünlicht sind. Die Blumen wachsen in Form einer Aehren, in Dicke der Spitze eines Fingers, daraus kommen die kleinen Blümlein, welche blau, fast wie die Veilgen sind.

Der Stöchas wird meistentheils von Marseille zu uns überbracht, dann er in Menge auf den Hieres Inseln wächset, welche ehemahls Stœchades genennet wurden: scheinet also, ob habe er seinen Namen daher überkommen.

Es wird gar selten zur Artzney gebraucht, deswegen verkauffen wir auch gar wenig. Und eben dieses ist Ursach, daß unser Stöchaskraut guten theils alt und verjahret, schier ohne Geschmack, Geruch und Farbe, auch gantz zerstossen ist, da es doch solte schöne Aehren und eine blaue Farbe haben. Die Apothecker zu Montpellier erhalten die Farbe der Blumen, indem sie die Blumen, die sie den Bauern abgekauffet, alsofort in Büchern trocknen lassen, und haben solcher gestalt guten Stöchas, den sie alle Jahr verneuen, weil es bey ihnen eine gangbare Waare.

Wir verkauffen auch ausser dem Arabischen Stöchas die Blüte der Stœchadis citrinæ, der etliche den Namen gelber Amaranth, auch Rainblume, gegeben. Allein sein weniger Gebrauch machet, daß ich nichts davon gedencken werde. Dieses Kraut ist in Provence und Languedoc überaus gemeine. Stœchas citrinæ. (Siehe Fig. 165.)

Der Arabische Stöchas wird in Spanien dermassen groß und dicke, daß man ihn findet, der wie ein kleiner Finger lang und dicke ist; es giebt auch solchen, der weisse Blumen hat. Weisser Arabischer Stöchas.

Der Stöchas wird vornehmlich zum Theriac gebraucht, und hat keines Auslesens nöthig, wenn er nur fein dicke, frisch und rein ist, auch violblau siehet.

Das achte Capitel.

Vom Rosmarin.

(Siehe Fig. 166.) DEr Rosmarin ist ein so gemeines Kraut, daß es gantz unnützlich seyn würde, wenn ich es lange beschreiben wolte: wenn auch nicht so unterschiedene Sachen daraus bereitet würden, mit denen wir einen ansehnlichen Handel treiben, wolte ich gar nichts davon gemeldet haben. Will also bey dem Oel den Anfang machen, welches aus seinen Blättern und Blumen gezogen wird, wenn man einen gantzen Hauffen Rosmarin in einen ausdrücklich hierzu ver- Rosmarinöl.

fertigten Kolben thut, und eine gebührliche Menge schlecht Wasser dazu geußt, hernach Feuer drunter macht, und auf diese Weise ein weisses klares Oel herüber treibt, welches überaus durchdringend ist, und starck riechet, auch viele herrlich schöne Eigenschaften hat. Die Kostbarkeit dieses Oels, zumahl, weil man so gar wenig bekommt, hat etliche veranlasset, dasselbige zu verfälschen, und einj anders dafür unterzuschieben. Wie dann die meisten, die dieses Oel zu verkauffen haben, kein anderes, denn ein solches Rosmarinöl verkauffen, darunter sie Spir. Vin. gethan: oder sie verkauffen Spicöl, Lavendelöl und andere aromatische Oele an jenes statt, welches aber gar bald zu verspüren, denn das wahrhafte Rosmarinöl muß weiß, klar und durchscheinend seyn, von lieblichem und durchdringendem Geruch.

Essentz oder Quintessentz des Rosmarins.

Dieses Oel, das man mit allem Recht die Essentz oder das fünffte Wesen des Rosmarins nennen könte, hat in der Medicin einen und den andern Nutzen: doch wird es weit mehr von den Parfumirern und andern Privatleuten gebraucht, welche zum Theil ihre Säfte und Wasser damit anmachen, zum Theil aber dasselbe zu Heilung der Wunden anwenden, denn es ein herrlich specificum und köstlicher Balsam zu dergleichen Schäden ist. Diese treffliche Eigenschaften haben denen auf dem Theater stehenden Marcktschreyern und Qwacksalbern Anleitung gegeben, daß sie ihre vornehmste Waare daraus bereiten, und stets bey ihrer aufrichtigen Rosmarin-Essentz und Oel zu schweren pflegen, ob schon diese so gerühmte Essentz blos aus Terpentinöle und Burgundischem Peche, das sie unter einander geschmoltzen, zugerichtet, und hernachmahls mit der rothen Ochsenzungenwurtzel gefärbet ist. Dieses verkauffen sie hernachmahls boshafter Weise für wahres Rosmarinöl, und schneiden dergestalt ein ziemlich Stücke Geld aus einer Waare, die ihnen bey nahe gar nichts kostet. Auf solche Weise wird der gemeine Mann betrogen, insonderheit, wer sich dergleichen Syringern vertrauet, und verursachet, daß redliche Leute so gar wenig verkauffen, daß es auch kaum der Mühe werth ist dran zu gedencken.

Falsche Rosmarinessentz.

Die andere Waare, die wir aus den Rosmarinblättern ziehen, ist das so genannte *Eau de la Reine d' Hongrie*, das Ungrische Wasser, von dem man vorgiebet, es habe ein Einsiedler einer Ungrischen Königin das Recept dazu gegeben. Die grossen Tugenden, die man an diesem Wasser, oder eigentlich zu reden, an dem Weingeist, damit die Kraft der Rosmarinblüten ausgezogen worden, verspüret hat; ingleichen, daß anfangs von diesem Wasser ein so grosses Wesen gemacht, und es folglich auf dermassen theuer verkauffet wurde: wie es denn würcklich sehr theuer ist, wenn es, wie sichs gebühret, bereitet worden ist: dieses alles hat den mehrern Theil derer jenigen, die es gemachet, und noch machen, veranlasset, nach Mittel und Wegen zu trachten, damit sie es um einen wohlfeilen Preiß verlassen könten, auch eine gantze Maas ihnen kaum so hoch zu stehen käme, als sonsten ein halb Stübgen des andern. Und sicherlich, wir haben fast keine eintzige Waare, dabey so viel Betrug mit unterläufft, als wie bey dem Ungrischen Wasser, absonderlich, wenn man es von Beaucaire, Montpellier / und andern Orten in Languedoc kommen läßt; vor allen aber, wenn es von gewissen Leuten ist gemacht worden, die ich doch nicht nennen will. Denn die meisten, die damit handeln, und eine Handthierung daraus machen, nehmen statt der wohlgereinigten Blüten und des recht starcken Weinspiritus, Spir. Vin. dephlegmati, den sie dazu gebrauchen solten, zuweilen die blosen Blätter; bisweilen auch, daß die Blumen annoch dabey; und schlechten Branntwein, distilliren es hernach zusammen, und ziehen einen Spiritum Vini herüber, der einen über die massen starcken Rosmaringeruch hat: oder, damit es noch hurtiger zugehe, so distilliren sie den Branntwein allein, schütten hernachmahls etwas weniges von dem weissen Rosmarinöl dazu, und thun es darauf in die Gläser von unterschiedener Grösse, die sie mit ihrem Pitschaft versiegeln und einen Zettel dran kleben, mit der ordentlichen Aufschrift: *Veritable Eau de la Reine d' Hongrie, faite par un tel à un tel lieu:* das heißt, aufrichtiges Ungrisches Wasser, durch den und den, an dem und dem Orte gemacht. Ein

Ungrisch Wasser.

herr-

herrlich testimonium ihre Schelmerey zu bemänteln. Wenn es nöthig, mein Vorbringen zu bestätigen, darff ich nur aus des Herrn Verin, Apotheckers zu Montpellier, Apothekerkunst im Tractat von distillirten Wassern das 829ste Blat, und aus des Herrn Charras Chymischer Apothekerkunst das 632. Blatt anführen, so wird man sattsam ersehen, wie daß ich nicht der erste sey, der wider diese Verfälscher geredet. Ich kan es überdiß selbst bekräftigen, als der es zum öftern an denenselben Orten habe machen sehen. Wo aber auch dieses nicht genug, will ich mich auf rechtschaffene Künstler berufen, und vernehmen, ob es wohl möglich, daß einer dieses Wasser um einen solchen Preiß, als wie diese Kauffleute zu Paris, verkauffen könne, und das Glas noch dazu geben, auch noch darüber den Zoll und die Fracht davon bezahlen. Wenn ich ihnen dieses vorgehalten, antworteten sie mir, die Blumen kosteten sie ja nichts, worinne ich zwar mit ihnen eins bin; allein die grossen Unkosten, die sie so wohl auf die Samlung der Blumen, als auch derer selben Reinigung, aufwenden müssen, benebst der Kostbarkeit des Weinspiritus, den sie dazu gebrauchen solten, diese würden schon verwehren, daß sie es nicht so wohlfeil hingeben könten; denn sie würden sich genöthiget befinden, eine Maas so theuer zu verkauffen, als sonst sechse: man würde auch nicht so einen Hauffen Ungrisch-Wasser-Krämer sehen, und dem gemeinen Besten dürffte gleichfalls besser gedienet werden. Dannenhero sey iederman gewarnet, kauffe es ja nirgends, als bey erfahrnen Leuten, die dasselbe zu verfälschen unfähig sind, und kehre sich nicht an den Preiß: denn es ist unmöglich, daß es, wie sichs gehöret, solte können bereitet werden, und dem ohnerachtet, dermassen wohlfeil gegeben werden. Ob es nun gleich viel kostet, dennoch werden diejenigen, die es kauffen, mehr Nutzen dabey finden, als bey dem, das ihnen nicht so hoch zu stehen kommt.

Das aufrechte Ungarische Wasser kan an seinem lieblichen und anmuthigen Geruch erkannt werden: es ist kräftig, diejenigen, die der Schlag auch noch so heftig getroffen hat, wieder zu sich selbst zu bringen, wenn man es ihnen vor die Nase hält und einflösset; es vertreibet auch die böse Luft. Dergleichen aber wird man fast bey denen meisten in Paris nicht finden, sondern es hat einen dermassen starcken Geruch, daran ohnschwer zu mercken, daß es nur von den Blättern, nicht aber von den Blumen gemacht sey. Damit man also desto besser sehen möge, daß das meiste nur abgezogener Branntwein sey, so darff man allein etwas weniges in einen silbernen Löffel schütten, und auf einen Teller mit Wasser stellen, und Feuer drunter machen, dann wird man sehen, daß mehr als der vierte Theil Feuchtigkeit zurücke bleibe, welches nicht geschiehet, wenn es mit dem recht starcken Weingeist bereitet worden ist. Diese Probe ist sehr artig, und kan gleichergestalt bey dem Weinspiritus gebrauchet werden, wie ich an seinem Orte weisen will.

Das Ungrische Wasser wird so starck gebrauchet, und seine Kräfte sind so bewähret, daß ich nichts davon melden mag, sondern will den Leser zu denjenigen Büchern verweisen, die davon handeln, wie auch in die Zettel, welche die Verkäuffer des also genannten Ungrischen Wassers umsonst ausgeben.

Wir verkauffen auch ohne das Rosmarinöl und Ungrische Wasser die getrockneten Blüten, den Samen und das Saltz vom Rosmarin, wiewohl sehr wenig, alldieweil gar selten darnach gefragt wird. Rosmarinblüten/Samen u. Saltz.

Nicht weniger den Rosmarinblüten-Zucker oder Conserve: was den trocknen betrifft, dessen wird wenig verthan. Rosmarinblütenzucker.

Ferner lassen wir aus Languedoc und Provence Spicöl bringen, welches aus den Blüten und kleinsten Blättlein eines Krautes gezogen wird, das die Kräuter-verständigen Spica, Spic, Lavendula mas, Lavendel, das Männlein, Nardus Italica, Italienischer Narden, wie auch Pseudo-Nardus, falscher Narden zu nennen pflegen. Spicöl. Siehe Fig. 167.

Dieses Kraut ist in Provence und Languedoc so gemeine, daß es weiter nichts kostet, als daß man es hohle. Ob nun gleich diejenigen, die es bereiten, wenig Unkosten aufwenden dürffen, und es auch gutes Kauffes geben, dennoch können sie das Pfund unter 20. bis

25. Sols nicht geben; wir aber müssen noch mehr Unkosten thun, bis 25. aufs Hundert, und solches wegen des leichten Gewichtes, welches dann den Preiß des Oeles um die Helffte erhöhet. Indessen sehen wir zu Paris ihrer viele das Pfund Spicöl um 16. und 18. Sols verkauffen, und zwar unter dem Namen des Spicöls von der andern Sorte, damit sie dergestalt den Betrug verdecken mögen. Andere machens noch schlimmer, und geben es um die Helffte wohlfeiler, welches aber daher kommt, daß sie nichts als Terpentinöl, dem sie mit ein wenig Peteröle eine Farbe wie Agtstein gegeben, verkauffen. Doch ist diese Schelmerey gar bald zu mercken, dieweil das Spicöl weiß seyn muß, eines ziemlich aromatischen Geruchs, und einzig und allein die Sandaraca aufzulösen vermögend.

Es ist dieses Oel vielerley Leuten dienlich, z. E. denen Mahlern, Schmieden und andern. Auch hat es einigen Nutzen in der Medicin, weil es nicht nur unterschiedene Arten der Schäden und Kranckheiten zu heilen vermag, sondern auch, weil es zu vielen Galenischen compositionen genommen wird.

Auch lassen wir von eben denenselben Orten Lavendel- Majoran- Thymian- Salbey- und andere Oele von aromatischen Kräutern bringen. Doch hievon kan ich keine bessere Kundschaft mittheilen, als daß man sich zu redlichen Leuten halten solle, denn es ist allzuschwer, wenn man sie iemand will kennen lernen, indem eines dem andern an Geruch und Farbe nahe genug kömmt. Allerley distillirte Oele.

Das neundte Capitel.

Von der Thymseide.

Siehe Fig. 168. DAs Epithymum sieht fast wie Haare, und findet sich auf unterschiedlichen Kräutern, z. E. auf dem Thymian, daher ihm auch der Name Epithymum, *Teigne de Thym*, gekommen. Wir verkauffen aber zwey Sorten des Epithymi, eine aus Candien, die andere von Venedig. Jene sind lange braune Fasen, riechen gar aromatisch: die andere hergegen ist viel kleiner und zerknickt, riecht aber stärcker denn die erste. Es giebt auch sonst noch eine andere Sorte desselben, welche unsere Kräuterleute unter dem Namen *Epithym de pays*, inländische Thymseide verkauffen; soll aber gäntzlich verworffen werden, angesehen sie weder Geruch noch Geschmack hat, dessen die andern dagegen genug haben. Indessen soll das Epithymum, das Venetianische, sowohl, als das aus Candien, fein frisch und wohlriechend seyn, auch so wenig, als möglich, zerstossen.

Venetianische, Candianische, inländische Thymseide.

Es wird einiger massen in der Artzney gebraucht, und zu unterschiedenen Galenischen compositionen genommen.

Flachsseide. Wir verkauffen auch ohne das Epithymum eine Art eines Krautes, welches wir *Cuscute*, *Podagre*, *Goute*, und *Angure de lin*, die Lateiner Podagra oder Anguria lini, die Teutschen Flachsseiden/ heissen. Dieses Kraut und das Epithymum sind einerley, und allein die Kräuter, daran diese sich hencken, Ursache, daß die Namen verändert werden. Zu dessen Bekräftigung will ich allhier anführen, was dem Herrn Tournefort beliebet hat mir hievon geschrieben mitzutheilen.

Die Flachsseide ist einer sonderbaren Natur; entstehet aus einem sehr zarten Samen, welcher gantz dünne Fäden, wie Haare, hervorbringt, die eben sowohl, als wie die Wurtzel, gar bald verderben würden, wofern sie nicht andere Kräuter nahe bey sich fänden, um welche sie sich schlingen, die Stengel und deren Aeste genau umfassen, und ihre Nahrung aus dieser ihrer Schale ziehen könten. Sie bringt von einer Zeit zur andern etliche Blumen, die als wie Kügelgen beysammensitzen. Diese Blümlein sehen wie kleine Becherlein, sind weißlicht, fast fleischfarbicht, in vier Theil zerschnitten, davon iedes ein noch ziemlich rundes häutichtes Samenbehältnüß hinterläßt, mit vier oder fünff zarten braunen, oder grauen Samen gefüllet, welche eben so klein sind, als wie der Mohnsamen.

Dieses Gewächse wächst auf allerley Kräutern, ohne Unterschied: wie ich dann mehr als hundert Sorten habe, an die es sich gehencket, und man hält dafür, daß es, indem es von demjenigen Kraute, das

te, das es umfasset, Nahrung erhält, auch zugleich desselbigen Kraft überkomme. Insgemein wird die Cuscuta, die auf dem Flachse wächst, gebrauchet, und eigentlich Cuscuta, Flachsseide, geheissen: denn die auf dem Thymian wächst und auch zur Artzney gebraucht wird, heißt Epithymum, Thymseide. Sie hat die Kraft, die Glieder zu stärcken, der Eingeweide Verstopfungen bey Seite zu schaffen, und den Harn zu treiben.

Das zehende Capitel.

Vom Spicanard.

Spicanard oder Indianischer Narden, so des Fingers lang und dicke Aehren, über und über mit kleinen, ziemlich rauhen, rothen Haaren besetzt, entstehet aus einer kleinen Wurtzel, die so dicke ist, als ein Federkiel, und der Bertram Wurtzel gar gleich siehet, nur daß sie nicht so lang ist. Man will, der Spicanard wachse büschlicht, hart über der Erde, und stosse einen langen, zarten Stengel hervor: weil ich ihn aber niemahls auf dem Stocke gesehen, derowegen will ich ihn nur also, wie wir ihn zu verkauffen haben, beschreiben, wie denn auch seine Gestalt, zusamt der Wurtzel auf diese Art gestochen worden, damit man sehen möge, daß diese Wurtzeln nicht so dünne sind, gleichwie die Autores, die davon handeln, vermelden. Ich habe dergleichen Stücken, die eben so gestaltet sind, und unter dem Spicanard, den ich fort für fort vertreibe, gefunden worden.

Wir verkauffen aber drey Sorten Narden: nämlich den Indianischen, der deshalben also genennet wird, weil er aus Indien kommt, und von diesem giebt es zwey Arten, den grossen und den kleinen. Die andere Gattung ist der Berg-Narden / und komt aus dem Delphinat. Der kleine Indianische
Siehe Fig. 169. Narden sieht, wie die Figur weiset, ist bitter, und hat einen starcken gar an-
Siehe Fig. 170. genehmen Geruch. Der grosse ist so lang und dicke, als ein Finger, kommt sonst dem andern ziemlich nahe, ausser daß er insgemein viel bräuner oder röther ist; daraus zu schliessen, daß er nothwendig entweder müsse gefärbet seyn, oder aber, daß solches der Unterschied des Landes verursachen müste:
Siehe Fig. 171. denn der im Delphinat wächst, ist mäusefahl, inwendig, als ob er mit röthlichten Zweigen besetzt wäre, und hat eine Wurtzel, des kleinen Fingers dicke, welche gedrehet ist, gleich als ob sie einmahl wäre herum gedrehet worden; sie ist auch mit einen Hauffen Zäserlein umgeben.

Der Celtische Narden, das sind Siehe Fig. 172. kleine schuppichte Wurtzeln, voll ziemlich langer Zäserlein, daraus entstehen lange Blätter, welche unten schmal, in der Mitten breit, und oben in etwas zugespitzt seyn, gelber auf roth sich ziehender Farbe, wenn sie trucken sind, und also, wie wir sie verkauffen. Mitten aus den Blättern steigt ein kleiner ohngefehr des halben Fusses hoher Stengel hervor, an dessen Ende ein Hauffen goldgelber kleiner Blümlein, wie kleine Sternlein sitzen. Dieser Narden wird in Bündlein, von unterschiedenen Orten hergebracht, meistens aber von den Alpen / von dannen wir ihn über Marseille und Rouan bekommen.

Der Celtische Narden wird schier zu nichts, denn zum Theriac, gebrauchet, dazu aber eine lange und beschwerliche Zubereitung desselben nöthig ist. Denn man muß ihn zuvor eine geraume Zeit in den Keller legen, damit er feuchte werde, und man die kleinen Würtzelgen fein wohl reinigen könne, alldieweil diese eintzig und allein unter gemeldte compositionkommen.

Auch muß man auf unterschiedliche kleine Kräutlein, die zwar nicht drunter gehören, und dennoch gemeiniglich sich dabey befinden, Achtung geben, als da ist der falsche Narden / Hirculus, und Siehe Fig. 173. andere mehr.

Man soll den kleinen Indianischen und den Celtischen Narden erwehlen, der so frisch ist, und so starck riecht, als immer möglich: hingegen soll man den grossen Indianischen nur in Ermangelung des kleinen gebrauchen; den von den Gebirgen aber gantz und gar verwerffen. Jedoch, weil der kleine Indianische Narden so gar theuer ist, dahero verkauffen wir seiner sehr wenig; wiewohl

wohl dieses allein daher kommt, daß die Apothecker, an statt sie ihn zu dem Syrupo de Cichorio compositio und zu andern Galenischen compositionen, dazu er von Rechtswegen kommen muß, gebrauchen solten, den Zimmt dafür nehmen, und zur Ursach vorgeben, es hinderte blos sein starcker Geruch, daß sie ihn nicht gebrauchten: welches sie aber sicherlich nicht sagen würden, wenn der Spicanard wohlfeiler wäre, als der Zimmt.

Das eilffte Capitel.

Von der Visnaga.

Siehe Fig. 174. Visnaga, auch Bisnaga, sind die Spitzlein und Stiele der Dolden oder Kronen eines Gewächses, welches häuffig in Türckey wächst, von dannen alles, was wir verthun, gebracht wird. Doch wird es auch in Franckreich gefunden und erbauet, meistentheils aber nur in dem königlichen Garten zu Paris. Von dem gantzen Gewächse verkauffen wir nichts als die Stiele, weil die vornehmen Leute es den Türcken nachthun, und sich dererselben an statt der Zahnstocher bedienen, zumahl, da sie einen angenehmen Geschmack haben.

Was die Wahl dieser Stiele betrifft, da braucht es weiter nichts, als daß sie fein gantz seyn müssen, so dicke und gelblicht, als nur möglich.

Das zwölffte Capitel.

Von Veilgen.

WIr verkauffen auch ausserhalb der Bisnaga eine gewisse violbraune Blume, die wir aus Provence und Siehe Fig. 175. Languedoc kommen lassen: weil sie nun blau, und denen getreugten Veilgen ähnlich siehet, deswegen hat man ihr den Namen Veilgen gegeben, und um eben dieser Ursache willen gebrauchen sie die Apothecker zu unterschiedenen compositionen, dazu sie die Mertzenveilgen brauchen solten, welches doch ein grausamer Schnitzer ist, wie Charras in seiner Pharmacop. edit. in 4. pag. 334. sehr wohl angemercket hat. Man lasse ihm dahero nochmahls gesaget seyn, daß diese keine rechten Veilgen, sondern desjenigen Gewächses Blumen sind, welches von den Botanicis Viola tricolor erecta, an Jovis flos Theophrasti, B. Pinac. Viola Martia surrectis cauliculis Joh. Lobel. Assurgens tricolor Dod. genennet wird. Im Frantzösischen heißt sie *fleur de la Trinité*, Dreyfaltigkeitsblume, weil sie, wenn sie noch frisch ist, drey Farben hat, violbraun, blau und gelb. Weil demnach diese Blumen den rechten Veilgen pflegen substituirt zu werden, deswegen mögen die Kauffleute sich berichten lassen, und keine mehr verschreiben, sondern sie vielmehr samt denen, die eine gelbe Blume haben, nach Alexandria in Egypten senden, woselbst sie von den Egyptiern gar sehr gesucht, und in Wasser gekocht, als wie Bier gebrauchet werden; wie auch das Wasser, welches nicht so gar gut ist, damit zu verbessern; und denn, weil dieses decoctum und abgesottene Wasser die fallende Sucht curiret, den Lungenkranckheiten widerstehet, und die Brust stärcket. Man könte sich dessen bey uns gleicher gestalt bey gedachten Zufällen bedienen, allein es müsten auch die Apothecker zu denenjenigen compositionibus, dazu die Mertzenveilgen erfordert werden, den Violensamen nehmen, und nicht die Violen, die wir verkauffen, denn dieselben sind keine Mertzenviolen.

Von den feuchten und trucknen Veilgen-Conserven oder Zucker und dem Veilgensafte will ich nichts gedencken, es handeln die Pharmacopœæ der Herren Bourdon und Charras zur Gnüge davon, daselbsthin kan der Leser seine Zuflucht nehmen. Doch will ich sagen, daß der Veilgensaft ein Syrup sey, der, weil er nur blos über dem Feuer aufgewallet hat, sehr schwerlich länger als ein Jahr zu erhalten ist. Damit man aber verhindere, daß die Farbe nicht verschiesse, er auch nicht jähre, so muß man ihn, nach dem Exempel derjenigen Confiturirer und Apothecker, die sich auf ihre Kunst recht wohl verstehen, in kleine Krüge thun, und klein gestossenen Zucker drauf streuen, sie hernach wohl verstopfen, und an einen temperirten Ort,

ohne

ohne sie zu bewegen, verschliessen. Durch dieses Mittel, und wenn der Saft recht zubereitet worden, kan man ihn ein Jahr lang so schön erhalten, als ob er erst gemachet worden wäre: ich selbst kan versichern, daß ich ihn anderthalb Jahr lang gut erhalten habe. Was die Conserven betrifft, damit muß man sich wohl in Acht nehmen, absonderlich mit der trocknen, denn was die Zuckerbecker verkauffen, ist meistentheils nichts anders, als Zucker, Violenwurtz und Indich: jene giebt ihr den Geruch, und dieser die Farbe. Diesen Betrug aber verursachet, daß der rechte Veilgenzucker ziemlich schwer zu machen ist, sich nicht lange hält, auch um ein gutes höher zu stehen kommt, denn diese falsche Conserva. Doch rühret es auch guten theils daher, daß die Leute, die solche Sachen nöthig haben, so gar geitzig sind, und wenig darnach fragen, ob sie schon betrogen werden, wenn sie nur fein wohlfeil einkauffen können.

Ohne diese Sorten der Blumen verkauffen wir auch die getrockneten Blumen vom rothen Mohn, Hufflattich, Katzenfuß, Schafgarbe, Tausendgüldenkraut, Mayenblümlein, und so fort. Wiewohl ich bereits in vorhergehendem Buche erinnert habe, daß wir ihrer zu Paris gar wenig verkauffen, weil es allhier Kräuterleute giebt, die sie das gantze Jahr über, bald gut, bald schlecht genug, aufzuheben bemühet leben. Ich sage gut und schlecht, denn es sind ihrer, die eben so viel davon wissen, was Kräuter sind, oder wie und auf was Weise sie aufzubehalten, als wenn ich mich wolte mit einer Waare vermengen, von der ich keinen Verstand hätte: welches uns dann nöthiget, daß wir und die Apothecker, sie das gantze Jahr hindurch aufzubehalten, besorget müssen seyn.

Ende des Buchs von Blumen.

Des Ersten Theils
Der Hauptbeschreibung der Spezereyen und Materialien
Siebendes Buch.
Von Früchten.

Vorrede.

In diesem Buche will ich alles beschliessen, was nur den Namen einer Frucht führen kan; ja alles / was unmittelbar nach der Blüte aus den Kräutern, Stauden und Bäumen entstehet. So will ich auch darunter begriffen haben, alles und iedes / was daraus kommt, es sey nun von ihrer eignen Natur, oder eine Excrescentz und Auswurff / z. E. der Mistel an der Eichel, der Lerchenschwamm am Lerchenbaum / und andere mehr: dabey ich dann zugleich von demjenigen, was man aus diesen Früchten macht oder ziehet, handeln werde.

Gemeiniglich aber werden die Früchte in zweyerley Geschlechte abgetheilet, nämlich / in Früchte mit kleinen Kernen, und in Früchte mit grossen Nüssen. Auch sagt man, es bestünden die Früchte aus dreyen wesentlichen Stücken / nämlich der Haut, die wir auf Frantzösisch *Pelure* nennen, dem parenchyma oder Fleisch, und den Fibern oder Fasen. Es giebt aber auch Früchte / deren Kerne mit einer Capsel, die den Samen beschließt / bedecket sind / andere hergegen haben keine.

Das erste Capitel.

Vom weissen Pfeffer.

DEr weisse Pfeffer ist die Frucht eines kriechenden Gewächses, dessen Blätter unsern Johannisbeerblättern durchaus ähnlich sehen; hernach wachsen die kleinen Träublein, mit runden Körnern besetzt, welche zu anfangs grün sind, und denn, wenn sie reiff worden, eine graulichte Farbe überkommen.

Weil sich das Pfefferkraut nicht alleine aufrecht erhalten kan, derowegen pflantzen es die Einwohner derselbigen Oerter unten an diese oder jene Bäume, z. E. an die Areca, Cocus und andere dergleichen Bäume. Dieweil aber dieser Pfeffer so gar selten zu uns kommt, deshalben halten ihrer viel dafür, daß es gar keinen weissen Pfeffer gebe, sondern es sey lauter schwartzer Pfeffer, dem die Haut abgezogen. Allein, gleichwie ich sattsam versichert worden, daß es allerdings weissen Pfeffer gebe, ob er gleich viel rarer sey, als der schwartze, also habe ich mich auch verpflichtet erachtet, solches allhier anzuführen, zugleich auch die Figur stechen zu lassen. Siehe Fig. 176. Zu mehrern Beweiß, wie nämlich Oerter seyn, allda der weisse Pfeffer zu finden, kan dienen, daß der Herr Flacourt, Gouverneur auf der Insel Laurentius oder Madagascar wohl schwerlich in seinem Buche mit ausdrücklichen Worten würde geschrieben „haben, *Lalé Vitsie* ist der wahrhafte „weisse Pfeffer / und wächst auf einem „Rancken, dessen Stengel und Blätter „eben als wie Pfeffer schmecken. Es „wächst in diesem Lande sein so viel, daß „ausserhalb Kriegszeiten, und wenn ei„ne rechtschaffene Frantzösische Volck„pflantzung allda wäre, mit der Zeit „ein grosses Schiff jährlich damit könte „belastet werden; denn die Höltzer sind „überall, sonderlich zu Manghabei, „damit angefüllet. Er ist der Holtz„und Turteltauben Nahrung, und „wird im August, September und Octo„ber zeitig. Ob nun gleich unterschiedene Scribenten, darunter auch Wilhelm Piso in der Indianischen Historie, und nach ihm Charras anmercken, daß es keinen weissen Pfeffer von Natur gäbe, so kan ich doch nicht umhin das Gegentheil zu gläuben, weil dem Pfeffer unmöglich die Haut kan abgezogen, und er so gleich gemachet werden, wie gleichwohl der weisse Pfeffer ist, den uns die Holländer übersenden. So siehet man überdiß die Haut noch dran, wenn man ihn zerschlagen hat, welches denn ein unfehlbares Merckmahl, daß sie niemahls davon genommen worden. Dazu, wenn auch dieser Pfeffer solte geschälet worden seyn, würde man dennoch viel Körner drunter finden, an denen die runtzlichte Haut annoch sässe, denn es ist eine ausgemachte Sache, daß unter dem Pfeffer, der in Holland geschälet und gebleichet wird, allezeit fast der dritte Theil noch mit der runtzlichten Haut bedecket ist.

Ihm sey nun wie ihm wolle, man soll den weissen Pfeffer erwehlen, welcher sicher und gewiß aus Holland überkommen, dabey recht dicke, völlig, wichtig und mit so wenig schwartzen Pfefferkörnern und Staube, als immer möglich, vermischet sey. So mag man auch Acht haben, daß es kein gebleichter sey, welches alsofort zu mercken, wenn man ihn ein wenig in den Händen reibt, denn wo er gebleichet ist, wird seine mehlichte und weisse Farbe gar bald in gelb verwandelt werden. Zudem, so siehet man auf dem ohngebleichten Coriander-pfeffer eine Art Striemen, als wie Ribben, und wenn er gestossen worden, muß er angenehme grau, auf weiß sich ziehend, sehen.

Wir zerquetschen und machen den weissen Coriander-pfeffer zu einem gröblichten Pulver, und giessen Ambra-essentz darüber; welches also zugerichtete Pulver ambrirter Pfeffer oder *Poivre à la Bergerac* genennet, und nur von vornehmen Leuten gebrauchet wird. Ambrirter Pfeffer/ *poivre à la Bergerac.*

Das andere Capitel.

Vom schwartzen Pfeffer.

Siehe Fig. 177. und 178.

DEr schwartze Pfeffer ist gleichfalls einer kriechenden Pflantze Frucht: Derselben Blätter sind groß, voll Adern und Striche, auch mit sieben sehr starcken Nerven oder Ribben versehen.

Die Holl- und Engländer senden uns drey Sorten schwartzen Pfeffer, welche blos darinne von einander unterschieden, daß sie nicht an einem Orte gewachsen sind. Der erste und schönste ist der von Malabar: der näheste nach diesem, der ihm auch ziemlich beykommt, der von Jamby. Der dritte ist der geringste, trucken und ausgedorrt; kommt von Balipatam. Ob nun gleich der von Balipatam der schlechteste unter allen ist, dennoch wird er von den Mahometanern am höhesten gehalten: denn ie kleiner der Pfeffer, ie mehr Wesens machen sie davon, und geben zur Ursach an, daß der Pfeffer desto mehr Körner habe, ie kleiner er sey, sey auch nicht so hitzig, als wie der dicke; welches auch die Ursach ist, daß die Holländer so gar selten dergleichen kleinen Pfeffer zu uns bringen. So können sie auch den dicken Malabarischen Pfeffer viel wohlfeiler geben, als andere Nationen, sintemahl sie ihn niemahls um baar Geld einkauffen, sondern ihre mitgebrachten Waaren, Queckſilber, gantzen und geriebenen Zinober, desgleichen zuweilen Opium und Cotton, an die Malabaren dafür vertauschen. Und obschon die Engländer diesen Pfeffer um baares Geld erkauffen, selbigen auch viel wohlfeiler bekommen als die Holländer, dem ohnerachtet können sie ihn doch nicht um einen so schlechten Preiß, wie diese Holländer geben, als welche gemeiniglich cento pro cento an ihren Waaren, die sie ihnen verkauffen, gewinnen, welches zugleich verursachet, daß die Engländer mit genauer Noth einen Ballen Malabarischen Pfeffer auf ein Lot, das sind zehen Ballen schwartzes Pfeffers, zugeben können: dazu ist auch der Pfeffer, den wir aus England bekommen, nie so schön, noch so dicke, als der, den wir aus Holland bekommen.

Man soll aber den schwartzen Pfeffer erwehlen, welcher recht völlig, nicht zu sehr eingeschrumpfen und fein schwer ist, darunter auch viel weisse Körner, hingegen so wenig Staub ist, als nur möglich. Auch mag man Acht haben, daß es nicht solcher Pfeffer sey, daraus der dickste gelesen, und weisser davon gemacht worden, welches nicht selten geschicht, absonderlich da einige Kauffleute zu Rouan und Paris, als wie in Holland, die iedoch Ehrenthalben nicht zu nennen, den Pfeffer zu bleichen angefangen haben: welcher Betrug iedennoch stracks zu erkennen, alldieweil der schwartze Pfeffer, welcher gebleichet worden, und aus dem sie die dickſten Körner heraus gesuchet, im Wasser nicht zu Boden fällt, sondern oben auf schwimmet; auch, wenn man ihn mit den Händen trucket, gantz leichtlich entzwey bricht.

Dieweil der allermeiſte Theil des Pfeffers, so weiß, als schwartzer, gestossen verkaufft wird, deshalben soll man ihn nirgends, denn bey redlichen Kauffleuten kauffen, massen aller Pfeffer, den die Hausirer zu verkauffen haben, nichts anders ist; was den weissen betrifft; als die *Epices d'Auvergne*, oder auch wohl schwartzer Pfeffer, den sie mit gestossenem Reisse weiß gemacht: der schwartze aber ist nichts anders denn Staub, oder Brodrinde, oder die *Epices d'Auvergne grises*, oder auch Paradiskörner; daher auch diese Betrüger ihren Pfeffer, um 15. bis 16. Sols das Pfund, wohlfeiler geben können, als er ihnen zu stehen kömmt, wenn sie gantze Ballen kauffen. Allein, sie thun ehrlichen Leuten, die dergleichen Schelmereyen zu verüben sich nicht entschlieſſen können, grossen Schaden.

Der schwartze Pfeffer wird nicht anders, als wie der weisse, gebraucht, hat auch wegen seiner grossen Hitze einen und andern Nutzen in der Artzney, und wird daher zu unterschiedenen erwärmenden Artzneyen, als da ist der Theriac und andere, genommen.

Von dem Staub und Unrath des Pfeffers will ich nichts vermelden, denn sie sind nicht werth, daß sie ein Mensch zu sich nehme, so wohl als wie die *Epices*

d'Auvergne, die man lieber in die Luft streuen, als gebrauchen solte, auch diejenigen noch dazu straffen, die sie verkauffen, oder gebrauchten, indem sie der schädlichst- und gefährlichsten Sachen eine sind, die wir haben.

Es sind auch eben die *Epices d'Auvergne* und der Pfefferstaub Schuld und Ursach, daß zu Paris nicht 1000. Ballen Pfeffer des Jahrs vertrieben werden, welche doch sonst verthan würden, dafern man diese vermaledeyete Waare nicht kommen liesse. Jedoch könten die Herren Generalpachter diesem Unfug gar wohl vorkommen, und zwar um zweyerley Ursache willen. Erstlich des gemeinen Nutzens halber: fürs andere, wegen des Verlusts, den sie selbst dabey leiden. Sie könten aber dem Dinge gar leichte abhelffen, wenn sie nur den Pfeffer, so bald er in Franckreich ankommen, sieben liessen, und diejenigen zu hoher Strafe zögen, welche dergleichen Waaren kommen liessen, und selbige verkaufften, oder auch gebrauchen, dabey allen denenjenigen zu handeln untersagten, welche auf Rechnung und Conto ihrer Freunde handeln, das ist, die sich für Großirer ausgeben, und haben doch nicht das geringste, das ihr eigen ist. Und eben diese Commissionarien sind es, die solche Unordnung anrichten, indem sie allerley Waaren empfangen, davon sie öfters kaum eine einige kennen. Dergestalt betrügen sie das gemeine Wesen, und verhindern ein Hauffen rechtschaffener Kauffleute, welche den Eyd, den sie abgeleget, als sie in die Kauffmannsinnung aufgenommen worden, nicht brechen wollen, sich nicht unterstehen mögen zu handeln, weil jene die Waaren, die ihnen doch nicht einmahl zustehen, also wohlfeil hingeben, und dennoch darüber qvittiret werden, wenn sie nur denenjenigen, denen die Waaren zugehören, einen Schein, von zweyen Kauffleuten ihres Gelichters, unterschrieben, er sey nun falsch oder recht, zusamt dem Preiß, darum sie die Waaren verkaufft haben, übersenden. Wenn man aber solchen Kauffleuten das Handwerck legte, würde nicht von soviel Banqveroten gehöret werden, als wie ietzo, ihnen selbst aber könte auf zweyerley Weise ein Dienst geschehen. Denn fürs erste, würden sie niemand mehr betrügen: zum andern, dürfften sie sich nicht so ofte bemüßiget finden, ihre Sachen zusammen zu packen, indem sie Wechselbriefe acceptiren müssen, wollen sie anderst Waaren haben: wann dann die Zahlungszeit herbey kommt, müssen sie entweder zu den Banqvirern und den Schöppen von Jerusalem ihre Zuflucht nehmen, oder aber gar Banqverot spielen, alldieweil es Leute sind, die mehrentheils nichts als ihre Briefe, daß sie in die Innung aufgenommen worden, haben, ja diese noch wohl schuldig sind. Sehet, also wird ietziger Zeit die Handlung zu Paris getrieben: welchem Unwesen aber zu steuern die Obrigkeit und Vorstehere unserer Innung ersuchet werden. Von andern Städten will ich nicht reden, weil mir nicht bewust ist, wie sie sich daselbst aufführen.

Das dritte Capitel.

Von den feinen Spezereyen.

LEs *Epices fines*, die feinen Spezereyen / sind ein Gemenge unterschiedener mit einander vermischter Gewürtze. Damit nun dem Mißbrauch, der bey Zusammensetzung dieses Gemenges sich einschleichet, möge vorgebauet werden, als habe ich für gut befunden, das Recept davon allhier mitzutheilen, welches iederzeit als gut aufgenommen worden, dabey sich auch die Jahrköche gar wohl befunden haben.

Nehmet derowegen

Holländischen schwartzen Pfeffer 5. Pfund,
trockne Nägelein $1\frac{1}{2}$ Pfund,
Muscatnüsse $1\frac{1}{2}$ Pfund,
trucknen und frischen Ingber $12\frac{1}{2}$ Pfund,
grünen Anis und Coriander / von iedem $\frac{1}{2}$ Pfund.

Von diesen muß ein iedes Stück absonderlich zu Pulver gestossen, und durch ein zartes Sieb gestäubet, hernach mit denen andern wohl vermischet, und in wohlverwahrten Geschirren zum Gebrauch verwahret werden.

Wobey zu mercken, daß der meiste Theil dererjenigen, die diese Spezereyen zurich-

zurichten, an statt des Pfeffers Pfefferstaub, an statt der Näglein den Pfeffer aus Jamaica oder den Näglein-zimmt, und an statt der Mußcaten den weissen Costus nehmen, oder sonst eine gewisse Rinde: wiewohl ich nicht erfahren können, was es sey, ausser, daß sie aus Indien gebracht werde, und der Canella matto so gleich sehe, daß man sie unmöglich davon unterscheiden könne, als durch den Geschmack, welcher gantz und gar anders. Denn diese unbekannte Rinde habe einen vermischten Geschmack, wie Sassafras, kleiner Galgant und Näglein untereinander. Die sie verkauffen, nennen sie Nägleinzimmt, Nägleinholtz, auch Zimmtholtz/ und sagen, es sey die Rinde vom Nägleinbaume, welches aber falsch ist, und halte ich sie, meines Orts, für die Rinde einer oder der andern Art Sassafras. Doch darff man sich auf dasjenige, was ich allhier vermelde, nicht verlassen, weil ich dessen selbst nicht recht gewiß bin. Dem Ingber zwar geben sie keinen Substituten, weil er ohnediß spottwohlfeil ist, iedennoch aber nehmen sie alles wurmstichichte, das sie nur finden können, dazu, welches, mit wenigen zu sagen, viel eher solte ins Feuer geschmissen, als gebrauchet werden; und sagen zu ihrer Entschuldigung, man könne es viel eher zu Pulver stossen.

Das vierte Capitel.

Von den Cubeben.

Siehe Fig. 179. DJe Cubeben, *poivre à queue ou musqué*, geschwäntzter oder moschirter Pfeffer, sind kleine Früchte, dem schwartzen Pfeffer dermassen ähnlich, daß, wo sie nicht ein kleines Schwäntzlein hätten, und etwas grauer als der Pfeffer sähen, sie kein Mensch würde von einander unterscheiden können.

Es wächst diese Frucht gleichfalls auf einer kriechenden Pflantze, deren Blätter länglichtrund und schmal sind, nach welchen die mit diesen Früchten belastete Trauben folgen, an die sie mit kleinen Stielgen geheftet sind. Die Insel Java, Mascaregna und Bourbon bringen die Cubeben in Menge hervor.

Man soll aber diejenigen erwehlen, die fein dicke sind, fein vollkommen, und so wenig runtzlicht, als nur seyn kan.

Die Cubeben werden einiger massen in der Artzney gebraucht, ihres angenehmen Geschmacks halber, bevoraus, wenn man sie im Munde hält, und nicht käuet: also gebrauchet, sind sie unvergleichlich gut einen lieblichen Athem zu machen, auch die Verdäuung zu befördern.

Das fünffte Capitel.

Poivre de Thevet.

DJeser ist eine kleine runde Frucht, so groß als wie der weisse Pfeffer, röthlicht von Farbe, und hat an dem einen Ende gleichsam ein kleines Krönlein. Weil aber dieser Pfeffer wegen seiner Seltsamkeit gar nicht im Gebrauch ist, so verursachet solches, daß ich nichts davon vermelden werde, sondern nur sagen, daß er einen lieblichen aromatischen Geschmack habe. Der Baum der ihn
Siehe Fig. 180. trägt, sieht so, wie er in der Figur abgebildet ist.

Die Holländer haben ietzgedachten Pfeffer auch Amomi genennet, weil er nicht nur einige Gleichheit mit dem Pfeffer aus Jamaica hat, sondern auch fast eben also schmecket. Weil er gleichsam rund ist, darneben einen Näglein Geschmack hat, deswegen ist er *petit giroste rond*, kleine runde Näglein, genennet worden, damit man ihn dergestalt von der Nägleinnuß oder der Nuß von Madagascar unterscheiden könne; sonst wird er eben als wie die gemeinen Näglein gebraucht.

In Brasilien finden sich Bäume, welche kleine Früchte tragen, die so groß sind, als wie der Pfeffer aus Jamaica, welches entweder von dem Boden, oder von der Natur des Baumes herrühret. Dieweil sie mir aber niemahls zu Gesichte gekommen, habe ich für gut erachtet, allhier beyzubringen, was mir ein guter Freund davon berichtet.

Caryophylli Plinii, des Plinius Näglein, sind die runden, schwartzbraunen

Beeren des Americanischen Baumes Canunga / der beym Hernandez beschrieben stehet. Sie sind so groß, als wie der Pfeffer, und oben wie ein Nabel gestaltet, und beschliessen in einem dünnen Häutlein und schwammichten Wesen oder Fleische, zwey kleine schwartze Kerne, die mit einem zarten Häutlein umgeben sind, und wie Näglein schmecken und riechen, wiewohl nicht so gar starck: sonst werden sie Amomum genennet.

Die Rinde dieses Baumes wird in unsern Apothecken Cassia caryophyllata genennet, und giebt es dreyerley Gattung dieser Bäume, welche aber nur durch die Grösse ihrer Früchte von einander unterschieden werden. Sie haben einerley Kraft mit den Näglein, auch einen solchen Geruch und Geschmack. Das Nägleinöl fällt zu Boden, das aber aus diesen bereitet wird, schwümmet oben auf. Herrmann hält dafür, diese Früchte seyen das rechte Amomum der Alten, wie sie denn auch in unsern Apothecken Amomum genennt werden.

Das sechste Capitel.

Vom langen Pfeffer.

Siehe Fig. 181. DEr lange Pfeffer ist die Frucht eines Gewächses, welches eben also siehet, als wie dasjenige, das den schwartzen Pfeffer trägt, ausgenommen, daß es nicht so hoch läufft, und gemeiniglich die Gestalt einer Stauden überkommt, sich auch selbst aufrecht erhält, indem es gewöhnlich einen starcken Stamm hat; dazu sind die Blätter viel zarter und kleiner, haben auch keine so lange Stiele.

Der Ostindische lange Pfeffer, den wir insgemein zu verkauffen pflegen, ist eine Frucht, die so lang und dicke, als eines kleinen Kindes Finger. Oder deutlicher zu reden, es ist nichts anders, denn ein Hauffen kleiner Körnlein, die von aussen so ein wenig roth, inwendig schwärtzlicht sind. In iedwedem Körnlein steckt eine Art Kerne, oder ein weisses Pulver, eines hitzigen und beissenden Geschmacks, sind auch dermassen mit einander vereiniget, daß man sie unzerbrochen nicht von einander bringen kan: und diese also zusammen gehäuffte Körnlein machen eine Frucht von obgemeldter Länge und Dicke.

Die Eng- und Holländer senden uns dieses Pfeffers die Menge, der dann, wann er die erfoderte Beschaffenheit haben soll, frisch seyn muß, fein völlig, dicke, schwer, übel zu zerbrechen, nicht schimmlicht, und noch viel weniger volk Erde oder Staub, welchem Ubel er gar sehr unterworffen.

Der lange Pfeffer wird etwas weniges in der Artzney gebraucht, und zu vielen Galenischen Artzneyen genommen, dazu er keiner andern Bereitung nöthig hat, als daß er obbeschriebener massen ausgesuchet und mit einem rauhen Tuche abgerieben werde, damit die Erde, die etwa dran ist, davon komme. Etliche verordnen ihn eines halben Quintleins schwer, in warmer Brühe zu nehmen, auch den Säugerinnen, damit sie Milch bekommen.

Das siebende Capitel.

Vom Americanischen langen Pfeffer.

Siehe Fig. 182. IN den Americanischen Inseln befindet sich ein Staudengewächs, dessen Blätter den Wegrichblättern nicht ungleich sind, und, wie Nicolaus Monardes berichtet, eine Frucht, die ohngefehr eines Fusses lang ist, träget. Diese Frucht bestehet aus vielen kleinen Körnlein, welche häuffig um einen langen Stiel in guter Ordnung sitzen, und einander berühren, und also die Figur des langen Pfeffers darstellen. Gemeldter Monardes meldet gleichfalls, daß diese Frucht, wenn sie noch frisch, grün sey: die Sonne aber mache sie zeitig und schwartz: auch habe sie mehr Schärffe, denn der Ostindische lange Pfeffer.

Die Americaner nennen diesen langen Pfeffer Necaxuchitl, und thun ihn unter die Chocalate. Allem Ansehen nach, hat der Autor des Büchleins vom Thee, Coffee und Chocolate nichts von dieser Frucht gehöret, weil er ihrer gar keine Meldung thut. Siehe Fig. 182.

Dieser lange Pfeffer ist vermuthlich der-

derjenige, den der P. Plumier unter dem Namen Saururus Botrytis major, foliis plantaginis verstehet, welches so viel heißt, der grosse Eydechsenschwantz/ ein Baum mit Träublein und Wegrichblättern. Gemeldter Pater mercket an, daß dieser lange Pfeffer eine Frucht, oder vielmehr eine Traube, des halben Fusses lang, und zu unterst vier oder fünff Linien dicke sey, werde aber nach der Spitze zu immer schmäler, und sey mit einem Hauffen Körnern beschweret, welche schier so dicke wie die Senffkörner, u. anfangs schwärtzlicht seyen, hernach aber, wenn sie reiff worden, schwartz werden, und einen hitzigen und beissenden Geschmack haben. Eben dieser Pater gedencket, daß dieser Pfeffer bey den Einwohnern der Inseln gar sehr gebräuchlich sey, so wohl als die Wurtzel dieser Pflantze, denn dadurch curirten sie sich von einer Kranckheit, die sie Schwachheit des Magens nenneten. Er mercket überdiß noch an, daß es zwar verschiedene Sorten dieses Gewächses in den Inseln gebe, die aber nur durch die Grösse ihrer Blätter von einander unterschieden würden. Dieses aber zu entscheiden dürffte gar zu lang fallen, will dannenhero den Leser an dasjenige Buch verweisen, welches er ohnlängst heraus gegeben, denn er in selbigem weitläufftig genug davon handelt.

Das achte Capitel.

Vom schwartzen langen Pfeffer.

AUsser ietzgedachte zwey Sorten des langen Pfeffers verkauffen wir auch noch die dritte Gattung, wiewohl gar selten unter dem Namen des schwartzen langen Pfeffers, oder des Mohren- und Æthiopischen Pfeffers/ wie auch der Selimskörner. Dieser Pfeffer ist die Frucht eines an der Erde hinkriechenden Stengels, der weder Blätter noch Blüte trägt, sondern nur fünff oder sechs halbrunde harte Knöpfe, die so dicke sind, als wie die Spitze vom Daumen: daraus entstehen gar viel Schoten, so lang als der kleine Finger, und so dicke wie eine Schreibfeder, sehen aussenher braun, inwendig gelblicht. Diese Schoten werden in Knoten abgetheilet, in deren iedem eine kleine Bohne steckt, die auswendig schwartz, inwendig röthlicht ist, fast ohn Geschmack und Geruch. Dagegen hat die Schote einen heissen, beissenden, scharffen und gar aromatischen Geschmack, bevoraus, wenn man sie einige Zeit im Munde gehalten. Dannenhero und wegen dieser ihrer Schärffe bedienen sich die Egypter derselben zu Vertreibung des Zahnwehes, eben als wie wir mit der Bertramwurtzel zu thun pflegen.

Siehe Fig. 114.

Weil aber dieser Pfeffer in Franckreich gar wenig bekant, und sehr rar ist, deswegen will ich auch nichts weiter davon reden.

Das neundte Capitel.

Vom Pfeffer aus Guinea.

DEr Pfeffer aus Guinea/ Garten-Corall/ den die Americaner Pfeffer von Mexico/ Tabago, und Brasilien, ingleichen Spanischen/ und rothen langen Indianischen Pfeffer nennen, wie auch Chilli, Ari, wir aber *Piment*, Frantzösischen oder Americanischen Pfeffer; dieser ist ein rother Pfeffer, dessen es drey Sorten giebt. Die erste, die wir verkauffen, wächst als wie eine Schote, und ist so lang und dicke als der Daumen.

Siehe Fig. 115.

Siehe Fig. 116.

Die zweyte ist weit subtiler, wächst schier wie eine Sichel, und ist gleichsam voll Buckeln.

Die dritte ist die kleinste, und bey nahe gantz rund. Alle diese drey Gattungen Pfeffer, wenn sie noch am Stengel hangen, sind anfangs grün, drauf werden sie gelb und endlich roth.

Siehe Fig. 117.

Doch verkauffen wir allein die erste Art dieses Pfeffers, dieweil die andern zu scharff sind, und deswegen nur von den Wilden, die darauf sehr verleckert sind, gebraucht werden.

Der Guineische Pfeffer, den wir verkauffen, kömmt aus Languedoc, vornemlich von denen um Nimes herum gelegenen Dörffern, woselbst er häuffig gebauet wird. Es ist auch dieses

ses Gewächs anietzo so gemein, daß es wenig Gärten giebt, in denen es nicht solte zu finden seyn: dienet desgleichen zum Putz der Kramläden.

Die Eßigbrauer brauchen ihn zum Eßigmachen, und dazu muß er fein frisch seyn, hübsche gantze, truckne und schöne Schoten haben.

Einige machen diesen Pfeffer mit Zucker ein, und verführen ihn über die See. Die Siammer essen ihn rohe, als wie wir die Rüben.

Das zehende Capitel.

Von Würtznäglein.

DAs Näglein ist eigentlich zu reden, eine ausgehärtete Blume gewisser Bäume, welche ehemahls in den Molucciſchen Inseln gar gemeine waren. Allein für etlichen Jahren beschlossen die Holländer / weil sie unmöglich verwehren kunten, daß nicht auch die Engländer, Portugiesen, und Wir (die Frantzosen) gleichfalls dahin zogen, und Näglein hohleten, alle Bäume auszurotten, und in die Insel Ternate zu versetzen: daß also nunmehr alle Völcker die Näglein von ihnen kauffen müssen, dieweil sie nirgend anderswo zu haben sind.

Was das Laub des Baumes, der die Näglein trägt, betrifft, so ist die hierbey gesetzet Figur nach dem Original, welches der Hr. Tournefort besitzet, gezeichnet worden. Die Wurtzel, Stengel und Blätter, deren Abriß mit dem Buchstaben A. bemercket, sind von zweyen gesäeten Näglein erzielet worden, denn sie diese allhier abgebildete Wurtzel, Stengel und Blätter in kurtzer Zeit hervor gebracht. Siehe Fig. 188.

Wenn das Näglein beginnet sich sehen zu lassen, denn ist es lichtgrün, hernachmahls wird es braunroth, und endlich immer bräuner, ie mehr es zeitiget; daß also die Farbe, nicht, wie etliche Scribenten meinen, von dem Seewasser, darein die Näglein gelegt, und darauf wieder beym Feuer getrocknet werden, entstehet. Denn die Holländer und die Einwohner der Insel thun sonst nichts an den Näglein, als daß sie dieselben mit Stangen von den Bäumen herabschlagen, und sie nach diesem auf dem freyen Felde an der Sonne treugen lassen, alsdann einschliessen und verwahren. Weil nun unmöglich ist, daß nicht etliche auf den Bäumen solten stehen bleiben, wenn die Lese vorbey, daher werden dieselbigen als ein Daumen dicke, und findet sich in ihnen ein hart und schwartzes Gummi, welches einen angenehmen Geruch und starcken aromatischen Geschmack hat: wiewohl ich niemahls keine gesehen, welche dicker, als ein kleiner Finger gewesen wären. Zuweilen findet man einige unter den andern Näglein, iedoch sehr selten; denn die Holländer sie unter dem Namen *Clou matrix* oder *Mere de Giroſle*, Mutternäglein, absonderlich verkauffen. Und diese Näglein sind in der Medicin unter dem Titel Anthophylli bekannt: ihr geringer Gebrauch aber verursachet, daß die Apothecker in Franckreich kein Werck machen, die andern gemeinen Näglein dafür zu nehmen und zu substituiren; ob es gleich besser wäre, wenn sie jene an der andern statt dazu gebrauchten, wozu sie erfordert werden, weil sie voll überaus starck riechend- und aromatisches Gummi sind, auch überdiß mit gar besondern Eigenschaften begabet, die an den gemeinen Näglein nicht befindlich. Mutternäglein.

Man hat beobachtet, daß an dem Orte, wo die Näglein-bäume wachsen, keine anderen Bäume oder Gewächse fortkommen; daran die übergrosse Hitze dieser Bäume Schuld, welche alle Feuchtigkeit der Erde verzehret. Auch hat man in Acht genommen, daß in der gantzen Welt kein eintziger Baum einen dermassen lieblichen Geruch von sich streue, als wie die Nägleinbäume, wenn die Näglein anheben hervor zu brechen.

Die Näglein soll man erwehlen, welche fein vollkommen, trucken und leicht zu zerbrechen sind, einen auch in die Finger beissen, wer sie zerreibet: anbey müssen sie braunröth sehen. So muß auch der *Fuß*, welcher von einigen, wiewohl gantz ungereimt, den Namen Antophyllus bekommen, annoch dran seyn. Durch das Wort *Fuß* aber verstehe ich den kleinen Knopf der oben an den Näglein befindlich und sehr zarte ist, einen heissen, beissenden und aromatischen Geschmack hat, wenn man ihn in

den Mund nimmt. Dagegen soll man die dürren, die schwärtzlichten und lockeren Näglein, die weder Geruch, noch Geschmack haben, verwerffen. Auch mag man sich in Acht nehmen, daß die guten Näglein mit keinen solchen vermischet sind, aus denen allbereit die Tinctur oder das Oel gezogen; wie denn bisweilen wohl die Helffte solcher unnützen Näglein drunter gemenget ist, welches in Wahrheit keine geringe Sache, indem die Näglein eine so theure Waare sind. Allein ich will mich nicht aufhalten, noch alle die Schelmereyen, die mit dieser Waare vorgenommen werden, entdecken, weil es nicht wenig schwer fallen dürffte, alle solche Betrügerey sattsam zu erörtern, ich auch dieselben denenjenigen lehren möchte, die sie noch nicht wissen; zumahl da die guten Näglein an obgedachten Zeichen gar leichtlich von den geringen können unterschieden werden. Am sichersten aber ists, wenn man sie bey solchen Leuten kauffet, welche nicht fähig sind, die Waaren zu verfälschen, und thut derjenige wohl, der sich nicht an den wohlfeilen Preiß kehret.

Der Gebrauch und Nutzen der Näglein ist zu bekannt, als daß ich mich dabey aufhalten solte, will dannenhero nur vermelden, daß die herrliche Kraft und der angenehme Geruch ihnen den Rang unter denen Cordialibus und Hertzstärckungen erworben habe.

Eingemachte Näglein.

Die Holländer machen die annoch grünen Näglein ein, und bereiten also ein herrlich Eingemachtes, welches sie theils über See versenden, theils aber und vielfältig für alte Leute gebrauchen, die sich dessen zu Wiedererseßung der natürlichen Wärme bedienen. Diese Näglein sollen weich seyn, und einen heissen anmuthigen Geschmack haben; es soll auch nicht zu viel Syrup drauf seyn, sondern nur so viel, als zur Erhaltung der Früchte von nöthen, denn er ohne diß nicht so hoch geachtet wird, als wie die Frucht.

Sie ziehen auch aus dieser Frucht ein Oel, welches goldgelb siehet, wenn es noch frisch ist, und immer röther wird, wenn es lange stehet. Wenn dieses Oel aufrichtig seyn soll, denn muß es ietztgemeldte Farbe haben, fetticht seyn, und oben auf dem Wasser schwimmen, dazu muß es auch so starck und penetrant schmecken, als immer möglich, wie nicht weniger einen Näglein Geschmack und Geruch haben. Uberdiß mag man besorget seyn, es bey rechtschaffenen Leuten zu erkauffen, weil es auf gar unterschiedene Weise kan vermischet werden, welches alsdann gar schwerlich zu mercken, indem dieses Oel einen aus dermassen starcken Geruch hat.

Man kan desgleichen aus den Näglein, vermittelst eines Trinckgeschirrs u. einer Wagschale, mit Feuer ein weisses Oel ziehen; wie solches bey dem Herrn Lemery aufgezeichnet stehet. Allein es dürffte die Mühe nicht belohnen, theils, weil man eine geraume Zeit dazu anwenden muß, und denn, weil es doppelt so viel kostet, als das, welches wir aus Holland bekommen, und weit besser ist.

Das Nägleinöl brauchen die Parfumirer gar starck, in der Artzney aber hat es wenig Nutzen, ausser daß man vorgiebet, es sey ein Universal und allgemeines Mittel wider die Zahnschmertzen.

Die gestossenen Näglein betreffend, diese kauffe man ja bey rechtschaffenen ehrlichen Leuten, und frage nicht nach dem wohlfeilen Kauff; denn es nicht schwer fällt, diejenige Rinde, welche, wiewohl falsch, Nägleinholtz genennet wird, und am Geschmack und Geruch den Näglein nahe kommt, darunter zu mischen. Die nun dieses thun, beruffen sich auf gewisse Scribenten, welche berichten, daß die Rinde des Nägleinbaumes wie Zimmt sehe, und wie Näglein schmecke; so aber von der Wahrheit ziemlich weit entfernet ist, wie aus dem Cap. vom Näglein-zimmt zu ersehen.

Das eiffte Capitel.

Von den Königs- oder Kronen-Näglein.

Siehe Fig. 189.

Ausser ietzbeschriebenen Näglein findet man auch in Holland, iedoch gar selten, eine kleine Frucht, in der Gestalt und Grösse eines Gerstenkorns, welche zu äusserst Spitzen hat, und sitzen zu fünff und sechsen beysammen an einem

nem kleinen Stielgen, solcher gestalt, daß sie gleichsam eine kleine Krone formiren.

Diese Frucht sieht eisenfarbicht, und riecht und schmeckt wie Näglein. Es ist aber in der gantzen Welt nur ein eintziger Baum, der sie trägt: derselbe befindet sich in Ostindien, mitten auf der Insel Maßia (Makian) und wird von den Einwohnern Thinca Radoi, d. i. Königs-Näglein genennet. Die Frucht wird von dem Könige dermassen hoch geschätzet, daß er sie mit Soldaten bewachen läßt, damit niemand einige davon bekommen möge. Man giebt auch vor, die andern Bäume neigeten sich gegen diesen, wenn er blühete, gleich als ob sie ihm huldigen und Ehre erweisen wolten; es fielen ingleichen alle der andern Blüten ab, wenn dieses seine sich zu zeigen beginneten. Die Indianer reihen diese Früchte an Fäden, und machen Armbänder davon, die sie wegen des angenehmen Geruchs umzuthun pflegen.

Thinca Radoi.

Ich hätte gar nichts von diesem Näglein gemeldet, wofern ich nicht versichert worden wäre, daß es ihrer gebe, ob ich sie gleich nicht selbst gesehen, oder iemahls anzutreffen vermocht habe, was Fleiß ich auch dran spendiret. Doch hat mich dessen eine sichere Person, die sie in Holland gesehen, vergewissert, auch Wilhelm Piso in seiner Indianischen Historie davon gehandelt, ingleichen Olaus Wormius in seinem Buche am 203. Bl. ihrer mit folgenden Worten gedacht:

„Das Königs-Näglein, eine „Frucht, die meines Behalts, noch nie„mand beschrieben, hat eher die Gestalt „einer Blumen, als einer Frucht, und „ist so lang als ein Gerstenkorn, auch „schier so breit; länglicht und eckigt: „zur Seiten stechen sechs oder acht Spi„tzen hervor, die oben gleichsam ein klei„nes Krönlein vorstellen, und braun se„hen, als wie Rost, riechen wie die „Würtznäglein, und schmecken scharff, „gantz und gar als wie diese Näglein. „Die Frucht wächst in Ostindien, auf „der Insel Makia, und wird von den „Einwohnern Thinca Radoi genen„net, welches bey ihnen soviel heißt, als „ein Königs Näglein.

„Diese Näglein sind bey den Indianern in hohem Werth, und werden „gar selten zu uns gebracht. Man sagt, „es sey nur ein eintziger Baum in gantz „Indien, der diese Frucht trage, und „derselbige stehe mitten in der Insel. „Wenn dieser Baum blühet, fallen al„le der andern gemeinen Würtz-Nä„gleinbäume Blüten ab. Auch beugen „sich die übrigen Bäume gegen diesem, „als wolten sie ihn verehren: wie sol„ches einer, der es gesehen, berichtet „hat. Der König läßt diesen Baum, so „lange er Früchte trägt, durch seine Tra„banten verwahren, damit sonst nie„mand, als er, dererselben habhaft wer„den möge. Dieses habe ich aus dem „Munde einer Person, die auf der In„sel gewesen, und, daß sie es gesehen, ver„sichert hat. Welches, wenn es wahr, „gewiß etwas recht wunderbares wä„re. Sie pflegen die Früchte anzurei„hen, auf daß sie, des lieblichen Geruchs „halber, wie ein Armband, können ge„tragen werden.

Das zwölffte Capitel.

Von den Mußkaten.

DJe Mußkatnuß, auf Lateinisch Nux muscata, myristica, aromatica, ist eigentlich zu reden, der Kern einer Frucht, die so dicke ist, als eine grüne welsche Nuß bey uns: werden in zwey Geschlecht abgetheilet, in Männlein, oder lange Mußkatnüß, und Weiblein oder runde und gemeine Nüsse.

Mußkatnüsse Männlein u. Weiblein. Siehe Fig. 190. und 191.

Der Baum, der die Mußkaten trägt, ist nach Dalechamps Berichte, so groß als ein Pfersichbaum, hat auch schier eben solche Blätter, ohne, daß sie viel kürtzer und schmäler sind, wornach die Frucht folget, in Grösse einer Nuß oder Abricose. Dieser Baum, meldet Tavernier, wird nicht gepflantzet, sondern wächst durch Hülffe gewisser Vögel, welche aus den gegen Mittag gelegenen Inseln kommen, und die Mußkatnüsse gantz verschlucken, dieselben aber eben also und unverdauet wieder von sich geben, da sie dann mit einer zähen und schleimichten Materie überzogen sind: wenn nun diese Nüsse auf die Erde fallen, schlagen sie die Wurtzeln, und bringen einen Baum hervor, welcher nicht

wüchse

wüchse, wenn er wie andere gepflantzet würde.

Die Mußkatnuß ist auch eine von denjenigen Waaren, davon die Holländer alleine Meister sind, massen es sonst keine giebet, als auf den Inseln Nero/ Lontour, Poulay/ Rosgain, Poleron/ Granapuis/ Dame, und auf der grossen Insel Banda in Asien; nicht in Westindien, wie zwar ein neuer Scribent saget; und ist bewunderns werth, daß so wenig Land dennoch der gantzen Welt vollauf Mußkatnüsse zu verschaffen vermag. Doch ist es gar leichtlich zu glauben; denn man muß wissen, daß diese Inseln dermassen voll solcher Bäume sind, daß es schier unglaublich. So liegen überdiß diese Inseln unter einer so herrlichen Himmels-Gegend, daß diese Bäume fort für fort mit Blüten und Früchten beladen stehen, und man sie des Jahres dreymahl zu sammlen pflegt; im April, August und December: doch werden diejenigen, die im April gesammlet worden, höher denn die andern geschätzt. Diese Gegend ist auch dermassen temperiret, daß die Männer bis ins 120. Jahr leben, und sich um nichts, als um essen und trincken, schlaffen und spatziren gehen bekümmern, da indessen die Weiber bemüßiget sind die grüne Schale von den Mußkatnüssen zu reissen, die Macis zu trucknen, und die harte Schale, darinnen die Nuß lieget, zu zerbrechen, denn sie die vornehmste Waare des Landes ist, und bey nahe alles, wovon sie das Leben erhalten.

Diesemnach sind die Mußkatnüsse nichts anders denn der Kern dieser Früchte, mit einer harten, dünnen und schwärtzlichten Schale bedecket. Uber dieser befindet sich noch eine Decke, welche aber diese Schale nur zum Theil umhüllet, und zart und röthlich ist, eines lieblichen Geruchs und aromatischen würtzhaften Geschmacks, die wir Macis, gemeine Leute aber Mußkatenblumen nennen. Nach der Macis folgt die auswendige grüne, zu nichts nicht dienliche Schale. Dergestalt kan man aus ietzt angeführten ersehen, daß die Mußkatnüsse nicht nur zwey (nach dem Berichte eines neuen Scribenten) sondern drey Decken oder Schalen haben, die innerste Schale, die Macis, und die äusserste Schale: und diß ist so gewiß, daß iedweder, der sich nur die Mühe geben, und eine eingemachte Mußkatnuß mitten von einander schneiden will, ietztgedachte drey Theile alsobald finden wird.

Macis, Mußkatenblumen. Siehe Fig. 192.

Die Bäume, welche die runden oder gemeinen Mußkatnüsse tragen, wachsen allein an wohlgebaueten Orten: die aber die langen tragen, stehen im Holtze und Wäldern, daher sie auch von den Holländern Männlein oder wilde Mußkatnüsse genennet werden. Dieweil sie aber gar wenig bräuchlich sind, indem sie bey nahe weder Geruch noch Geschmack haben, derowegen bekommen wir sie so gar selten zu sehen. Die Alten nenneten sie Azerbes.

Wilde Mußkatnüsse.

Azerbes.

Was die gemeinen Mußkatnüsse betrifft, dieselben muß man in der Sorte, oder unsortirt, d. i. wie sie aus Holland kommen, erwehlen, doch daß sie wohl beblümet seyn, schwer und dichte, aussenher graulicht, innen röthlicht, und als ob sie marmoriret wären sehen, auch voller fettichter- und schmierichter Feuchtigkeit sind, denn dieses ist das Zeichen, daß sie frisch seyn. Dabey müssen sie fein lieblich riechen, wenn sie geschälet oder gerieben werden, und wenn man sie in den Mund nimmt, müssen sie einen heissen und beissenden aromatischen Geschmack haben. Das Löchlein belangend, davon ist der allgemeine irrige Wahn, daß man glaubet, dieses verringere ihre Güte; denn es ist keine eintzige Mußkate ohne dieses Löchlein, und erblickt man es alsofort, so bald man das kleine Häutlein, welches, so zu sagen, ihr Käume ist, hinweggenommen hat.

Der Gebrauch der Mußcaten ist zu bekannt, daß unnöthig, mich dabey aufzuhalten: nur will ich dieses gedencken, daß sie auch in etwas zur Artzney gebrauchet werden; denn, wenn man sie mit Zucker zu Pulver gestossen, in warmen Weine einnimmt, ist dieses ein vortreffliches Mittel wider die kalten Flüsse/ und man hat diesem Pulver den Namen *poudre Duc*, Hertzogspulver, gegeben. Die ordentliche dosis zu einem Pfund Zucker sind zwey Untzen Mußkatnüsse, dazu etliche noch etwas Zimmt thun. Die Einwohner der Insel Banda machen die annoch grünen Mußkatnüsse ein, welche uns hernach die Holländ-

Hertzogs-Pulver.

Eingemachte Mußkatnüsse.

länder, dann mit, dann ohne Zucker, und blos mit Zucker bestreuet, überbringen.

Diese eingemachten Mußkatnüsse sind eine der besten Confituren, massen sie den Magen vortrefflich stärcken, und bey abgelebten Leuten die natürliche Wärme wiederum ersetzen. Der vornehmste Nutzen aber ist, daß sie über Meer mögen geführet werden, sonderlich von den Mitternächtigen Völckern, welche überaus grosse Liebhaber von dergleichen eingemachten Sachen sind. Sie sollen aber fein dicke und so frisch, als nur möglich, seyn, auch nicht modricht oder rantzicht schmecken.

Ausgepreßtes Mußkatenöl.

Von dem Mußkatenöl, das wir aus Holland kommen lassen, will ich dieses vermelden, nämlich, man müsse es gäntzlich verwerffen, indem es fast nichts anders ist, als frische Butter. Demnach thäten die Apothecker und andere, die es von nöthen haben, weit besser, wenn sie es selbst bereiteten, als daß sie, das wir verkauffen, und aus Holland bringen lassen, kauffeten; denn also wären sie versichert, daß sie gerechtes Mußkatöl hätten, und würde ihnen das Pfund kaum einen Thaler höher zu stehen kommen.

Es muß aber das aufrichtige Mußkatöl dicke seyn, goldgelbe sehen, und einen aromatischen Geruch nebst einem heissen und beissenden Geschmack haben.

Die Art und Weise, wie dieses Oel zu bereiten, ist gantz leichte; denn man darff die Mußkatnüsse nur gröblich zerstossen, und in einem härinen Siebe über siedendheisses Wasser stellen, und mit einem doppelten härinen Tuche und einer Schüssel zudecken. Wann nun der Boden der Schüssel von der Dunst des siedenden Wassers heiß worden, kehrt man das Tuch auf der Schüssel um, nimmt mit aller möglichen Behutsamkeit die vier Zipfel des Tuchs zusammen, und bindet sie mit einer Schnure aufs vesteste zusammen. Drauf legt man die dergestalt erwärmeten Nüsse unter die Presse, zwischen zwey warme Bleche, und preßt fein gleich und so hurtig, als nur seyn kan, zu, so rinnet ein Goldgelbes Oel hervor, welches, wie es in die Schüssel fällt, gestehet. Auch kan man aus den Mußkaten ein klares starckriechendes Oel distilliren, welches eben die Tugenden hat, wie das ausgepreßte, allein es kommt um ein gutes höher. Distillirt Mußkatenöl

Das eine und das andere haben treffliche Eigenschaften, sie mögen innerlich oder äusserlich gebrauchet werden, sintemahl sie den Magen über alle massen stärcken.

Was die Macis belanget, welche der Schale, die die Nuß beschließt, zur Decke dienet, dieselbe soll man aussuchen, wenn sie fein breitblättricht, und recht hoch von Farbe ist, auch so wenig kleine Stücklein, als immer möglich, darunter zu befinden: sie soll ingleichen einen heissen und starcken aromatischen Geschmack haben. Es versichern etliche, daß die Macis, wenn sie noch gantz frisch, und erst neulich von der äussersten Schale entblöset worden, roth, als wie Scharlach, sehe; ie älter sie aber werde, ie mehr verliehre sie die Farbe, und werde endlich gantz weiß.

Man kan aus der Macis ebenfalls wie aus den Mußkatnüssen ein Oel pressen und distilliren. Allein, weil sie beyde viel höher zu stehen kommen, als diejenigen, die von den Nüssen bereitet werden, deshalben macht man auch so wenig, ob sie gleich über die massen herrliche Eigenschaften bey sich führen. Mußkatblumen Oel.

Was die Rinde, den Stamm und die Aeste des Mußkatenbaums betrifft, da verdient das wenige, das davon verthan wird, nicht, daß man davon rede; wiewohl es ohne diß gar selten zu uns gebracht wird. Etliche verkauffen den weissen Costus für Mußkatenbaumrinde, daher man sich wohl in Acht zu nehmen hat.

Das dreyzehende Capitel.

Vom Coffee.

Caffé, Coffé, Cabue, Chaube, Caoua, Buna, Bonca, Bonco, Bunnu, Buna, Bon oder *Elkarie*, ist eines neuen Scribenten Berichte zu Folge, die Frucht eines Gewächses, welches Stengel unsern gemeinen Bohnen gleichet. Dieweil es aber eine Person, zu der ich gar ein schlecht Vertrauen trage, als habe mich viel lieber an das-

an dasjenige halten wollen, was Bauhin, ein berühmter, und bey allen Gelehrten beliebter Autor, davon gedacht, und gemeldet, daß Bon die Frucht eines Baumes sey, dessen Samen uns aus dem glücklichen Arabien überbracht werde. Der Baum vergleiche sich dem Spindelbaum, Evonymo, die Blätter seyen dicke, und immer grün. Siehe Fig. 193.

In dem von Paris sechs Meilen abgelegenen Dorffe, Roches en Gatinois genannt, hat iemand Coffee in Schalen gesäet, welcher auch Blätter hervor getrieben, die wie die Blätter der kleinen weissen Schminckbohnen ausgesehen, weil aber die Maulwürffe die Wurtzel gefressen, ist dieser gute Mann in seinem Vorhaben unglücklich gewesen.

Man soll aber den Coffee erwehlen, der fein grünlich und frisch, nicht modricht ist; die Körner sollen von mittelmäßiger Grösse seyn, so wie sie vom Baume kommen, und ohne Hülsen. Mit einem Worte, so wenig als nur seyn kan, mit trucknen und ausgedörrten Körnern vermenget.

Diejenigen, die ihn von Marseille kommen lassen, oder gantze Ballen kauffen, mögen zusehen, daß die Ballen zu unterst nicht feuchte seyn, denn sobald nur diese Waare angangen, verdirbt sie, und steckt den Uberrest des Ballens zugleich mit an: daher man darauf wohl Achtung zu geben hat.

Der Coffee wird sonst zu nichts gebrauchet, als daß man davon, wenn er vorher gebrannt worden, ein Getränck mache, dem alsdann mehr oder weniger Kraft zugeschrieben wird, nachdem ihn nämlich diejenigen, die ihn gebrauchen, schätzen.

Doch ausser dem, daß der Coffee so häuffig verbrennt und verthan wird, hat man auch seit einigen Jahren her den Coffee kochen lernen, und ißt ihn anstatt der Erbsen. Welches denn gantz und gar anders lautet, als das, was der Autor des Tractats vom Thee, Coffee und Chocolate am 91. Bl. folgender Gestalt gemeldet: was das Coffe-korn betrifft, dasselbe ist dermassen dicht und veste, daß man es weder erweichen, noch kochen kan, man mag es gleich nur einweichen, oder gar im Wasser sieden lassen. Dieses aber ist falsch, oder der Coffee müste seit dem 1687sten Jahre, da er dieses Buch verfertiget hat, seine Natur verändert haben.

Den gebrannt- und gestossenen Coffee zu erwehlen und zu erkennen, ist gar schwer, indem ihn etliche mehr, andere weniger brennen: dahero kan ich auch keine bessere Kundschaft davon mittheilen, als daß man ihn bey redlichen Leuten kauffen solle; daß er auch so frisch, als möglich, bereitet sey: denn man sagt, dem Coffee entgehe die Kraft und verliehre sich, wenn er lange bereitet gelegen. Präparirter Coffee.

Das vierzehende Capitel.

Vom Cacao.

DEr Cacaos, von den Americanern Cacavi genennet, ist eine Frucht von unterschiedlicher Grösse. Insgemein sind sie so groß, als eine Mandelkerne, und stecken beysammen in einer sonderbaren Hülse: sind nicht gröſſer oder kleiner, denn die Granatkerne, und es giebt Hülsen, welche 60. bis 80. Stück beschliessen. Was die Figur der Blätter und der gantzen Früchte dieser Bäume belanget, die ist allhier vorgestellet, und nach dem Original, das der Herr Tournefort in Händen hat, gezeichnet worden. Die Blätter sind grün und die Früchte, wenn sie noch am Baume sitzen, sehr schön gelb, und haben Ribben, wie die Melonen. Siehe Fig. 194.

Wormius gedencket in seinem Buche am 191. Bl. daß es viererley Cacaos tragende Bäume gebe; unter diesen würde der erste und andere Cacahuaquahitl, der dritte Xuchicacahuaquahitl, und der vierte Tlacacahuaquahitl genennet. Welches denn mit denen vier Sorten des Cacaos, die wir verkauffen, ziemlich übereintrifft, denn dieselben gewiß genug von unterschiedenen Bäumen kommen. Die erst und beste Gattung wird klein und groß Caragua genennet, nach der Provintz Nicaragua, von dannen diese Cacaos zu uns gebracht worden. Die dritt- und vierte aber wird klein und groß Cacao aus den Inseln geheissen, weil sie aus den Americanischen Inseln und S. Domingo kommen. Unter Cacao Caragua und Cacao aus denen Inseln. Siehe Fig. 195. und 196.

diesen viererley Cacao wird der grosse Caragua am meisten geachtet, und meistentheils zur Bereitung der Chocolate verbrauchet, das wenige, das, so wie es zu uns kommt, gegessen wird, ist nicht der Rede werth. Wann nun dieser Cacao ist, wie sichs gebühret, dann muß er dicke seyn, schwer und frisch, auswendig schwärtzlicht, inwendig dunckelroth sehen, einen guten Geschmack haben, und nicht modricht riechen. Der kleine Caragua muß dem grossen an Güte so nahe kommen, als möglich ist. Je mehr auch der Cacao aus den Inseln, insonderheit der grosse, dem grossen Caragua beykommt, ie höher wird er geachtet. Der kleine aber wird gar selten gebraucht, weil er so schlecht ist, und die Chocolate, die davon verfertiget wird, nichts im geringsten taug, inmassen aus folgenden wird zu ersehen seyn.

Es melden einige Scribenten, der Cacao sey in Mexico so sehr gebräuchlich, daß er der Einwohner vornehmstes Getränck sey, diene ingleichen armen Leuten ein Allmosen zu reichen. Uber obgedachte Cacao wird uns auch aus den Inseln solcher Cacao zugesendet, der gantz geröstet und zu Kuchen, von unterschiedener Grösse, gemachet ist. Cacao-Kuchen.

Das funffzehende Capitel.

Von der Chocolate.

WIr verkauffen gar vielerley Chocolate, welche dennoch nichts als ihre Güte und Schönheit von einander unterscheidet, oder aber die Spezereyen, daraus sie zusammen gesetzet ist, oder auch die Länder, in denen sie bereitet worden. Die schönst- und beste ist, die wir allhier zu Paris machen lassen, oder auch selbst verfertigen, insonderheit, wenn sie von dem grossen Caragua gemacht worden, und man recht schönen Zucker, den besten Zimmt, und gute schöne Vanilie dazu genommen hat. Kurtz, wenn sie aus aufrichtiger Leute Händen kommt, die sie wohl zuzurichten wissen, und man sich das Geld nicht dauern läßt: denn unmöglich kan die recht gute Chocolate also wohlfeil gegeben werden, wie doch die meisten thun, und die Chocolate um einen so geringen Preiß hingeben, daß der feine Zucker bey nahe so viel kostet, als ihre Chocolate. Man lasse ihm derowegen gesaget seyn, und brauche keine eintzige von allen denen so genannten Chocolaten aus Indien, Spanien und Portugall/ oder die zu S. Malo gemachet worden, unter denen die beyden ersten stets für die besten gehalten worden sind. Anietzo aber sey man versichert, daß die Chocolate in keiner Stadt in der Welt besser bereitet werde, als zu Paris. Doch habe ich nicht für thunlich gehalten, die gantze composition hieher zu setzen, weil ihrer bereits in gedruckten Büchern Meldung geschehen, in welchen unterschiedene Manieren die Chocolate zu bereiten gefunden werden, davon dann ein ieder diejenige ergreiffen mag, die ihm am anständigsten ist. Indessen sey man erinnert, und lasse sich nicht in die Gedancken kommen, als ob man die Blume Orejevalla dazu haben müsse, wie Blegny in seinem Buche gedencket: denn dieses ist eine Sache, die meines erachtens blos in der Einbildung bestehet, allermassen ich, alles angewendten Fleisses ohnerachtet, unmöglich erfahren können, was es doch seyn möchte. So hat auch dieser Herr Blegny, der sich für den Verfasser erstgedachten Büchleins angiebet, Ursache gnug gehabt, zu schreiben, wie daß bey den Spezereyhändlern nichts davon zu haben sey, denn er selbst mir keinen Bescheid davon zu geben wuste, als ich ihn in Beyseyn eines rechtschaffenen Mannes befragte, was doch wohl die Blume Orejevalla wäre, sondern gab mir zur Antwort, wenn er ja gesetzt hätte, daß sie zu der Indianischen oder Americanischen Chocolate müsse genommen werden, würde er solches etwa in einem Buche gelesen haben. Was dem Achiotl betrifft; derselbe ist nichts anders, als was wir Roucou zu nennen pflegen, und wird nicht also, wie der Autor berichtet, sondern auf solche Weise bereitet, wie an seinem Ort und Stelle soll gewiesen werden. Hätte er nun gewust, daß Achiotl der Roucou sey, würden wenig Spezereykrämer gewest seyn, die ihm denselben nicht hätten geben können, er würde auch nicht gesetzt haben, daß er bey den Materialisten nicht zu finden sey.

Was

Was er aber durch die Indianischen oder Americanischen kleinen Nüsse verstehet, weiß ich nicht, habe ihn auch nicht drum fragen mögen, aus Beysorge, er dürfte mir eben wieder eine solche Antwort geben, als da ich ihn wegen der Blume Orejevalla befragte. Indessen will ich gedencken, daß wir unter dem Titel der Indianischen Nuß, Cocos- Areca- und Mußcat-Nüsse, so Männlein, als Weiblein, verkauffen. Doch will ich eben auch nicht sagen, daß er die Cacaomandeln, welche unter die andern zur Chocolate gehörigen Sachen kommen, dadurch verstehe, alldieweil ichs nicht versichert bin.

Das sechzehende Capitel.

Von den Vanilien.

Siehe Fig. 196. und 197.

DJe Vanilien, sind nach des Herrn Rousseau Berichte, Schoten, ohngefehr des halben Fusses lang, und so dicke, als der kleine Finger eines Kindes, hangen an einer Staude, die zwölff bis funffzehen Fuß hoch ist, und wie unsre gemeinen Bohnen muß gestengelt werden; darum sie auch zum öftern an der Mauer hin, oder unten an den Stamm eines Baumes, oder aber an Pfäle und andere dergleichen Dinge, daran sie sich halten kan, gepflantzet wird. Der Stengel ist rund, voller Knoten, wie die Zuckerrohr: daran hangen, an iedem Knoten oder Gelencke, breite, dicke, Fingerslange Blätter, die eben so grün sind als wie der Stengel, und dem grossen Wegbreit nahe genug kommen. Nach diesen folgen die Schoten, die anfangs grün, und hernach gelb sind, endlich aber immer bräuner werden, ie mehr sie reiffen. Wenn sie nun reiff worden, sammlen sie die Leute zu Mexico, Guatimalo und S. Domingo ein, binden sie mit den Enden zusammen, und legen sie in den Schatten, damit sie trucken werden. Nachdem, als sie trucken worden, und gut aufzuheben sind, reiben sie sie mit Oele, daß sie nicht allzutrucken werden, und zerbrechen; machen 50. 100. bis 150. Stück in ein Päcklein, und übersenden sie uns. Andere aber, die sich mehr um den Profit, als um das Gewissen bekümmern, lassen sie so lang am Stocke, bis sie überreiff worden, und aufspringen: vorher aber setzen sie kleine irdene Geschirr, oder Becherlein unter die Gewächse, den schwartzen wohlriechenden Balsam, der herausrinnet, aufzufangen. Wann dann nichts mehr herauslauft, lesen sie die Schoten zusammen, und thun an statt des Balsams kleine Reislein und dergleichen Dinge drein, nähen sie wieder zu, und machen Päcklein davon, die sie dergestalt zurichten, daß sie den vorgedachten gantz und gar gleich sehen: Dannenhero findet man zuweilen einige zusammengenähete drunter, welche ausgedorret und ohn alle Kräfte sind.

Die grossen Herren in Mexico lieben dieses Gewächse überaus, theils wegen des lieblichen Geruchs derer Schoten, und denn, weil sie dieselben so häuffig unter die Chocolate thun. Die andern aber handeln gern damit, weil sie sehr grossen Gewinn davon ziehen. Und diese sind die Spanier, die uns diese köstliche Waare zusenden, der sie den Namen Vanilla gegeben, welches dem Spanischen nach eine kleine Scheide heißt, weil diese Schoten, als wie Scheiden formiret sind. Sie haben einen angenehmen Geruch und Geschmack.

Man erwehle aber diejenigen Vanilien, die fein völlig, dicke, lang, frisch, wichtig, nicht runtzlicht oder mit Balsam angerieben sind, die auch nicht an einem feuchten Orte gelegen; denn, wenn sie gut, müssen sie feist und sehr zähe seyn, und dazu angenehme riechen. Ingleichen mag man sich in Acht nehmen, daß sie fein gleich seyn, eine wie die andere, denn manchmahl sind mitten in den Päcklein lauter kleine ausgedörrte Vanilien, die gar keinen Geruch haben. Der Samen darinne, der über alle massen klein, muß schwärtzlich und gläntzend seyn.

Die Vanilien sind in Franckreich sehr gebräuchlich, denn sie werden unter die Chocolate gethan: andere aber machen den Tabac damit wohlriechend. Man wil, daß sie innerlich gebraucht, den Magen zu stärcken, gar dienlich seyen.

Was den Vanilien-Balsam belanget, denselben behalten die Spanier für sich, und kommt gar keiner zu uns.

Das

Das siebenzehende Capitel.
Von denen Acajour.

Siehe Fig. 198. ACajour oder Cajous, Anacardia Antarctica sind die Früchte, oder besser zu reden, die Samen einer Frucht, die sich von gelb aufs rothe ziehet, in Grösse einer Magdalenenbirne, oder Siehe Fig. 199. Pomerantze. Der Baum, der diese Früchte trägt, soll des Herrn Rousseau Sendschreiben nach, fünff bis sechs Fuß hoch seyn, mit gelbgrünen Blättern besetzt, welche bey nahe die Figur der Epheublätter haben. Die Blumen wachsen büschlicht, sind klein und leibfarben, daraus entstehet die obgedachte gelbe Frucht, an welcher unten die andere Frucht oder der Samen wächst, in Siehe Fig. 200. Grösse einer Kastanie, und Gestalt einer Niere, olivenfarbicht, bevoraus, wenn sie noch frisch sind: inwendig befindet sich ein weisser Kern, der, wenn er beym Feuer gewesen, wie wir es mit den Maronen zu machen pflegen, ein angenehmes Essen ist. So findet sich auch in den Acajour, rund um dem Kern, ein schwartzes brennendes Oel, welches ein Acajourol treffliches Mittel wider die Hüneraugen und rothe Flecken im Gesichte ist.

Die Americaner schneiden die gelbe Frucht in Stücken, und essen sie, wie wir die Zitronen, mit Zucker, sowohl das Hertz zu erfreuen, als auch sich sonsten zu erfrischen, massen diese Frucht gantz voller Wassers ist, welches ziemlich angenehme schmecket.

Man soll die Acajour erwehlen, welche dicke, frisch und olivenfarbicht sind, der Kern aber weiß ist, denn dieses sind die wahrhaften Kennzeichen, daß sie frisch. Hergegen, wenn sie kastanienbraun sehen, ist es ein Zeichen, daß sie gar zu reiff und zu verlegen sind. In Franckreich wird diese Frucht zu nichts anders, denn zu Vertreibung der Hüneraugen gebraucht.

Das achtzehende Capitel.
Von Elephantenläusen.

Siehe Fig. 201. DIe Anacardia sind eine Gattung Bohnen, die uns aus Indien überbracht werden.

Der Baum, der sie trägt, hat grünSiehe Fig. 202. lichte, halbrunde Blätter, worauf die Schoten folgen, die wie unsre grossen Siehe Fig. 203. Bohnen (Bauerbohnen) gestalt sind; darinnen befinden sich ordentlich zwey Anacardia, welche, wenn sie halbzeitig, wie gebrannter Coffee sehen, und wenn sie völlig reiff, schwartz und gläntzend werden.

Man soll aber die Anacardia erlesen, welche fein völlig und trucken sind, der Kern aber weiß ist.

Die grünen Früchte sollen ein gefährlich Gift seyn, die trucknen hingegen keines weges. Nachdem sie mit Weineßig zugerichtet worden, geben sie eine gute Purgantz, doch soll man dieses nicht ohne Rath eines rechtschaffenen Artztes unternehmen.

In den Anacardien findet sich ein Oel, wie in den Acajour, welches der Sage nach, einerley Wirckung hat.

Die Apothecker bereiten einen Honig davon, den sie mel anacardinum nennen.

Das neunzehende Capitel.
Von den Hermodactylen.

Siehe Fig. 204. DIeses sind Früchte, wie ein Hertz formiret, von aussen röthlich, innen weiß, einer geringen Substantz, daher sie auch gar leichte vermodern. Sie werden aus Egypten gebracht, woselbst die Bäume, die sie tragen, in Menge wachsen. Ich habe, aller Bemühung ungeachtet, dennoch nicht erfahren können, wie die Blüten und Blätter dieses Baumes gestaltet wären, zweiffle derohalben nicht, man werde sich verwundern, daß ich die Hermodactylen Früchte genennet, da doch alle Scribenten sagen, es wären Wurtzeln. Allein, ihre Figur erweiset das Gegentheil gnugsam, und ist daher leichte zu schliessen, daß es keine Wurtzeln, sondern Früchte sind; überdiß ist mir im Jahr 1694. von Marseille geschrieben worden, die Hermodactylen kämen aus Egypten,

pten / und wären die Früchte eines grossen Baumes.

Doch dem sey wie ihm wolle, man erwehle nur solche Hermodactylen, welche frisch, dick und völlig, aussenher roth, inwendig weiß sind, dazu auch recht trucken, und so viel als möglich, ohne Staub. Mit dieser Waare darff man sich nicht zu sehr belegen, weil sie, wie erwähnet, gar leichtlich verdirbet.

Die Hermodactylen werden oftmahls in der Artzney gebraucht, und zu vielen compositionibus Galenicis genommen.

Das zwantzigste Capitel.

Von den Brustbeerlein.

Siehe Fig. 205. DJe Brustbeerlein sind die Früchte eines Baumes, der in Provence insgemein wächst, sonderlich nahe bey Toulon, *en jardin d'Hieres*, woselbst ihrer eine solche Menge wachsen, daß schier alle, die wir verkauffen, von dorther, über Auriole und Marseille, kommen.

Der Baum, der sie trägt, ist mittelmäßiger Höhe, hat grünlichte, zarte und adrichte Blätter; nach denen wachsen die Früchte, so dicke als die Spitze des Daumens, sind anfangs grün, und werden immer röther, ie mehr sie zeitigen.

Man erwehle die Brustbeerlein, welche frisch, fein dicke und völlig, fleischicht und von der guten Art sind, die auch fein wohl getrocknet worden, auf daß sie zum mindesten zwey Jahr lang können erhalten werden. Welches diejenigen wohl in Acht nehmen möchten, die da gantze Kisten voll kommen lassen; denn wenn sie zu zeitlich eingeleget worden, erhitzen sie sich auf einander, und verfaulen, oder werden schwartz. Desgleichen soll man Achtung geben, ob sie unter wegens nicht etwa naß worden, oder an einem feuchten Orte verwahret gestanden: auch mögen diejenigen, die dieser Waare viel haben, fleißig und ofte dazu sehen, absonderlich, wenn diese Früchte nicht recht wohl getrocknet sind, oder aber, wenn sie gar zu reiff gesamlet worden: denn ohne dergleichen besondere Aufsicht steht man in Gefahr, alles zu verliehren. Merckt man demnach, daß sie heiß werden wollen, muß man sie alsofort ausballiren, und ein Paar Tage auf dem Boden liegen lassen, und sich ihrer entschlagen, wie und um was Preiß man nur kan, sonderlich zu Ende des Sommers, wenn man mercket, daß der Herbst gut seyn werde; denn manchmahl geschichts, daß ihrer nicht übrig viel werden, und sie deshalben im Nachwinter ziemlich aufschlagen.

Auch lasse ihm einer gesaget seyn, und packe seine Kisten bey leibe nicht aus, wenn die Früchte recht und wohl getreuget, und sonst wohl conditioniret seyn; sie halten sich viel besser, wenn sie nicht an die Luft kommen, sondern an einem bequemen Orte verwahret werden.

Der Brustbeeren Gebrauch und Nutzen ist in Franckreich dermassen bekannt, daß unnöthig, viel davon zu gedencken.

Das ein und zwantzigste Capitel.

Von den Sebesten.

Siehe Fig. 206. DJe Sebesten sind schwärtzlichte Früchte, die uns aus Orient und der Gegend Saide über Marseille zugeführet werden.

Der Baum, der sie trägt, ist so hoch, als unsre fruchtbare Bäume, hat grüne Blätter, bey nahe wie der Pflaumenbaum, nur daß sie ein wenig runder sind. Die Blüten sind weißlicht, in Form der Sterne, daraus entstehet die Frucht, die so dicke ist, als vorne der kleine Finger, und vermittelst des kleinen Kelchleins, den wir daran zu sehen bekommen, an dem Aste hanget.

Man erwehle die Sebesten, welche frisch sind, fein völlig und fleischicht, die aussenher schwartzbraun sehen, und ihre weissen Hütgen annoch haben, denn dieses ist das eigentliche Zeichen, daß sie frisch, und weder gewaschen noch abgerieben sind. Das Fleisch soll süsse und schleimicht seyn, braunroth und weichlich: dagegen soll man diejenigen verwerffen, welche schwartz und gleissend seyn, aufgeblasen, und meistens ohne Hütlein, den dieses bezeichnet, daß sie gewaschen sind; desgleichen die kleinen, die hart- und röthlichten.

Die Art, und wie man die Sebesten aufbehält, ist derjenigen allerdings gleich, von der ich bey den Brustbeeren gehandelt habe, es kommen auch ihre Eigenschaften dermassen mit einander überein, daß schier niemahls eine ohne die andere gebrauchet werden. Die Egyptier ziehen einen Leim aus diesen Früchten, welcher Alexandrinischer Vogelleim genennet wird: doch weil er nicht bis zu uns kommt, dannenhero bedienen wir uns dessen, der in Franckreich gemacht, und also bereitet wird. Man legt die mittlere, zarte grüne Rinde der Stechpalmen in Tonnen, und läßt sie im Keller verfaulen; drauf stößt man sie so lange im Mörsel, bis alles zu Mues worden: wenn es nun wohl untereinander gerühret und mit Wasser ausgewaschen ist, dann thun sie es in Fässer, und versenden es hin und her.

Alexandrinischer Vogelleim.

Gemeiner Vogelleim.

Die Wahl des Vogelleims betreffend, die ist diese: er soll grünlicht sehen, nicht gar zu sehre stincken; so soll auch so wenig Wasser dabey seyn, als nur möglich.

Dieser Leim, wenn er mit Oele wohl durchwircket worden, wird gebrauchet, Vogel und dergleichen Thiere zu fangen. Man kan ihn lange Zeit im Keller gut erhalten; es muß aber stets Wasser oben drauf seyn.

Das zwey und zwantzigste Capitel.

Von Datteln.

Siehe Fig. 207.

DJe Datteln sind Früchte, deren wir dreyerley Sorten verkauffen. Die besten wachsen und kommen aus dem Königreiche Tunis. Es kommen zwar ihrer auch von Salee, allein sie sind dürre und mager, und von den Tunetanischen, welche fett und fleischicht sind, gar sehr unterschieden. Man bringt uns ihrer auch aus Provence, welche sehr wohl zu verkauffen, massen sie dicke und fleischicht sind, sehen von aussen gelblicht, inwendig weiß. Wenn sie aber nicht recht in Acht genommen werden, gerathen die Würme drein, sie schrumpfen zusammen, und werden dürre, daß sie hernachmahls gar nicht dienen, daß sie ein Mensch zu sich nehme, welches alsdann denen, die sich damit überleget, ein grosser Schaden ist.

Der Baum, der sie trägt, ist der Palmbaum, der in der gantzen Welt also bekannt, daß es nicht noth mich dabey aufzuhalten, wie nicht weniger bey der Fabel, da man erzehlet, des Palmbaums Weiblein trage nichts, dafern nicht das Männlein ihm gegenüber stehe, und die Blätter einander berühreten. Es ist nicht wahr: denn es giebt die Menge Palmbäume, welche allein im Felde stehen, und dennoch mit Früchten gantz beladen sind.

Man erwehle aber die Datteln, welche frisch, fein völlig und fleischicht sind, von aussen goldgelb, inwendig weiß sehen, und einen süssen, zuckerhaften, gantz angenehmen Geschmack haben. Die Tunetanischen Datteln sind, wie gedacht, weit besser und eher zu erhalten, weder die, so von Salee und aus Provence kommen.

Die Datteln oder die Früchte des Palmbaums sind so gemeine, daß sie mehr denn zwey Millionen Seelen zur Nahrung dienen. Bey uns aber werden sie nur, nebst den Brustbeeren und Sebesten, zu Brusttränckten gebrauchet. Einige essen sie, als wie andere Früchte: sie werden auch etlicher massen zur Artzney und ein und andern Galenischen compositionen genommen, z. E. zum diaphœnix, und andern.

Das drey und zwantzigste Capitel.

Vom Palmöl.

DAs Palmöl, Oel von Senega, oder auch *Pumicin*, ist ein schmierichter dicker Saft, wie Butter, von Farbe blaßgelb, und riecht wie Veilgen, oder Veilwurtz, absonderlich, wenn es frisch und aufrichtig ist.

Siehe Fig. 208. und 209.

Dieses Oel wird aus den Kernen einer Frucht, die so groß als ein Ey ist, und in langen Büscheln wächst, entweder gesotten oder gepresset. Dergleichen Büschel tragen unterweilen bis zu 100. Stück.

Der Baum, der sie trägt, ist ein Geschlecht des Palmbaums, welcher insgemein in Africa wächst, bevoraus zu Senega; ingleichen in Brasilien.

Die

Die Africaner ziehen das Oel daraus, eben auf die Art, als wie die Leute zu Calvisson in Languedoc das Lorbeeröl machen, und brauchen es zum Essen, wie die Butter. Das alte verbrennen sie in den Lampen.

Man erwehle das Palmöl, welches frisch ist, und gut riecht, süsse wie Butter schmeckt, und so hoch an der Farbe ist, als immer seyn kan: denn so bald es beginnet alt zu werden, wird es stinckicht und weiß. Diese weisse Farbe, die es überkommt, wenn es alt wird, hat einige veranlasset zu glauben, daß es auch weisses Palmöl gebe. Desgleichen mag man sich in Acht nehmen, daß es kein Mischmasch sey, von Wachs, Baumöl, gestossener Veielwurtz und Curcuma, dergleichen bey gewissen Kauffleuten, die ich doch deswegen nicht nennen will, nur gar zu ofte sich findet; denn sie es geschickt genug wissen nachzumachen. Wiewohl der Betrug ist leichtlich zu entdecken, indem das gerechte Palmöl seine Farbe stracks verliehret, wenn es an die Luft gestellet wird, welches hingegen dem nachgemachten nicht wiederfähret. Uberdiß nimmt auch das Palmöl seine Farbe wieder an, wofern es etwa dieselbige verlohren, wenn man es nur bey gelindem Feuer schmeltzen läßt: dieses geschicht dagegen bey dem vermischt und nachgemachten nicht.

In Franckreich wird dieses Oel zu Stillung der Gicht, und Curirung der kalten Flüsse gebrauchet.

Das vier und zwantzigste Capitel.

Von Cocos-Nüssen.

Siehe Fig. 211. 212. und 213. DJe Cocosnüsse haben unterschiedliche Gestalt und Grösse, wie sie denn in der Figur beym Palmbaum abgebildet, und nach denen Originalien, die ich in Händen habe, gestochen sind. Diese Cocosnüsse sind zu allerley dienlich, z. E. zu Trinckschalen, Tobacksbüchsen, Paternostern, und dergleichen. Diepe ist in Europa der Ort, woselbst diese Gattung Früchte, sowohl, als wie das Helffenbein, am besten verarbeitet werden. Ich mag mich aber nicht aufhalten, und die Bäume beschreiben, welche sie tragen, sondern will allein gedencken, daß es unterschiedene Geschlechte der Palmbäume seyen: weil ihrer auch bey vielen Scribenten Meldung geschicht, deshalben will ich lieber gar davon stille schweigen.

Siehe Fig. 214.

Diejenigen Cocosnüsse, mit denen wir einen ziemlich starcken Handel treiben, sind die mittlere Art, und werden aus den Antilleninseln gebracht, dieweil sie zu Tobacksbüchsen und Paternostern dienen. Was die dicken Cocosnüsse belanget, dieselben geben in Africa, Arabia, und vielen andern Orten, einen dermassen grossen Nutzen, daß sie alleine mehr denn 200. Millionen Seelen erhalten und ernähren. Was obenher, als wie fasicht ist, dienet Tuch und Seile daraus zu machen: die Schale zu Trinckgeschirren, Löffeln und anderem Geräthe: die Späne zu Dinte: der Kern zum Oele, und der Saft, der sich darinne befindet, wenn sie noch frisch sind, ist gut zu Ernähr- und Aufferziehung der Kinder, auch erwachsenen Leuten den Durst zu löschen, indem er gar süsse und angenehme. Mit einem Worte, es ist diese Nuß die grösseste, aber auch die nutzbarste in der gantzen Welt, welche sattsam zu beschreiben, etliche Bögen Papier nicht zureichen dürfften.

Es giebt ausser diese noch eine Gattung Cocosnüsse, welche aber viel rarer sind, und von Caspar Bauhinus Nux Indica ad venena celebrata genennet wird, ingleichen Nux Maldiva, die Maldivische oder Indianische Nuß, welche vortrefflich wider den Gift dienet. Siehe Fig. 215. Ich besitze eine, die von den andern gantz nicht unterschieden, ohne daß sie länger und spitziger ist, die Schale auch viel bräuner siehet. Ihre herrlichen Tugenden und Kräfte machen sie dermassen rar und theuer. Besiehe davon den Herrn Dalechamp, welcher der Länge nach davon gehandelt.

Das fünff und zwantzigste Capitel.

Von denen Krähen-Aeuglein.

Siehe Fig. 216. DJe Krähenäuglein, Nuces vomicæ, sind runde platte Kerne. Sie lassen sich wie Sammt anfühlen, und sehen obenher mäusefahl; wenn man

sie von einander bricht, sehen sie wie Horn, werden sie aber zerspalten, so giebt es allerhand Farben, gelb, weiß, braun, u. s. f. Diese Nüsse sind, nach ein und des andern Berichte, die Kerne einer Frucht, welche so groß ist als der Reinettenapfel, und wachsen in Egypten an vielen Orten, auf einer Staude; denn von daher kommen die Krähenaugen, die wir verkauffen. Mehr habe ich nicht davon erfahren können, ob ich gleich grossen Fleiß darauf gewendet. Jedennoch hat mir eine gar aufrichtige Person den Gefallen erwiesen, und einen Lateinischen Bericht zukommen lassen, dabey versichert, daß er denselbigen von einem Manuscript Herrn Paul Herrmanns / Medici und Botanici zu Leyden in Holland, der sie selbst mit Augen gesehen, abgeschrieben habe. Ermeldter Bericht kommt mit demjenigen, was ich nur allererst berichtet, ziemlich überein, ausgenommen, daß er saget, sie wüchsen auf der Insel Ceylon. Wiewohl dieses thut nichts zur Sache, sintemahl es nicht verhindert, daß sie nicht auch in Egypten wachsen solten, indem ja männiglich bekannt, daß einerley Früchte an unterschiedenen Orten wachsen können. Er gedencket auch noch einer andern Sorte Krähenaugen, die auf der Insel Tymor wüchsen, und wohl viermahl kleiner wären, dann die Ceylonischen: das Gewächse würde Lignum colubrinum, Schlangenholtz geheissen. Im Teutschen möchte dieser Bericht also lauten:

„Das Schlangenholtz ist die holtzichte Wurtzel eines Baums auf der „Insel Tymor, welche eines Arms dicke „ist: beschliesset unter der Schale, die „braun und wie Rus siehet, auch hin „und her mit weissen Tüpfeln bezeichnet ist, ein vestes, dichtes und schweres „Holtz, das einen sehr bittern Geschmack, aber gar keinen Geruch hat.

„Sein Kennzeichen und eigentliches „Merckmahl ist, daß es ein Baum mit „fünffblättrichten Blumen, der Nüsse „trägt, in denen die vielen Kerne, die so „rund sind als ein Teller, in einem „Schleime verwickelt liegen. Er wächst „auf der Insel Tymor: seine Nüsse „werden insgemein Nuces vomicæ, „Krähenäuglein, genennet, und sind „mit einem heftig stinckenden Schleim „umgeben.

„Wegen dieses so gar bittern Geschmacks wird es unter die hitzigen und „wider das Fieber dienenden Artzneymittel gerechnet. Je älter aber das „Holtz, je besser ist es zu gebrauchen; „denn wenn es noch frisch, erreget es, „von wegen des über alle massen bitteren Geschmacks, nicht selten, Brechen „und Hertzensbangigkeit, wird auch „für ein Gift gehalten. Im übrigen „ist es ein gantz sonderbares Harntreibendes Mittel.

„Es giebt sonst noch eine Gattung „Schlangenholtz / das Ceylonische „genannt, welches einerley Kennzeichen „mit dem Tymorischen trägt; allein die „Nüsse, die es bringt, sind viermahl „gröser als diejenigen, die in den Apothecken gemeiniglich unter dem Titel „Nuces vomicæ zu finden, und die Kerne „der Ceylonischen Früchte sind. Die „Früchte von dieser Art sind auch viel „gröser; insgemein wie die Pomeranzen. Das Holtz wird den Schweiß „und den Harn zu treiben gebraucht.„

Dem sey aber wie ihm wolle, ich will dieses annoch hierbey gedencken, daß die Krähenäuglein / die wir verkauffen / gelblicht seyn müssen, dicke, frisch, und soviel als nur möglich, ohne Unrath. Man braucht sie zu Ertödtung der vierfüßigen Thiere, denn sie ihnen ein tödtliches Gift sind. Weil aber diese Kerne überaus harte, und sich sehr schwerlich stossen lassen, deshalben muß man sie vorhero raspeln, oder übern Feuer ein wenig rösten, so lassen sie sich gantz gerne pülvern. Sie sind, der gemeinen Sage nach, dem Menschen nicht schädlich, welches ich aber nicht versuchet, und derowegen auch nicht weiß.

Das sechs und zwantzigste Capitel.

Von den Tollkörnern.

COcculæ Levanticæ, diese haben mir eben, als wie die Hermodactylen, Krähenäuglein, und etliche andere Spezereyen mehr, nicht geringe Bemühung verursachet, womit ich nicht wenig Zeit verderbet. Habe mich derowegen blos an dasjenige zu halten genöthiget befunden, was Dalechamp im II. Buch,

am 577. Blat, folgender massen davon vermeldet: Cordus saget, in Egypten wachse der tolle Nachtschatten häuffig, und daher bringe man uns die Früchte, welche die Apothecker Culi di Levante, den orientalischen Nachtschatten, nennen: denn Cuculus soll so viel seyn, als Cacubalus, welches eben so viel als Solanum, Nachtschatten ist, und di Levante heißt aus Orient. Ehe sie es aber zu uns bringen, lassen sie beydes den Kern, der inwendig steckt, und das Fleisch, das voll Saft, und unter der Schale ist, trocken werden.

Siehe Fig. 217. Ihm sey nun wie ihm sey; die Tollkörner, die wir verkauffen, sind kleine Früchte, wie ein Paternosterknopf, halbrund, und beynahe, wie eine kleine Niere formiret. Diese Früchte, die aussenher röthlicht, sind mit einem Stielgen von gleicher Farbe, an das Gewächse, das sie träget, angeheftet. Inwendig, in der Frucht, befindet sich ein kleiner Kern, welcher in viel Stück zerfällt, und sehr geschwinde vermodert, welches denn die Ursache ist, daß die meisten *Cocques de Levante* leer sind; und solches hat, dem Ansehen nach, den Alten Gelegenheit gegeben, sie *Cocque*, das ist, eine Schale zu nennen, denn es bleibt würcklich nichts übrig, als eine leichte und ledige Schale, bevoraus, wenn sie alt sind.

Diese Früchte oder Schalen muß einer erwehlen, welche fein schwer und frisch, sehr hoch an Farbe, fein dicke und ohn allen Unrath sind.

Ihr Gebrauch ist, daß sie wider das Ungeziefer dienlich erachtet werden, und braucht man sie gemeiniglich mit und nebst dem Lauskraute. Es melden etliche Scribenten, daß die Fische davon gleichsam truncken würden, und man sie alsdann mit den Händen fangen könte.

Sonst giebt es noch eine Frucht, Fagara Avicennæ genannt, die dieser sehr gleich siehet, so daß niemand, wer der auch wäre, einigen Unterschied darzwischen finden könne, wo nicht die kleine grünlichte Schale thäte, mit der sie zur Helfte bedeckt ist. Zwar finden sich ihrer unterschiedene Sorten, allein, weil wir gar nicht damit zu handeln pflegen, deshalben will ich lieber davon stille schweigen. Die Figur besiehe bey den Datteln: Fig. 218.

Das sieben und zwantzigste Capitel.

Von der Cassia.

DJe Caßia, auch Flos Siliquæ genañt, ist eine Gattung Früchte, von unterschiedener Dicke und Länge, welche an den Aesten unterschiedlicher Bäume hangen. Die Caßia aus Levante ist die vornehmste, und wird am meisten geachtet. Sie wächst an gar vielen Orten in Levante, von daher wird sie über Marseille gebracht. Die Figur des Baumes ist Fig. 219. vorgestellet. Die Blätter sind grün, die Blume gelb.

Man soll die Levantische Caßia erwehlen, welche frisch ist, und feine lange Röhren hat, die fein schwer, und nicht hol sind, auch tannetfarben sehen; deren Rinde, wenn sie zerbrochen worden, zart und inwendig weiß ist, mit einem schwartzen, wie Sammt gleissendem Marck, und kleinen, harten, weissen, wie ein Hertz formirten Kernen erfüllet. Dieses Marck oder Pulpa, muß süsse, als wie Zucker schmecken, nicht sauer oder modricht riechen, sich auch gerne von der Rinde absondern und ausziehen lassen. Ferner muß man Acht haben, daß diese Caßia nicht eckigt, das ist, nicht knortzicht oder krumm sey, sondern durchgehends gleich, nicht klingend, und so zuckersüsse, als nur immer möglich: desgleichen sollen auch die kleinsten Stücken eines Fusses lang seyn.

Es geben einige vor, das eigentliche Merck- und Kennzeichen der Levantinischen Caßia bestehe in der Erhöhung, welche die Länge hin an den Röhren zu sehen; welches aber keine allgemeine Regel, denn sich dergleichen ebenfalls zuweilen an den Caßiaröhren, die aus den Inseln kommen, befinden. Das beste Zeichen, das ich dran finde, ist dieses, man lasse sie von Marseille bringen; denn durch diesen Weg kommt sie nirgend anders her, als aus Levante und Egypten.

Das acht und zwantzigste Capitel.

Von der Egyptischen Cassia.

Siehe Fig. 220. DJe Egyptische Caßia ist eine der vorhergehenden gantz ähnliche Frucht, ausser daß sie viel zärter und kleiner.

Der Baum, der sie trägt, wächst übermäßig dicke: wie es dann deren giebt, die so dicke sind, als irgend ein Baum in Franckreich. Sonsten ist er in keinem Stücke von jenem unterschieden, ausserhalb daß seine Blätter um ein gutes kleiner sind. In Egypten giebt es eine solche Menge dieser Bäume, daß die Caßia, die drauf wächst, fast umsonst hingegeben wird, sonderlich zu groß Cairo.

Die Egyptische Caßia soll man gleich, als wie die Levantische, auslesen, doch muß sie einem zwischen den Fingern zerbrechen, wenn man sie saubern will.

Im Orient und in Egypten wird die noch grüne Caßia mit Zucker eingemacht, und zu Eröffnung des Leibes gebrauchet, massen es dazu ein gar bequemes Mittel ist, das sich auch gantz wohl einnehmen läßt.

Die eingemachte Caßia aber muß frisch seyn, und der Syrup oder Saft recht und wohl gekocht, nicht modricht oder sauer. Zu Paris bedienen sich ihrer ein und andere Personen, als wie in Levante, den Leib zu öffnen. Eingemachte Caßia.

Das neun und zwantzigste Capitel.

Von der Brasilianischen Cassia.

Siehe Fig. 221. IN Brasilien wachsen Bäume, deren Blätter, Blüten und Früchte eben also, als wie die Figur weiset, sehen. Die Caßia, welche die Bäume tragen, ist dermassen dicke, daß ich nimmermehr geglaubet hätte, es gebe so gar dicke Cassia, wenn ich nicht bey dem Herrn Tournefort, ein Stücke, anderthalben Fuß lang und einer Faust dicke, gesehen. Weil aber diese Caßia sehr selten gebraucht wird, deshalben will ich nur sagen, daß diejenige Caßia, die wir am meisten verbrauchen, aus den Americanischen Inseln komme.

Das dreyßigste Capitel.

Von der Cassia aus den Inseln.

Siehe Fig. 222. DJe Caßia aus den Inseln, die wir vorietzo zu Paris verkauffen, ist eine Frucht, von gleicher Natur, wie die vorigen, und bestehet der Unterschied zwischen ihnen blos darinne, daß sie nicht an einerley Orte gewachsen.

Die Antillen-Inseln sind mit diesen Bäumen so gar angefüllet, daß diese Caßia mehr nichts kostet, als die Mühe dieselbige einzusammlen. Solches ist der Bootsleute Profit, als welche sie mit herausbringen, so dienet sie auch zum Schiffsballaste, denn sie den untern Theil der Schiffe und Waarenraum viel lieber mit Caßia anfüllen, als daß sie sich der Steine und dergleichen unnützer Dinge dazu bedienen solten. Daher ist diese Caßia insgemein schmutzig, und als wie mit Zucker überzogen, oder voller Wust und Unrath, der sich in den Schiffen befindet.

Man erwehle diese Caßia, wenn sie der Levantischen an Eigenschaften gantz nahe kommt.

Welche die Caßia von Rochelle, Nantes oder Dieppe bringen lassen, mögen an ihre Factoren die Ordre stellen, daß dieselbe frisch sey, und mit keiner verlegenen vermischet, welches sonsten ofte geschicht; die auch nicht vergraben gewesen, oder lange unter der Erde und in Kellern aufbehalten worden; ingleichen, daß diejenigen, die sie in die Fässer legen, sie mit allem Fleiß der Länge nach darein thun sollen, zu verhüten, daß sie nicht zerbreche, und auch, daß man die Fässer ersparen möge.

Der Gebrauch der Caßia ist so bekañt, daß ich mich nicht dabey aufhalten darff. Dieses aber will ich erinnern, daß es besser sey, wenn sie in infuso gebrauchet wird, d. i. wenn man Wein oder etwas anders drauf gegossen, als wenn man sie in substantia, an und für sich selbsten, gebrauchen wolte. Denn weil die ausgezogene Caßia nichts anders als ein Leim ist, dürffte sie mehr Schaden, als Nutzen bringen, sonderlich,

lich, wenn sie lange ausgezogen gelegen, oder von verdorbener Caßia bereitet worden ist. Will zugleich, als im vorbeygehen, jederman gewarnet haben, daß ja niemand dergleichē Caßia bey den meisten Apotheckern kauffe; denn viele, wenn sie die Caßia ausgezogen, lassen dieselbe mit Zucker sieden, und machen sie also recht ein, auf daß sie dergestalt dieselbige zu aller Zeit fertig haben können, welches aber ein gräulicher Betrug ist, indem diese im Zucker gekochte Caßia gar wenig kostet, und eigentlich zu reden, blos eine confectio und Eingemachtes ist, welches viel ehe erhitzet als erfrischet, da es doch purgiren solte. Darum soll man keine ausgezogene Caßia weder bey Spezereyhändlern, noch Apotheckern kauffen sondern sie in seinem Beyseyn ausziehen lassen; nicht zwar, daß man befürchten müsse, die Spezereyhändler möchten mit Zucker eingesottene Caßia verkauffen, denn sie dieses Stückgen nie im Gebrauch haben, sondern, weil sie die längst ausgezogene Cassia für frische verkauffen dürfften.

Die Caßia ist in Franckreich so wenig bräuchlich, daß ausser die compositiones, dazu sie genommen wird, keine hundert Pf. des Jahres verthan werden.

Das ein und dreyßigste Capitel.

Von Tamarinden.

DJe Tamarinden sind säuerliche Früchte, welche uns aus Levante/ bald als wie Trauben, bald aber von den Kämmen abgenommen, und ohne dieselben, überbracht werden.

Siehe Fig. 223. Der Baum, der sie bringt, hat gantz kleine Blätter, nach welchen die weissen Blüten, den Pomerantzenblüten nicht ungleich, kommen: aus diesen entstehen die Schote, welche zu anfangs grün sind, und braun werden, wenn sie zeitig worden, da sie dann die Einwohner also traubenweise einsamlen, und ein wenig trocknen lassen, ehe sie dieselbē zu uns senden.

Man soll aber die Tamarinden erwehlen, welche feiste und frisch sind, schwartz wie Agat sehen, und einen lieblichen säuerlichen Geschmack haben; die auch nicht im Keller gelegen, welches gar leichtlich daran zu erkennen, wenn sie gar zu feuchte sind, und nach dem Keller riechen, ingleichen, wenn die Kerne gequollen haben. Sie müssen auch nicht mit Syrup, Zucker und Weineßig angemacht, und verfälschet seyn. Zur Artzney werden sie oft gebraucht, dieweil sie eine kühlende und purgirende Kraft haben.

Die Tamarindenbäume wachsen zu Senega sehr häuffig: dererselben Früchte machen die Neger zu Kuchen, wenn sie zuvor die Kerne und das fasichte Wesen heraus gethan, und bedienen sich ihrer gemeiniglich zu Löschung des Durstes. Diese Tamarindenkuchen sind röthlicht, und in Franckreich sehr rar.

Man richtet die Tamarinden eben als wie die Caßia zu, und bereitet davon, mit Zucker, eine Gattung Eingemachtes, welches in Warheit nicht unangenehm: desselben könte man sich auch in Franckreich, als wie die Indianer, bedienen.

Das zwey und dreyßigste Capitel.

Von den gelben Mirobalanen.

MIrobalani citrini, die gelben Mirobalanen/ sind Früchte, die in Indien, an vielen Orten, sonderlich zu Batacala und Goa auf gewissen Bäumen wachsen, deren Blätter so, wie die Siehe Fig. 224. Figur weiset, sehen. Wenn diese Früchte reiff sind, vergleichen sie sich unsern Mirabellpflaumen, und beschliessen einen Stein, darinne ein Kern steckt, den weissen Pinien nicht unähnlich.

Die Indianer machen diese Früchte, wenn sie noch grün sind, ein, als wie wir die Pflaumen, und bedienen sich derer-selben zu Eröffnung des Leibes. Die Portugiesen und Holländer bringen sie eingemacht zu uns, die man alsdann eben zu solchem Ende gebrauchen könnte. Meistentheils aber werden sie getreugt zu uns gebracht, und von den Apotheckern zu den Galenischen compositionen gebrauchet, wenn sie den Kern zuvor heraus genommen.

Die gelben Mirobalanen sollen gelbroth sehen, lang und völlig, gleichsam aus eitel Ribben zusammen gesetzet, anbey auch wichtig seyn, und schwerlich

zu zer-

zu zerbrechen, eines anziehenden unangenehmen Geschmacks. Ingleichen mag man Achtung geben, daß es keine Bellerische und schwartzbraune Mirobalanen seyn, welche gar öfters an jener Stelle gegeben werden; wie solches aus folgendem zu ersehen.

Das drey und dreyßigste Capitel.

Von den Indianischen Mirobalanen.

DJese sind länglichte Früchte, so dicke als eines Kindes Fingerspitze, aussen und innen schwartz, ohne Kern, und sehr harte; werden aus Jndien gebracht, woselbst sie in Menge wachsen, und daher ihren Namen bekommen haben.

Siehe Fig. 225. Der Baum, der sie trägt, hat Blätter, wie die Weiden, nach denen kommen die Früchte, in Gestalt und Grösse der Spanischen Oliven, sind anfangs grün, werden aber immer bräuner, ie mehr sie zeitigen, und endlich schwartz und trucken; so daß sie gantz harte und schwartz sind, wenn sie zu uns gebracht werden.

Man muß diese Mirobalanen erwehlen, welche fein völlig, trucken und schwartz, auch so schwer, als möglich sind, und einen anziehenden säuerlichen Geschmack haben.

Das vier und dreyßigste Capitel.

Von den schwartzbraunen Mirobalanen.

DJe Mirobalani Chepuli, oder Quibus, sind den gelben nicht unähnlich, ausgenommen, daß sie dicker, schwärtzer und länger.

Siehe Fig. 226. Der Baum, der sie trägt, ist so hoch, als wie ein Birnbaum, und hat Blätter, als wie der Pfirsichbaum samt röthlichten Blüten, wie Sternen gestaltet.

Diese Art wächst um Decan und in Bengalen ohne Wartung.

Man muß aber diejenigen auslesen, welche fein völlig, nicht runtzlicht, und so schwartz, als möglich, sind, die auch inwendig holtzicht scheinen, und braun sehen, anbey einen anziehenden bitterlichen Geschmack haben.

Das fünff und dreyßigste Capitel.

Von den Bellirischen Mirobalanen.

MIrobalani Bellirici sind kleine Früchte, wie eine Mußkatnuß groß, sehen auswendig gelbroth, inwendig gelblicht; in denen befindet sich ein Stein, mit einem Kern, der nicht die geringste Kraft hat.

Siehe Fig. 227. Der Baum, der sie trägt, ist groß, und hat Blätter, wie der Lorbeerbaum. Die Früchte hängen an den Aesten, als wie kleine gelbe Kürbse.

Diese Mirobalanen sollen fein völlig und frisch seyn, denn sie leichtlich wurmstichicht werden, weil sie gar eine geringe Substantz und Wesen haben, auch sollen sie eine hohe Farbe haben, gantz dichte, uñ eines anziehenden Geschmacks seyn, so viel als nur möglich.

Das sechs und dreyßigste Capitel.

Von den aschfarbenen Mirobalanen.

MIrobalani Emblici, das sind schwärtzlichte Früchte, sehen schier wie das Chagrinleder, sind wie ein Gallapfel dicke, und springen leichtlich in vier Theil, zumahl, wenn sie ein wenig dicke und offen sind. Darum sind auch fast alle, die wir zu sehen bekommen, entzwey und geviertheilet.

Siehe Fig. 228. Der Baum, der sie trägt, ist so hoch als ein Palmbaum; seine Blätter sind dem Fahrenkraute nicht unähnlich.

Man erkiese diejenigen, unter denen nicht viel Steine oder anderer sonst dabey befindlicher Unrath sey, sondern die fein fleischicht, und so schwartz, als immer möglich, sind.

Die Jndianer brauchen diese Mirobalanen weder roh noch eingemacht, wie sie mit denen andern zu thun pflegen, es sey dann, wenn sie noch grüne sind, das Hertz zu erfrischen, dieweil sie säuerlich schmecken. Hingegen brauchen

chen sie dieselbigen, wie bey uns die Cordubanmacher den Sumach, das Leder grün zu färben, und Dinte davon zu machen.

Es haben einige behaupten wollen, die Mirobalanen wüchsen alle auf einerley Bäumen: solches aber ist von der Wahrheit weit entfernet, gleichwie wir allbereit gesehen. Und ob sie gleich alle zusammen in Indien wachsen, so sind sie doch mehr als 50. Meilen von einander entfernet.

Die gelben, welche die Indianer Arare nennen, führen die Galle ab.

Die Indianischen, welche die gemeinen Leute Rezanuale, samt den Bellirischen, die sie Gotin heissen, führen die schwartze Galle aus.

Die Emblischen, Annuale, und die Chepuli, Areca bey ihnen genannt, führen den Schleim ab.

Diese fünff Sorten der Mirobalanen werden sehr oft in den Apothecken gebraucht, und haben alsdann keines weitern auslesens nöthig, wenn sie nur, wie oben beschrieben, beschaffen, und die Steine herausgenommen sind.

Das sieben und dreyßigste Capitel.

Vom Areca.

DJeser Früchte giebt es zweyerley, halbrunde, und andere, die wie eine Egyptische Flamm- oder Spitzseule oder Pyramide formiret sind. Sie sehen, bevoraus inwendig, einer zerbrochnen Mußkatnuß durchaus ähnlich, und werden von unterschiedlichen Orten aus Indien zu uns gebracht. Weil wir aber wegen ihrer Seltsamkeit nicht damit handeln, deshalben will ich auch nichts weiter davon vermelden.

Der Arecabaum steht bey dem Pfeffer abgebildet. Siehe Fig. 176.

Das acht und dreyßigste Capitel.

Von Coloqvinten.

Siehe Fig. 219. DJe Coloquinte ist eine Frucht, so groß als der Reinettenapfel auf einem kriechenden Gewächse, dessen grüne Blätter den Gurckenblättern ziemlich nahe kommen. Wenn diese Frucht noch auf dem Stocke steht, ist sie wie unsere Kürbse gefärbet, und wächst an etlichen Orten in Levante gantz häuffig: von daher werden uns die Coloquinten gebracht, nachdem vorher die gelbe Schale davon abgenommen worden.

Es müssen aber die Coloquintenäpfel schön weiß sehen, leichte und rund seyn, nicht garstig, oder zerbrochen.

Diejenigen, die Coloquinten von Marseille oder anderswoher kommen lassen, mögen ihren Correspondenten ja fleißig anbefehlen, daß sie dieselbigen wohl in Acht nehmen lassen, damit sie nicht zerstossen werden, und die Kerne aus einander fallen: sonst, wenn sie nicht wohl verwahret seyn, werden dieselben, die da vermeinten, sie hätten 100. Pfund schöne Coloquinten, deren kaum 40. Pfund finden, das übrige sind Kerne, die zu nichts dienen, als daß man sie wegschütte; so aber kein kleiner Schaden.

Die Coloquinte ist eine dermassen bittere und starckpurgirende Sache, dergleichen es keine mehr in der Artzney giebt. Derowegen mag man sie ja mit der gröstẽ Behutsamkeit gebrauchen, und vor allen Dingen, als schon erwehnet, die Kerne wegschmeissen.

Diese Kerne werden von den Zuckerbeckern mit Zucker überzogen, und ein Confect davon gemacht: dieses verkauffen sie die Kinder, auch wohl Erwachsene, damit zu betrügen und zu veriren. Einige Apothecker aber stossen und mischen sie unter die Compositiones purgantes, vornehmlich unter das lenitivum commune, welches aber ein abscheulicher Betrug und schändliches Mittel ist. Was die Landstreicher betrifft, die wissen nicht einmahl, was Coloquinten brauchen heißt, denn sie sich nur allein der Kerne bedienen.

Das neun und dreyßigste Capitel.

Von den Treibkörnern.

Pignons d' Inde, Treibkörner sind kleine gelblichte Kerne, so dicke als eine Erbse, iedoch viel länger, eines unangenehmen Geschmacks, der mit einer hef-

tigen Schärffe begleitet wird. Diese kleinen Kerne sind alle mit einander mit einem weissen überaus dünnen Häutlein und einer kleinen, harten und gnugsam dicken Schale bedecket, welche deshalben gar leichtlich zerbricht. Diese kleinen Früchte wachsen in einer dreyeckigten Schale oder Hülse, darinnen mehrentheils drey Stück beysammen gefunden werden. Das Gewächs, das diese Frucht bringt, wird in Herrmanns Buche, welches er Paradisus Batavus tituliret, also genennet. Ricinus arbor, fructu glabro, Grana tiglia officinis dicto: **der Baum Ricinus / oder Wunderbaum / mit glatten Früchten, in den Apothecken** Grana tiglia **genennet.**

Die Gestalt des Gewächses, der Blätter und Blüten ist mir unbekannt, doch halte ich dafür, daß es eben dasjenige Gewächse sey, welches ich stechen lassen. Siehe Fig. 230.

Es müssen aber diese Treibkörner frisch seyn, und fein schwer, auch keine ledige Hülsen, oder andere Dinge, die nicht dazu gehören, darunter zu finden seyn. Desgleichen mag man Achtung geben, daß es die rechten sind, weil etliche an ihre Statt die Früchte der Palma Christi, der kleinern Sorte des Wunderbaums zu geben pflegen, welches gar schwerlich zu erkennen, wenn zumahl die Palma Christi nicht scheckicht ist: denn, wenn sie scheckicht, kan einer, der sie nur ein wenig kennet, unmöglich damit betrogen werden: wenn sie aber die Farbe der grössern Treibkörner haben, so kan man sie mit genauer Noth von einander unterscheiden.

Die Treibkörner werden zum purgiren gebraucht, und sind würcklich eines von denen stärcksten purgantibus, deshalben sie mit der grösten Behutsamkeit müssen gebraucht, und niemand, als den stärcksten Leuten gegeben werden. Die dosin belangend, da nimmt man 1. 2. bis 3. Stück, nach Beschaffenheit der Person. Ihrer etliche wollen versichern, daß alleine das in diesem Korne befindliche kleine Häutlein die Kraft zu purgiren habe, welches ich aber, als dessen ungewiß, zu bekräftigen mich nicht unterstehe.

Ohne die *Pignons d'Inde*, die wir recht übel die kleinern Treibkörner nennen, verkauffen wir auch eine Sorte solcher Körner, Pignons aus der Barbarey genannt, ingleichen die dicken Pignons oder Treibkörner aus Indien und America / welche Caspar Baubinus Ricinus Americanus, semine nigro, **Americanischen Ricinus mit schwartzen Samen** nennet. Dicke Treibkörner aus der Barbarey.

Es giebt auch noch zwey Sorten der Indianischen Treibkörner, damit wir aber nichts zu thun haben, weil sie so gar rar sind. Die ersten sind Kerne, wie eine Haselnuß dick und gestalt, über die massen weiß, und mit einer bunten, roth und graulichten Schale bedecket. Dieser Körner wachsen dreye beysammen in einer dreyeckigten Hülse. Das Gewächs, das sie trägt, heißt Ricinus fructu maximo, **Ricinus mit der grösten Frucht.** Indianische Treibkörner.

Die andern sind kleine länglichte Körner, so dicke wie ein Nadelkopf, gesprenckelt, schier wie die Palma Christi: wachsen drey und drey beysammen in einer dreyeckigten Hülse, die so groß als eine Erbse ist. Diese kleinen Hülsen sehen gantz anders, als die Hülsen der andern Treibkörner; denn, was ihnen zur Hülse oder Dicke dienet, das sind fünff kleine, wie Sammt gliessende grüne Blättlein, welche zusammen eine solche Figur machen. Das Gewächs, das diese kleinen Körner trägt, hat Blätter, die dem Cretischen Diptam gantz ähnlich sehen, ohne, daß sie grünlicht sind, dahingegen des Diptams Blätter weißlicht sehen. Allein diese kleinen Körner sind überaus seltsam. Das Gewächs könte man etwa nennen, Ricinus Indicus fructu minimo, **Indianischer Ricinus mit der aller kleinsten Frucht.** Kleine Indianische Treibkörner.

Was die groß und kleine Palma Christi betrifft, desgleichen die Springkörner, von denen will ich nichts gedencken, weil auser diesem gar viel Scribenten davon geschrieben haben, und überdiß niemand von rechtschaffenen Leuten damit handelt. Siehe Fig. 231. und folgende bis Fig. 239. Palma Christi und Springkörner.

Das

Das viertzigste Capitel.
Von den Pinien.

DJe Pinien, *Pignons blancs*, sind kleine länglichte, halbrunde Kerne, eines süssen Geschmacks, daher sie auch Süsse Pinien. süsse Pinien geneñet werden, mit einem dünnen, geringen röthlichten Häutlein und einer sehr harten Schale überzogen. Diese Schalen samt ihren Kernen befinden sich in den Fichten-Zapfen oder Aepfeln, *Pommes des Pins*, und werden deswegen *Pignons*, *Pignolas* oder auch Pignolas. *Amandes du fruit du Pin*, Kerne aus den Fichtenäpfeln und Pinien geheissen. Siehe Fig. 240. und 241.

Die Pinien, die wir verkauffen, kommen aus Catalonien, ingleichen aus Provence oder Languedoc uñ andern Orten in Franckreich. Damit man aber die Pinien aus den Aepfeln nehmen könne, werden sie in heisse Oefen und aufs Feuer geworffen, bis sie aufbörsten: hernach zerstossen sie die Nüsse oder Kerne, nehmen die Pinien heraus, und versenden sie hin und her.

Man soll die Pinien erwehlen, welche weiß, frisch und fein dicke sind, und unter denen so wenig Schalen, als nur möglich, zu finden, sie müssen auch einen guten Geschmack haben: mit einem Worte, sie müssen weder ölicht seyn, noch modricht riechen. Es vermelden etliche, daß die dünnen Häutlein sie gut erhielten, denen ich auch nicht widersprechen kan; wiewohl ich niemahls eine besondere Wirckung davon verspüret: doch kan man schon zu frieden seyn, weil diese Häutlein ihnen nichts schaden werden, wenn sie ihnen ja nichts helffen solten: selbige können überdiß keinen grossen Abgang verursachen, indem sie über alle massen leichte sind, iedennoch hindern sie, daß diejenigen, die dieses nicht wissen, die Pinien nicht kauffen.

Die Pinien werden sehr gebrauchet, sonderlich in der Fasten, und allerley appetitliche Bißlein damit zugerichtet. Die Zuckerbecker überziehen sie mit Zucker, wenn sie vorher eine Zeitlang in Kleyen gelegen, damit sich die Fettigkeit daraus ziehe. Es wird auch ein Oel Pinienöl. daraus gemacht, welches eben dazu dienet und solche Wirckung hat, als wie das Mandelöl, bevorab, wenn es von frischen Pinien bereitet ist. Sie werden auch bisweilen den Canarienvögeln zu fressen gegeben. Die Kuchen, daraus das Oel geschlagen worden, sind gut die Hände zu waschen.

Das ein und viertzigste Capitel.
Von den weissen Been- oder Indianischen Nüßlein.

Siehe Fig. 243. DJe Beennüßlein, eine dreyeckigte Frucht, von unterschiedlicher Farbe, denn es graue und weisse giebet, ist so dicke als eine Haselnuß: darinne befindet sich ein Kern, der einen süssen und ziemlich unangenehmen Geschmack hat.

Siehe Fig. 242. Der Baum, der diese Früchte trägt, ist in Europa ziemlich rar. Die Figur aber von demjenigen gezeichnet worden, der in des Cardinal Farneſe Garten befindlich.

Man muß die Been erwehlen, welche frisch sind, und deren Kerne weiß, so schwer und dicke, als immer möglich.

Die Beennüßlein werden zu nichts anders gebrauchet, das ich wüste, als daß man Oel daraus schlägt, welches gar besondere Eigenschaften hat. Denn erstlich ist es ohne Geruch und Geschmack, wird auch nie stinckicht; darum gebrauchen es die Parfümirer und andere häuffig, und ziehen damit den Geruch aus den Jesminblumen, Pomerantzenblüten, Tuberosen, und dergleichen. Solches mit dem Geruch besagter Blumen imprægnirt und erfüllte Oel wird hernachmahls Jasminessentz, Pomerantzenessentz, u. s. f. geheissen. Jedoch nehmen diejenigen, die solche Oele bereiten, vor andern aber die Parfumirer mehrentheils, an statt des Beenöls, weil es zu theuer, das bloſe Mandelöl, oder auch wohl gar nur Baumöl, damit sie dieſelben fein wohlfeil geben können. Von ihren Bereitungen will ich nichts vermelden, wohl aber den Leſer in des Herrn Barbe / eines Parfumirers, erst neulich heraus gegebenes Büchlein weisen, welches weitläufftig gnug von dieſer Materie handelt; wenigstens nach meinem Bedüncken, denn ich mich hierauf wenig

verstehe. Wiewohl ich dennoch dabey erinnern will, daß wenig oder gar nichts davon zu halten sey, wofern die Art und Weise allerhand Parfumir- und Räucherwerck zu machen, nicht besser ist als die Beschreibung der Spezereyen, welche er sich unterstanden hinzuzufügen: denn alles, was er von den Waaren, die wir verkauffen, geschrieben, ist falsch, so daß er besser gethan, wenn er schlechter dings allein von denenjenigen Dingen, die seine Profeßion angehen, nicht aber von solchen Sachen gehandelt hätte, davon er keinen Verstand hat: wie er denn solche Dinge vorgebracht, die weder gewesen sind, noch iemahls werden seyn; sonderlich, was anlanget den Ambergries, it. den Mosch, Zibet, Benzoin, Storax, Peruvianischen Balsam, Mahaley, welchen er ziemlich ungereimt, Macanet nennet, das Ungrische Wasser, und dergleichen mehr.

Das zwey und viertzigste Capitel.

Von den Pistazien.

DJe Pistazien oder welsche Pimpernüßlein / die so dicke und gestaltet wie grüne Mandeln sind, werden von unterschiedlichen Orten aus Persien, und anders woher aus Asien / meistens aber aus der Stadt Malaver gebracht.

Siehe Fig. 244. Der Baum, der sie trägt, ist so hoch, als wie bey uns die jungen Nußbäume, und hat bey nahe gantz runde Blätter, nach denen die Früchte, als wie Trauben, beysammen wachsend, folgen, welches gar anmuthig anzusehen, indem sie grüne, mit roth vermenget, sind. Unter der Schale befindet sich eine weisse harte Hülse, die den Kern beschließt, welcher aussenher grün und roth, inwendig aber gantz grün ist, und einen süssen angenehmen Geschmack hat.

Man erwehle die Pistazien / welche annoch in der Schale stecken, frisch, schwer und fein voll sind: kurtz zu sagen, da drey Pfund mit Schalen ein Pfund ausgehülsete oder Kerne geben können.

Aufgeschlagene oder ausgehülse Pistazien. Was die aufgeschlagenen anbetrift, die sollen ebenfalls frisch seyn, von aussen hübsch grün und roth, inwendig aber gantz grün sehen, nicht ölicht oder modricht schmecken, erst kürtzlich aufgeschlagen, und so wenig, als möglich, zerstossen seyn. Ihre Dicke belangend, da liebt einer die dicken, ein anderer die kleinen, insonderheit die Zuckerbecker, denn diese ersparen die Mühe und dürffen sie nicht erst zerschneiden, wenn sie dieselben mit Zucker überziehen, und die also genannten überzogenen Pistazien davon machen wollen. Sie werden auch sonst zu allerhand Leckerbißlein genommen.

Überzogene Pistazien.

In der Artzney braucht man die Pistazien sehr selten, und allein zu etlichen Galenischen compositionen, denn sie gar dienlich sind, alte verlebte Leute wieder munter zu machen.

Man kan zwar auch Oel aus den Pistazien machen; weil es aber gar wenig im Gebrauch, deshalben will ich davon schweigen.

Das drey und viertzigste Capitel.

Von den Mandeln.

Siehe Fig. 245. WIr verkauffen insgemein zweyerley Mandeln bittere und süsse.

Die Bäume, die sie tragen, sind so gemeine, daß ich nichts davon gedencken mag, sondern werde nur vermelden, wie daß die Mandeln, so bittere, als süsse, von gar vielen Orten kommen, z. E. aus Provence, Languedoc, oder Barbarey, und von Chinon im Touraine: doch werden die in der Grafschaft Venaißin bey Avignon wachsen, unter allen am meisten geachtet, weil sie gemeiniglich breit sind, und schön von Farbe, das ist aussenher röthlicht, und inwendig weiß, und haben einen süssen Geschmack: dagegen sind die von Chinon und aus der Barbarey kommende, klein, und schier gantz rund. Derowegen sollen diejenigen, die der Mandeln nöthig haben, ietztgemeldter Ursache halber, die Mandeln, die aus nurerwehnter Grafschaft gebracht werden, allen denen andern vorziehen; liegt auch nichts dran, wie sie kom-

kommen, wenn sie nur, wie gemeldet, beschaffen sind. Die aber gantze Tonnen, Kisten und Ballen nehmen, dieselben mögen Achtung geben, daß sie durchgehends gut; denn es giebt sowohl zu Lyon, als zu Paris, gewisse Kauffleute, welche dieses Gut dergestalt zuzurichten wissen, daß man in Gefahr stehet, betrogen zu werden, wenn es nicht auf allen Seiten und überalle wohl und genau besehen wird.

Was den Gebrauch der süssen Mandeln belanget, derselbe ist so groß, und iedermann also bekannt, daß es unnöthig, viel davon zu gedencken. Derohalben will ich alleine von dem Oele, das daraus geschlagen wird, handeln, indem es wegen des häuffigen Gebrauchs eine Waare von grosser Wichtigkeit ist.

Ohne die aufgeschlagenen Mandeln, welche man uns von obberührten Orten bringet, verkauffen wir auch Mandeln in Schalen, denen man den Namen dünnschälichte Mandeln gegeben, und welche gantz unrecht Florentiner Mandeln genennet werden, weil alle, die wir verkauffen, aus Languedoc und Provence kommen. Mandeln in Schalen.

Diese Mandeln müssen zart seyn, wenn sie recht gut seyn sollen, und sich stracks mit den Fingern zerbrechen lassen. Ubrigens werden sie allein auf grosser Herren Taffeln gebraucht.

Das vier und viertzigste Capitel.

Vom süssen Mandelöl.

DAs süsse Mandelöl wird auf unterschiedene Art bereitet. Etliche ziehen die Mandeln ab, andere stossen sie, so wie sie dieselben bekommen; andere zerquetschen sie nur, und reiben sie durch ein starck härin Sieb. Einige nehmen gute Mandeln, andere nur schlechte. Kurtz, ein ieder macht es nach seinem Verstande, und nachdem er ein Gewissen hat. Damit aber dem grossen Betruge, der mit diesem Oele getrieben wird, möge vorgebauet, auch denenjenigen, die es nicht zu machen wissen, eine Mühe ersparet werden, so will ich die Art und Weise, wie es zu bereiten, anhersetzen.

Nehmet derowegen anderthalb Pfund geschälte süsse Mandeln, die fein trucken und frisch sind, weder ölicht, noch modricht oder stinckend, thut sie in einen feinen reinen Mörsel, und reibet sie durch ein storck härin Tuch, wenn ihr sie zerquetschet habt: drauf schüttet sie auf ein gedoppelt härin Tuch, und legt sie unter die Presse zwischen zwey Platten von Zinn, oder polirten Stahl, oder Kupfer, oder weissen Blech, presset fein gelinde und gleich, sonst möchte das Tuch zerreissen, und die Presse zerspringen. Wenn ihr nun, wie sichs gebühret, verfahren habt, werdet ihr ein süsses Oel bekommen, welches treffliche Tugenden hat, und fast ohne Hefen ist. Dieses aber geht mit ungeschälten Mandeln, oder welche gar zu Brey gestossen worden, nicht an.

Man muß sich sehr wohl in Acht nehmen, wann man das Mandelöl auf die Art, wie das Diarium pharmaceuticum lehret, bereiten will, und zwar um zweyerley Ursachen willen. Denn erstlich geben die Mandeln kein Oel, wenn sie aus dem warmen Wasser kommen, ob sie gleich an die Luft geleget worden sind. Zum andern würde man mehr Tuch dabey zerreissen, als wohl ein Weber verfertigen könte. Nicht weniger, wann daselbst gesaget wird, man müsse die bittern Mandeln im Marienbade aufwärmen, wenn man das Oel davon verlangete, da weiß ich nicht, was für ein Unterschied oder grössere Beschwerlichkeit sich eräugnen solte, wenn man das Oel von bittern Mandeln auf die Art, wie das süsse Mandelöl, machen wolte.

Ich bin versichert, daß ein ieder, der dieses Capitel lesen wird, diese Art nicht soll verachten, und dieses wegen unterschiedener Ursachen. Weil es nämlich, fürs erste, nicht so viel Mühe braucht: zum andern, ehe fertig wird: drittens, wenig Hefen giebt: und endlich, weil mir nicht bewust, daß iemand dieser Art erwehnet hätte.

Auf eben diese Weise kan man auch das bittre Mandelöl bereiten, ingleichen das Oel von Haselnüssen, grossen Nüssen, Beennüßlein, Pinien, Treibkörnern, welches wir *Huile de Figuier d'enfer*, das Oel vom höllischen Feigenbaum zu nennen pflegen, und gar sehr von denen Wilden zu Tödtung des Gewürms Bitter Mandelöl. Oel vom höllischen Feigenbaum.

würms gebrauchet wird: wie auch von der Palma Christi, weissen Mohn, den vier kühlenden Samen, Hanff, Lein, und vielen andern Früchten oder Samen mehr, aus denen man ein ausgepreſtes und ohne Feuer bereitetes Oel zu machen belieben trägt.

Von der Wahl dieſer Oele kan ich keine beſſere Nachricht geben, als daß man ſie bey rechtſchaffenen Leuten, die nicht fähig ſind einen zu betrügen, kauffe, und nicht bey den Umläuffern oder Tabuletträgern; inſonderheit das ſüſſe Mandelöl, welches ſie hauſiren tragen; denn es iſt von verfaulten verdorbenen Mandeln gemacht, oder von Stücken, die die Zuckerbecker nicht gebrauchen, und dergeſtalt nicht werth, daß es ein Menſch in ſeinen Leib nehme, dieweil es garſtig iſt, und als ob es gebraten wäre, ſchmeckt! indem die Stücken vorher in der Treugeſtube gelegen. Und dergleichen Betrug geht noch mehr vor.

Man ſendet uns auch von unterſchiedlichen Orten auſſer dem ohne Feuer bereiteten Mandelöl, ein Oel in Stücken von unterſchiedlichen Gewichte, welches durch Feuer bereitet iſt, und zu nichts als zum brennen taug.

Das ſüſſe und ohne Feuer bereitete Mandelöl wird zu vielen Kranckheiten, wo man Linderung nöthig hat, gebrauchet; es werden auch ein und andere Theile des Leibes damit gerieben: doch wird es mehrentheils den neugebohrnen Kindlein eingegeben.

Die Kuchen (Kleyen) von geſchälten ſüſſen Mandeln dienen die Hände damit zu waſchen, und vom Schmutz zu reinigen. Mandelkuchen oder Kleyen.

Die bittern Mandeln brauchen keines ausleſens, wenn ſie nur ſo hoch von Farbe, breit, nicht zerbrochen, und ſo friſch, als möglich, ſind: dabey in Acht zu nehmen, daß ſie nicht mit ſüſſen Mandeln vermiſchet, welches nur zu ofte geſchicht, abſonderlich, wenn die bittern theuer ſind.

Die bittern Mandeln werden von den Zuckerbeckern gebrauchet, und die alſo genannten bittern Mandel-Biſcoten davon bereitet. Es werden auch Kuchen daraus gemacht, die Hände zu waſchen, und Oel daraus geſchlagen, wie ſchon gedacht, welches trefflich gut zum Ohrenzwang, wenn es mit ein wenig Aquavit oder Weinſpiritus vermiſchet worden. Die bittern Mandelkleyen ſind ſehr dienlich, den Schmutz von den Händen zu bringen, und machen die Hände weiſſer, als die ſüſſen Mandelkleyen. Bittere Mandel-Biſ

Das fünff und viertzigſte Capitel.

Von den Citronen.

Siehe Fig. 246.

DJe ſüſſen und ſauern Citronen ſind gantz gemeine und männiglich bekannte Früchte, daher ich auch nur dieſes gedencken will, daß diejenigen, die wir verkauffen, von S. Rennes in der Genueſiſchen Revier, von Nizza und Manton / ſo ein kleines, dem Hertzog von Savoyen zuſtändiges Städtlein, kommen, und von dannen zu Waſſer und Lande nach Marſeille, Lyon, Rouan, und alsdann auch nach Paris gebracht werden.

In allen dieſen Städten, Nizza ausgenommen, werden die Zitronen nicht verkaufft, als mit Bewilligung des Stadtraths, und dieſes geſchicht des Jahrs zweymahl, im May und im September, bisweilen auch dreymahl, nachdem es viel, oder wenig gegeben. Wann nun die Zitronen ſollen verkaufft werden, oder der und jener Kauffmann verlangt ihrer von einem Bürger zu erhandeln, ſo ſuchen ſie die Meckler ſelbſt aus, und nehmen keine, die nicht ihr rechtes Maas hat, oder durch den ausdrücklich hierzu gemachten eiſernen Ring gehet, denn die dadurch gehen, werden ausgeſchoſſen, und dienen ſonſt zu nichts, als daß der Saft daraus gedrucket werde, den man nach Avignon und Lyon zum Behuf der Schönfärber verführet.

Was die Wahl der ſüſſen und ſauern Zitronen betrifft, da iſt unnöthig, daß ich mich lange dabey aufhalte, indem dieſe Waare gar zu kenntlich iſt.

Das sechs und viertzigste Capitel.

Vom Zitronöle.

WIr verkauffen zweyerley Zitronöl, das gemeine und Essenza di Cedro, oder Zitronessentz. Das eine, das am höhesten gehalten wird, führet den Namen des Zitronöls, oder der Zitronessentz, und wird auf zweyerley Art bereitet: Nämlich von Citronschalen, davon das Weisse weggeschnitten worden, oder von abgeriebenen Zitronen, daraus man dann, vermittelst des Feuers und eines Kolbens, ein weisses starckriechendes Oel ziehet, welches dem süssen Mandelöle gantz gleich sieht, ausser daß es nicht so dicke ist. Das andere und gemeine Zitronenöl sieht grünlicht, und ist klar, riecht gut, und wird ebenfalls mit Hülffe eines Kolbens, aus den dicken Hefen, die in den Fässern, darinnen man den Zitronensaft sich setzen lassen, befindlich sind. Es geben aber 50. Pfund dieser Hefen gemeiniglich drey Pfund lauteres Oel, mehr oder weniger, nachdem die Citronen gut oder schlecht gewesen.

Zitron-Essentz.

Die Parfumirer brauchen die Citronenöle, wegen ihres guten Geruchs, vor allen aber die Zitroneneſſentz.

Belangend den Zitronensaft, *Aigre de Cedre*, das ist ein Saft, der aus einer gewissen Gattung halbreiffer Zitronen, welche von Bourgaire bey S. Rennes gebracht werden, bereitet und hin und her verführet wird. Er ist auch bey den Parfumirern und andern Leuten, die sich dessen bedienen, gebräuchlich.

Das sieben und viertzigste Capitel.

Von eingemachten Citronen.

SIe senden uns von Madera kleine Citronen, von unterschiedlicher Grösse, immer eine dicker, denn die andere, mit Zucker eingemacht, trucken oder feuchte, so ein sehr angenehmes Essen, müssen aber, wenn sie recht gut seyn sollen, wohl eingelegt, zarte, grün und frisch seyn.

So werden auch ausser diese Citronen, überzogene oder truckene Citronschalen von Madera gebracht, und müssen, sollen sie die gehörige Beschaffenheit haben, frisch seyn, dünne Schnitgen, hell und durchscheinend, und obenher gantz grün sehen, unten aber, als ob sie mit Eis beleget: sie müssen ingleichen recht trucken seyn, und nicht gesprenckelt, oder voller schwartzen Flecken, welches von der Feuchtigkeit herrühret, die sie an sich ziehen, wenn sie alt werden.

Die Citronschalen sind sehr gebräuchlich, denn sie ein gutes Essen sind. Es giebt auch Zitronat, welches eingemachte in Stücken zerschnittene Citronschalen sind.

Die Türcken bereiten ihren Sorbait von Zucker und Zitronsafte: der beste aber kommt von Alexandrien.

Aus geläutertem Zitronsafte und feinen Zucker wird der Citronen- und von denen Apotheckern der Limonensyrup gemacht, welcher in Wasser zerlassen, zur Erquickung und Durst zu löschen gebraucht wird.

Was anlanget den Zitronensaft, der zu Paris verkaufft wird, denselben mag man nur gäntzlich verwerffen, weil er blos von verfaulten Zitronen gemacht worden ist. Derowegen thun diejenigen, die ihn nöthig haben, weit besser, daß sie ihn selbst machen, als schon bereitet kauffen.

Das acht und viertzigste Capitel.

Von Pomerantzen.

Siehe Fig. 247. DIe Pomerantzen, saure und süsse, kommen von Nizza, Asiouta, Grace, aus den Hieresinseln und von Genua, aus Portugall, den Americanischen Inseln, und gar aus China. Doch kommen die allermeisten, die wir anietzo sehen, aus Provence, woselbst sie ohne Unterschied und ohne die geringste Verordnung verkaufft werden.

Die Pomerantzen sind so gemeine, als wie die Zitronen, und darum will ich auch nichts nicht davon vermelden.

Wenn

Pomerantzenschalen. Wenn die Pomerantzen geschälet und ausgenommen sind, werden sie also gantz mit Zucker eingemacht, und das nennen wir gantze, oder eingemachte Pomerantzenschalen. Die besten werden zu Tours gemacht, denn sie überaus helle und durchscheinend, auch hoch von Farbe sind.

Wir lassen ingleichen Pomerantzenschalen von Lion kommen, welche in schmale Stücklein zerschnitten sind, und nennen sie Orangeat: wenn sie aber mit Zucker überzogen, werden sie *Orangeat en dragée*, überzogen, genennet. Orangeat.

Siehe Fig. 248. und 249. Ausser dem starcken Handel, den wir mit süß- und sauern Pomerantzen, auch Bigarades treiben, verkauffen wir gleichergestalt eingemachte Pomerantzenblüten, die wir aus Italien bringen lassen; ferner das distillirte Wasser, aqua Namphæ, Pomerantzenblütwasser genannt, welches ebenfalls aus Provence kommt, und von den Parfumirern samt andern, welche dieses oder jenes wohlriechend machen wollen, gebrauchet wird. Wenn es recht beschaffen seyn soll, so muß es bitter schmecken, lieblich und angenehme riechen, auch eben in diesem Jahr gemacht seyn, denn sobald es über ein Jahr alt wird, entgehet ihm der Geruch. Die die Pomerantzenblüten distilliren, ziehen auch ein überaus starckriechendes Oel daraus, dem die Parfumirer den Namen Neroli gegeben: das beste wird zu Rom, und nach diesem in Provence gemacht. Doch mag man sicherlich glauben, daß dieses ein bloser irriger Wahn der Alten, indem das Neroli zu Paris eben so leichte, ja noch besser als in Italien und Provence verfertiget werden kan. Die Ursach ist diese, weil es in Italien und Provence viel heisser ist, als in unserer Gegend, und daher die Sonne den Geruch viel ehe zerstreuet. Wiewohl noch dieser Unterschied verbleibet, daß man allhier, zu Paris, viel weniger bereiten kan, weder in jenen heissen Ländern: denn man muß wissen, daß der Geruch der Blumen allein von der Sonnenhitze und dem Thaue entstehe, und solchergestalt in Italien und Provence viel könne distilliret werden; das heist, wenn die Blumen zu Paris ihre Kraft nur einen Monat haben, so haben sie dieselbe in Provence zweyfältig, in Italien aber dreymahl so starck, weil ihnen die Sonne so nahe.

Eingemachte Pomerantzenblüten. Aqua Namphæ oder Pomerantzenblütwasser. Neroli.

Aus Provence senden sie uns ein Oel, welches mit Wasser aus den Pomerantzenschalen, davon das Weisse abgeschnitten ist, über den Helm getrieben wird, und einen gantz lieblichen Geruch hat. Auch senden sie uns noch eine andere Gattung Oel, welches wir *huile de petit grain* (Oel von kleinen Korn) zu nennen pflegen: dasselbe wird von kleinen Pomerantzen bereitet, die sie mit einer sattsamen Menge Wasser, darinne diese Pomerantzen ein fünff oder sechs Tage geweichet haben, im Kolben distilliren. Das Oel sieht goldgelb, und hat einen starcken guten Geruch. Pomerantzenöl. *huile de petit grain.*

Die Pomerantzenöle sind ein treffliches Mittel wider die Würme der kleinen Kinder; wie auch das Wasser, das zur Bereitung des Oels gebraucht wird. Daher bringen die Parfumirer aus Provence desselbigen gar viel zu unterschiedenen Leuten, um solches den Kindern einzugeben. Das meiste wird zu Grace, Biot, drey Meilen von Grace, Canette und zu Nizza gemacht.

Zur Nachricht dienet, daß alle diese Oele, die aus Provence kommen, verfälschet sind, und einen Zusatz von Been- oder süssem Mandelöle bekommen haben. Derowegen kauffe man sie ja nirgends, als bey rechtschaffenen Handelsleuten, und sehe nicht auf den wohlfeilen Preiß, absonderlich, wenn sie zu Tödtung der Würme bey jungen Kindern dienen sollen.

Wir verkauffen ferner die kleinen Pomerantzen an die Paternoster- und Rosenkräntzemacher. Die Abgänge von diesen Pomerantzen mit gleichem Theile getrockneter Zitronschalen und andern Spezereyen mit einander zu Pulver gestossen, davon wird ein hertzstärckend und universal Pulver bereitet, welches auch zu vielerley Kranckheiten der Pferde überaus gut ist, wie solches aus des Herrn Soleysels vollkommenem Hufschmid pag. 44. 45. weitläufftig zu ersehen, denn es darinne nebst andern diesen Thieren gar dienlichen und nützlichen Hülffsmitteln der Länge nach beschrieben stehet. Die Herren Apothecker wollen von dergleichen remediis und Artzneyen nichts wissen, sagen, es sey Universal Pulver.

für sie

für sie zu geringe: weil aber der König will, und verlanget, daß dem gemeinen Besten auf alle Weise gedienet werde, dannenhero ist schlechter dings nöthig, daß die Spezereyhändler dieselben führen und zu verkauffen haben, damit diejenigen, die ihrer benöthiget sind, sie allezeit bey ihnen finden können, im Fall sie die Apothecker nicht machen und selbst verkauffen wollen, denn einmahl ists vonnöthen, daß sie jemand bereite und verkauffe.

Das neun und viertzigste Capitel.

Von der Frucht Ananas.

Siehe Figur. DJe Ananas kan man, gleichwie der P. Tertre gethan, mit allem Rechte die Königin der Früchte nennen, massen sie die schönste und beste unter allen auf dem Erdboden ist. Denn eben darum hat ihr, ohne allen Zweiffel, der König aller Könige eine Krone zum eigentlichen Kennzeichen ihrer königlichen Hoheit aufs Haupt gesetzt, welche nach dem Hinfall der Mutter eine junge Königin erzeuget, die derselben in allen ihren unvergleichlichen qualitæten und Beschaffenheiten nachartet. Zwar finden sich noch andere junge Sprößlinge unten an der Frucht, wie auch zu unterst an dem Stengel, welche gleichfalls und in wenigerer Zeit, auch viel geschwinder als diejenigen, die ihr an statt der Krone dienen, Ananassen bringen, allein es ist auch gewiß, daß die Früchte von diesen (den Kronpüschen) unvergleichlich schöner sind, als der andern ihre.

Diese Frucht wächst auf einem runden Stengel, welcher zwey Zoll dicke, und anderthalb Schuh hoch ist, und mitten aus dem Gewächse, eben als wie die Artischocken mitten aus ihren Blättern, hervorsteiget. Die Blätter, die ohngefehr drey Fuß lang, und vier Finger breit, sehen als ob sie aus eitel kleinen Röhrlein bestünden, sind am Rande mit lauter stechenden Spitzlein besetzet, und endigen sich mit einer Spitze, die als wie eine Nadel sticht.

Zu anfangs ist diese Frucht nicht dicker als eine Faust, und der Busch, oder die Krone, die sie auf dem Haupte trägt, feuerroth. Aus ieder Schuppe der Frucht, welche wohl an Gestalt, aber nicht dem Wesen nach, einem Fichtenapfel gleichet, entstehet eine kleine purpurfarbichte Blume, welche vergehet und abfällt, wenn die Frucht zunimmt.

Unsere Leute theilen sie in drey Geschlechter ab, zu denen alle die andern können gerechnet werden; denn da ist die weisse Ananas / das Zuckerbrod oder der Zuckerhut, und der Reinettenapfel.

Die erste Art hält bisweilen acht bis zehen Zoll im Durchschnitt, und 15. bis 16. in der Höhe. Das Fleisch ist weiß und fasicht, die Schale aber wird recht goldgelb. Wenn sie zeitig, dunstet sie einen überaus angenehmen Geruch von sich, der schier wie unsre Quitten riecht, doch aber viel lieblicher ist. Allein, ob sie schon weit dicker und schwerer ist, denn die andern, dennoch ist ihr Geschmack bey weiten nicht so herrlich, sie selbst auch deshalben nicht so hoch geachtet, weil sie die Zähne stumpf, und das Zahnfleisch viel eher, denn die andern, bluten macht.

Die zweyte führet ihren Namen wegen der Gestalt, indem sie gerade wie ein Zuckerhut aussiehet. Sie hat etwas längere und schmälere Blätter, denn die vorhergehende, wird aber nicht so gelb. Ihr Geschmack ist zwar besser, iedennoch machet sie ebenfalls das Zahnfleisch dererjenigen, die zu viel davon genieſſen, bluten. In dieser habe ich eine Art Samen gefunden, dem Kressensamen gleich: wiewohl es eine gemeine Sage, die Ananassen trügen niemahls keinen Samen.

Die dritte Art ist die kleinste, aber auch die köstlichste, und deswegen *Pomme de Reinette* genennet worden, weil sie dieses als eigen hat, daß sie schier wie dieser Apfel schmeckt und riecht. Sie macht auch die Zähne nicht stumpf, noch das Zahnfleisch bluten, man müste dann gar zu unmäßig viel davon genieſſen.

Diß ist also, was sie eignes haben. Alle zusammen aber wachsen auf einerley Art, tragen alle mit einander einen Busch, Blätter oder Krone auf der Spitze oder dem Haupte, und haben eine Schale, die wie ein Fichtenapfel siehet, iedoch sich aufheben und abschälen läßt, als wie die Schale der Melonen. Und obgleich das Fleisch, der einen so

wohl als der andern, fasicht ist, zergehet es doch wie Wasser in dem Munde, ist dabey so schmackhaft, daß ichs nicht besser auszudrücken weiß, als wenn ich sage, es schmecke wie Pfirschen, Aepfel, Quitten und Mußkaten untereinander.

Ihrer etliche, die ihr die Eigenschaft, daß sie nämlich das Zahnfleisch bluten, und diejenigen, die zu viel, oder ehe sie noch recht zeitig worden, davon gegessen, rauschig macht, benehmen wollen, lösen zuvor die Schale davon ab, und schneiden sie zu Stücken, lassen sie hernach eine Zeit lang in Spanischen Weine weichen, so verliehrt die Ananas nicht allein ihre Schädlichkeit, sondern sie theilet auch dem Weine einen lieblichen Geruch und Geschmack mit.

Aus dem Safte wird Wein gemacht, der fast so gut ist als der Malvasier, und berauschet so sehr als etwa der stärckste Frantzösische Wein. Wenn man diesen Wein länger denn drey Wochen aufbehält, so steht er auf, und scheinet, als wäre er gar verdorben; allein, habt nur noch so lange Gedult, er wird wieder so gut, ja viel stärcker und köstlicher werden. Wird er nun mäßiglich gebrauchet, so erfrischet er das Hertz, ermuntert die ermatteten Lebensgeister, stillet die Blödigkeit des Magens, ist gut wider die Verstopfung des Harns, und ein Gegengift und Artzney für diejenigen, welche das Manyocwasser gesoffen: schwangere Weiber aber sollen sich dessen enthalten, auch nicht zu viel von der Frucht geniessen, es dürffte ihnen sonst gar bald unrichtig gehen.

Anietzo verkauffen wir zu Paris eingemachte Ananas, welche aus den Inseln kommen, und ein treffliches Essen sind, insonderheit, wenn sie recht gut zugerichtet. Sie dienen bey alten Personen die Wärme zu ersetzen.

Das funffzigst. Capitel.

Von der Baumwolle.

Siehe Fig. 252. 253. 254.

DJe Baumwolle oder der Cotton ist eine weiche, weisse Wolle, in einer braunen Schale befindlich, welche auf einem Strauche, gleich den Dornhecken, wächst.

Also aber redet der P. Tertre davon:

„Im Anfang, als unsre Inseln von „den Frantzosen bewohnet wurden, ha„be ich Leute gesehen, welche ihren gan„tzen Wohnungsplatz mit Cottonbäu„men anfülleten, in Hoffnung, es wür„de ihnen dieser Handel stattlichen Nu„tzen bringen. Weil aber die meisten „Handelsleute sich nicht damit belegen „mochten, weil sie zu grossen Platz ge„braucht, wenig wieget, und Feuers „halber gar gefährlich ist, als wurden sie „genöthiget, dieselben wieder auszurot„ten, und keine als an den Gräntzen ih„rer Wohnungen stehen zu lassen.„

Dieses Bäumlein wächst wie eine Hecke, die Aeste breiten sich weit aus, und sind über und über mit Blättern beladen, die etwas kleiner sind, als des Egyptischen Feigenbaums Blätter, sehen auch schier eben also aus. Es treibt einen Hauffen schöne gelbe Blumen hervor, die viel gröſſer sind, als die Blumen der Manthe musquée, die Frauenmüntze. Der Boden an diesen Blumen ist purpurroth, und dergleichen Striemen lauffen inwendig durch dieselbe hin. In der Mitten erscheinet ein länglichter Knopf, welcher mit der Zeit so groß wird, als ein Taubeney: wenn er nun reiff worden ist, wird er schwartz, und theilt sich von oben herab in drey Theil, da dann die schneeweisse Baumwolle hervor blicket. In diesem Flocken, der von der Wärme auflauft, und als ein Hünerey dicke wird, stecken sieben schwartze Körner, welche so dicke sind, wie die Feigbohnen oder Lupinen, und hencken beysammen, sehen inwendig weiß, sind ölicht und schmecken gut.

Die Baumwolle wächst häuffig in den Inseln, denn die Wilden wenden grosse Mühe auf ihre Erbauung, als auf eine Sache, die ihnen gar zu nützlich ist, indem sie ihre Betten davon bereiten. An der Blume des Cottons habe ich etwas beobachtet, welches die Scribenten entweder gar nicht gewust, oder doch zum wenigsten nicht beschrieben haben: nämlich, diese Blumen, wenn sie in die Blätter ihres Baumes gewickelt und auf glühenden Kohlen gebraten worden, geben ein röthlicht zähes Oel von sich, welches in wenig Zeit alle Schäden heilet. Ich habe es mehrmahls mit gutem Nutzen versucht. Der Samen dieser Stauden berauschet die

Papa-

Papageyen, ist aber auch gut zu Blutstürtzungen und wider den Gift.

Wir verkauffen allerhand Sorten Cotton, welche blos nach dem Lande, darinne sie gewachsen, unterschieden werden, ingleichen, durch die Art der Bereitung. Die erste Sorte heist *Cotton en laine*, Baumwolle, so wie sie aus der Schale kommt, und aus der man nur die Körner gesuchet. Diese kömmt aus Cypern / von S. Johann von Acre und von Smirna. Die andern Sorten sind gesponnen, und unter denselben die besten die *Cottons d' once*, welche nach dem Loth verkaufft werden, und kommen von Damasco: ferner die Cottone von Jerusalem / die wir *Bazac* nennen. Sonst giebt es auch noch mehr andere Gattungen Cotton, als da sind *demy bazac*, von Rama / *moins bazac*, geringere, von Beledin, Gadezel / Payas de Montesin / Cotton Joseph und Genequin. Der aufrichtige *Bazac* oder Cotton von Jerusalem soll recht weiß, fein dichte, gantz trucken, wohl gesponnen, und so gleich, als immer möglich, seyn. Was den *Cotton en laine*, die Baumwolle / betrifft, ie weisser dieselbe ist, und ie länger und linder, ie höher wird sie gehalten. Wer gantze Ballen kaufft, mag zusehen, daß keine vermoderte oder verfaulte darunter sey, weil sie etwa naß oder mit Wasser angefeuchtet worden ist.

Baumwolle.

Gesponnene Baumwolle.

Aus dem schwartzen Samen, der sich unter der Baumwolle befindet, kan man ein Oel bereiten, welches gar ein herrlich und unvergleichlich Mittel zu Heilung und Vertreibung der Kupferflecken des Gesichtes ist, ingleichen das Antlitz schön zu machen: es hat nicht weniger eben eine solche Wirckung, als wie das Oel aus den Cocosnüssen / wenn man es, wie die Wilden, sonderlich die auf der Insel Assomption / zu thun pflegen, über dem Feuer zergehen lassen: aus dieser Insel werden fast alle Cocosnüsse gebracht, die wir verkauffen.

Cocosnußöl.

Das ein und funfftzigste Capitel.

Von der Houatte.

DJe Houatte ist eine Gattung Wolle, die in den Schoten desjenigen Gewächses sich befindet, welches bey den Botanicis Apocynum Cynocrambe, Hundskohl, genennet wird.

Siehe Fig. 255.

Nahe bey Alexandria in Egypten wächst dieses Gewächs in Menge, sonderlich aber an morastigen Oertern; und von daher kommt die Houatte, die wir verkauffen. Sie dienet sonst zu nichts, als vornehmer Leute Röcke zu füttern.

Wir verkauffen auch Flachs, Hanff, rohe und ungehechelt, so wie ihn die Seiler von uns erkauffen. Jt. Garn von Guibray / welches aus dem Wercke gesponnen und in Stränge geschlagen worden, zuvor aber in Wasser und Asche gesotten ist, damit die Spaltzen davon kommen, wenn es alsdann mit Lauge gewaschen, gebleichet und recht weiß worden, bringt oder sendet man es zu uns. Und dieses thun die Normander in dem Flecken *la Chapelle Moschet*, woselbst bey nahe alles dieses Garn gemachet wird. Den Zunamen Guibray hat es daher bekommen, weil sie ehe dessen keines zu uns brachten oder sendeten, sondern alles auf dem Marckte zu Guibray verkauffeten.

Garn von Guibray.

Die Wachszieher brauchen dieses Garn sehr zu Wachsstöcken, Wachslichtern und Fackeln auf die Armleuchter.

Was die Dochte betrifft, die zu Pont Sainte Mexane gemacht werden, dieselben werden aus hänffinen Wercke lincks gesponnen, hernach auf Kneuel, zu 13. und 14. Untzen schwer gewunden, und zu Dochten in die Fackeln auf Wandleuchter gebrauchet.

Garn zu Dochten.

Wir verkauffen auch Lunte / die von eben solchem Wercke bereitet wird, und ist kein Unterschied darunter, als daß diese wie andere gemeine Seile gesponnen wird, hernach nimmt man drey Fäden zusammen, und überspinnet sie mit Hanffe, so, daß diese drey Fäden nur wie einer scheinen; darauf wird sie in Wasser mit Potasche gesotten, auf daß sie die gehörige Farbe überkomme: wenn sie nach diesem trucken worden, übersenden sie uns dieselbe in Gebunden von unterschiedener Grösse und Dicke.

Ferner verkauffen wir Bindfaden von Rouan und Troyes: der eine

wird in kleinen Päcklein, der andere aber auf Rollen zu uns gebracht, und braucht keines auslesens, wenn er nur fein trucken und wohl gesponnen, das ist, fein dichte, und so dünne, als möglich ist: auch muß man Acht haben, daß er inwendig gleichergestalt fein hübsch sey, besonders der Rouanische, welcher inwendig selten so gut ist, als auswendig.

Es ist uns desgleichen vergönnet, über alle diese Waaren, die aus Flachs und Hanff gemachet werden, auch allerhand Papier zu verkauffen; und dessen giebt es gar vielerley Sorten, nämlich, das Papier von Auvergne, Limoge und andern Orten: groß- und kleines, Herren und Frauenzimmer Papier, welches wir von Rouan bekommen.

Das zwey und funfftzigste Capitel.

Von Oliven.

ZU Paris verkauffen wir dreyerley Oliven, welche allein die Grösse von einander unterscheidet, und die Länder, daher sie kommen. Die Veronesischen werden am meisten geachtet, und sind ebenfalls dreyerley, *le gros & petit moule*, die grossen und kleinen, und *les semences*, die Samoliven: hiernächst folgen die Spanischen, und drittens die aus Provence, welche den Zunamen Picholine oder Pauline führen, nicht aber von Lucca, denn daher kommen keine.

Der Baum, der die Oliven trägt, ist gemeiniglich kleine, und die Gestalt, wie die Figur weiset. Die Blätter sind dicke und grünlicht, die Blumen weiß, und die Früchte anfangs grün, werden aber, wenn sie zeitig worden, röthlichtgrün. Ich will mich aber nicht aufhalten, noch vermelden, was für allerley Sachen aus dem Holtze des Oelbaumes verfertiget werden, sondern nur von dem Oele handeln, das aus den Oliven gezogen wird, desgleichen von der Art und Weise, wie sie eingeleget werden, und dergestalt zum verspeisen aufzubehaltē sind. Siehe Fig. 156.

Sobald demnach die Bauern sehen, daß die Oliven zum sammlen und einlegen taugen, welches im Heu- und Brachmonat geschicht, sammlen sie dieselbigen, und bringen sie in die Städte zu verkauffen, als wie etwa die Kirschen, da sie dann diejenigen, die sie einmachen wollen, sobald sie dieselben nur bekommen haben, alsofort in frisches Wasser schütten, und einige Zeit darinne liegen lassen: hernachmahls nehmen sie dieselbigen wiederum heraus, und schmeissen sie in eine Lauge, die von Suda und Asche von verbrannten Olivenkernen, oder von Kalche gemacht ist. Wenn sie nun in dieser eine Zeitlang gelegen, nehmen sie sie wieder heraus, und legen sie in Fäßlein, von unterschiedener Grösse, welche sie mit Saltzwasser anfüllen, und noch dazu etwas von einer gewissen Essentz, von Zimmt, Näglein, Coriander, Fenchel und andern Gewürtzen bereitet, dazuthun. Und in der Wissenschaft diese Essentz recht zuzurichten, bestehet die gantze Kunst Oliven einzulegen; darum halten sie auch dieselbige so geheim.

Was die Wahl der Oliven, sonderlich der Veronesischen, betrifft, so sollen sie fein frisch und aufrichtig gut seyn, harte und mit Brühe wohl versehen, denn sonsten, so bald ihnen die Brühe entgehet, werden sie weich und schwartz, und dienen, mit einem Worte, nicht zum Verkauff: welches gewißlich eine Sache von keiner geringen Wichtigkeit, indem es eine Frucht, die ziemlich theuer ist. Die Spanischen Oliven belangend, diese sind so groß als ein Taubeney, blaßgrün, und schmecken bitter, welches nicht jederman anständig. Hingegen werden die Oliven, die aus Provence kommen, bevoraus die Picholines, für die besten gehalten; weil die Herren Picholini von S. Gemas sie besser einzulegen wissen, als alle die andern; woran man auch nicht irret, alldieweil die Picholines die schönst- und besten Oliven sind, und insgemein viel grüner sehen, auch besser schmecken, weder die Paulines und andere Oliven aus Provence.

Der Gebrauch der Oliven ist der; man isset sie anstatt des Salates: wobey diß in Acht zu nehmen, daß sich niemand damit, ohne zur Winterszeit, versehe; denn so bald die Fasten kommt, ißt man schier keine mehr, daher diejenigen, die ihrer annoch haben, selbige um die Helffte wohlfeiler hingeben müssen, als sie ihnen selbst zu stehen kommen.

Das

Das drey und funfftzigste Capitel.

Vom Baumöle.

Ausser diesem treiben wir auch einen starcken Handel mit Oele, das wir aus denen Oliven machen, welches Oel so nöthig ist zu unserm Leben, daß ich mich erkühne, es dem Brod und Weine an die Seite zu stellen. Die Art und Weise aber, wie das Baumöl zu machen, ist von der Weise das Mandelöl zu bereiten, gar wenig unterschieden, denn es braucht keiner andern Arbeit ein recht gutes Oel zu machen, als daß man die Oliven sammle, wenn sie beginnen roth zu werden, oder, welches eben so viel, wenn sie vollkommen reiff worden, welches im December und Jenner geschicht, und sie hernach auf ausdrücklich hierzu verfertigten Mühlen presset oder schlägt, da dann alsofort das süsse Oel heraus laufft, so überaus lieblich riecht und schmecket. Dieses ist das Oel, das wir Jungfernöl zu nennen pflegen, und wird am höhesten gehalten, wenn es von Grasse, Aix / Aramont, Nice, und einigen andern Orten gekommen. Allein, weil die frisch gesamleten Oliven bey weitem nicht so viel Oel geben, als wenn sie eine Weile auf dem Boden gelegen, deshalben lassen sie diejenigen, die gerne fein viel Oel hätten, rösten, und pressen sie hernach erst: dasselbe Oel aber riecht und schmeckt gar unangenehme. Andere, die noch mehr haben wollen, schütten siedend heisses Wasser auf die rückstelligen Drester, und pressen sie darauf noch eines so starck: dieses also bereitete Oel pflegen wir gemeines Oel zu nennen, und ist an der Güte von dem andern wenig unterschieden, ausser, daß es von diesem oder jenem Orte kömmt. Das beste gemeine Oel wird von Oneglia, Genua / und andern Orten in Italien und Provence gebracht, das schlechteste aber kommt aus Spanien, sonderlich aber aus Majorca und Portugall.

Was bey der Wahl dieser Oele zu beobachten, dasselbe ist so bekannt, daß unnöthig, mich damit aufzuhalten. Die Kauffleute aber, die sie in gantzen Parteien kauffen, dieselben mögen zusehen, mit wem sie zu thun haben; denn es ist eine Waare, mit welcher soviel Betrug getrieben wird, daß ich Mühe genug haben dürffte, wenn ich alles entdecken wolte, absonderlich, seit dem wir zu Paris dergleichen Oelhändler haben, die es nicht groß achten, wenn sie iemand betrügen, oder ihre Mitbrüder zu Grunde richten mögen, dafern sie nur einigen Profit dabey machen können.

Das Baumöl ist dergestalt gebräuchlich, daß wir gar keine Waare mehr haben, die also häuffig verthan wird, weil niemand dessen entrathen kan, selbst in der Artzney; massen es das Haupt- und Grundstück ist zu den oleis compositis, ceratis, balsamis, emplastris und unguentis.

Uber alle die herrlichen Dienste, die man von diesem Oel erhalten mag, ist es auch, welches zu erinnern ich nicht umhin kan, ein herrlicher Wundbalsam, wenn es mit Wein zerschlagen worden: denn auf diese Weise bediente sich der Samariter im Evangelio des Weins und Oels, denjenigen, den er auf der Strasse verwundet angetroffen, zu heilen; so gebrauchen auch noch heut zu Tage dieses Mittel Arme und Reiche. Es dienet das Baumöl auch zum brennen: wiewohl es nur in Kirchen und von vermögenden Leuten gebrauchet wird, weil es nicht so häßlich stincket, als wie die andern Sorten Oel. So währet es auch viel länger: nur die Theurung macht, daß es von armen Leuten nicht gebrauchet wird, es müste das andere Oel auch, wie anietzo, zu theuer seyn.

Ausser diesem handeln wir auch starck mit Nußöle, das wir aus Burgund, Touraine und von Orleans bringen lassen, und viel verthan wird, weil die Mahler, und andere Handwercker, welche seiner nöthig haben, z. E. Buch- und Kupferdrucker, samt andern, es gar sehr gebrauchen. Uberdiß bedienen sich ihrer viele dessen als eines natürlichen Balsams, zu Heilung der Wunden, nicht weniger zum Backen und Braten. Solte es aber zum Brennen gebraucht werden, würde man wenig erbaren, dieweil es gar zu geschwinde wegbrennet, und dazu zu lauter Rus und Kohlen wird.

Noch ferner treiben wir einen sehr grossen Handel mit Colsa- oder dicken

Steckrüben-Oel, welches wir aus Flandern kommen lassen; wie auch mit gemeinem Rüböle, das wir aus Champagne und Normandie bekommen; ingleichen mit Hanff- oder Camillen- und Leinöl, das wir ebenfalls aus Flandern und anderwärtsher bekommen, sonderlich, wenn der Fischthran zu theuer ist.

Ich muß auch allhier berichten, wessen sich die Lichtzieher zum Nachtheil unserer Profeßion unterstanden haben, und wie sie sich noch immer fort bearbeiten, es dahin zu bringen, damit sie solche Sachen verkauffen mögen, die zu führen ihnen nicht gebühret. Nun haben sie zweyerley Zünfte unter sich: die Lichtzieher, welche Lichter ziehen und verkauffen dürffen; und diejenigen Kramer, welche allerhand Waaren, die bey Pfennigen verkaufft werden, verkauffen. Sie aber lassen sich auch Oelhändler schelten, und geben vor, daß ihre Vorfahren in der posses gewesen, und zu Paris Lein- Hanff- und Rüböl gemacht und verkauffet hätten. Allein solcher ihr Vorwand ist auf kein eintzig rechtmäßiges Gesetze gegründet, und die, deren sie sich bedienen wollen, sind offenbahrlich falsch. Die Klage, welche unsre Geschworne vor dem Parlament wider dergleichen ihnen nicht gebührende Titel erhaben, ist angenommen worden; braucht es also keiner Weitläufftigkeit.

Und gesetzt, daß es zu Paris dergleichen Oelhändler gegeben, welche hernach saint den Lichtziehern in eine Zunft oder Innung derjenigen Handwercker, die solche Sachen, die sie selbst verfertigen, verkauffen dürffen, gebracht worden, so folget hieraus doch noch nicht, daß sie deswegen die Freyheit hätten Waaren zu verkauffen: denn es niemand als den Kauffleuten zustehet, welche Waaren kommen lassen, und dadurch die Handlung unterhalten. Dannenhero kan man auch mit Bestande der Wahrheit sagen, daß diese Lichtzieher gar keine Macht haben Oel zu verkauffen, es sey welcherley es wolle, allweil sie anietzo keines selbst bereiten, viel weniger damit gehandelt haben, oder handeln können.

Dieser Schluß gründet sich auf den Abschied, den der General Lieutenant der Policey im Jahr 1674. gegeben, als wir gleichfalls einen Proceß mit den Lichtziehern, wegen des Baumöls und anderer Materialien führeten, die sie, kraft obberührter Rechte, zu verkauffen berechtigt zu seyn, vorgaben. Auch will ich anführen, was sich gleicher gestalt auf andere Oele deuten läßt, desgleichen auf die angemaste Qvalität der Oelhändler: denn diese wurde dazumahl für wahr und eine ausgemachte Sache gehalten, indem die Falschheit derer Rechte, darauf sie sich gründeten, noch nicht offenbar worden war.

„Wir erkennen, mit gut befinden des „Hofes, daß das Recht, allerley Oele, „mit eingeschlossen das Baumöl, zu ver„fertigen ihnen, den Lichtziehern, kraft „ihrer Statuten, im Jahr 1396. zuge„standen, gar keine Folge mache. Zu„mahlen, da das Recht, als ein Hand„wercker zu arbeiten, und die Freyheit, „gleich als ein Kauffmann zu verkauf„fen, gantz und gar unterschiedene Din„ge sind. Wie nun ordentlich ein Hand„wercksmann nichts nicht verkauffen „darff, als was er selbsten verfertiget, „also wird das Recht etwas zu bereiten, „ihme, dem Handwercksmann, nicht die „Freyheit geben, icht was zu verkauf„fen, das er nicht verfertiget hat. So „haben auch die Zeiten einen gar gros„sen Unterschied eingeführet, von Zeit „derselben Statuten an, und seit dem „daß die Oelkramerinnung mit der „Lichtzieherzunft vereinbaret worden. „Es mag wohl seyn, daß zur Zeit dieser „Statuten, die Wissenschaft Oel zu be„reiten allein in feinen Städten bekañt „gewesen, und die um Paris liegenden „Oerter, als noch nicht sattsam mit „Volck besetzt, Samen gnug nach Pa„ris geliefert, damit er zum Theil an und „für sich selbst verkauffet, theils aber „Oel daraus gemachet werden könte. „allein, seit gemeldeter Vereinigung, „und eine geraume Zeit bereits zuvor, „ist gewißlich kein Oel mehr in Paris ge„machet worden, vielweniger aber hat „man, wegen der dabey sich eräugnen„den Unmöglichkeit, Baumöl allda ge„macht. Daß diesemnach die Freyheit „Baumöl zu verkauffen, durch vorge„dachte Statuten zugestanden, eine den „Oelkramern gantz unnütze Freyheit „ware, und den Lichtziehern noch viel „weniger nütze, als deren keiner iemahls

sich

„ſich bemühet Oel zu machen. Es hät„ten nur die Lichtzieher die Briefe von „ihrer Vereinigung auch anführen kön„nen, gleichwie ſie die Statuta de anno „1396. angeführet, ſo würde ſichs ge„wieſen haben, daß die ationes dieſer „Vereinigung nicht zureicheten, ihnen „den Verkauff des Baumöls zu verbon„nen.„ Es iſt auch ein Urthel, dieſem Berichte gleichlautend, ergangen.

Dennoch hat man, welches faſt unglaublich, nach dieſem erfahren müſſen, wie dieſe Leute einen Gebrauch, oder vielmehr einen Mißbrauch, beym Verkauff der andern Oele einzuführen vermocht, und zwar nicht allein unter ihnen ſelbſt, ſondern auch unter den Spezereyhändlern, denen ſie Geſetze aufzubürden gewuſt, da ſie doch vielmehr von den Kauffleuten ſolten Geſetze empfangen, indem ſie von dieſen faſt täglich mit allerley Seiffe, Baumwolle und andern dergleichen Waaren, die ſie zu ihrer Handthierung von nöthen haben, oder eintzeln verkauffen, verſehen werden. Denn, ohnerachtet ihnen alle dieſe Sachen nach dem Gewichte verkauffet werden, wie ſie denn dieſelben gleichfalls ſelbſt alſo verkauffen, es ſey nun eintzeln, oder wenn ſie vorher dieſelben zugerichtet haben, ſo wollen ſie doch durchaus das Oel nicht anderſt verkauffen, als nach dem Maaß, können auch nicht leiden, daß es die Spezereyhändler auf andere Weiſe verkauffen. Ich habe niemahls begreiffen können, aus was Urſache ſolches geſchehe, allein ich weiß aus der Erfahrung, daß das gemeine Weſen nicht wenig darunter leide, ſich auch iederman heftig über dieſe Gewohnheit beſchwere, anbey ſolches der Bosheit oder der Nachläßigkeit des Verkäuffers zuſchreibe, als welcher gar leichtlich dem Käuffer geben könte, wenn er ſich nur des Gewichtes bedienete; da es hingegen unmöglich anders ſeyn kan, oder dieſer muß bey dem Meſſen bevortheilet werden. Denn es iſt ja in Wahrheit augenſcheinlich und offenbar, daß das Oel, als ein von Natur fett- und klebrichtes Weſen, ſich an die Gefäſſe, die es enthalten, hänge, und allezeit ein ziemlicher Theil deſſelben darinne verbleibe, inſonderheit, wenn es von der Kälte oder anderer Beſchaffenheit des Wetters, auch wohl wegen ſeiner eigenen Natur, geſtehet, gelieffert, und nicht abrinnen kan. Wie ich dann unzehliche mahl beobachtet, daß den Leuten unmöglich ſoviel Oel, als ſie verlanget, kunte gegeben werden, wenn man die von den Lichtziehern eingeführete Maaſe gebrauchet, die Leute zu betrügen: dahingegen nichts ſo billich iſt, als wenn das Oel, alles und iedes, wie wir es mit dem Baumole und etlichen andern zu machen pflegen, nach dem Gewichte verkauffet wird, es ſey hernach zu welcher Zeit es wolle, der Käuffer habe ein lediges Gefäß oder nicht. Denn, wenn man die Tara von dem Gefäß abgezoge, thut man darauf ſoviel Oel, als der Käuffer begehret, ohne den allergeringſten Abgang, drein, und ſolcher Geſtalt wird dem gemeinen Weſen viel beſſer gedienet, ſo dürffen auch die Spezereyhändler ihr Gewiſſen nicht alſo beflecken, als wenn ſie dreyviertheil Pfund ſtatt eines gantzen geben. Dieſes iſt gewiß und wahrhaftig: maſſen ich eine Beſcheinigung in Händen habe, welche mehr denn 100. Kauffleute, alte und junge, deren Aufrichtigkeit männiglich bekannt, eigenhändig unterſchrieben, und darinne mit einander bekennen, wie ſie, wider ihren Willen, die Leute betrügen müſten, weil ihnen nicht frey ſtehe, ſich des Gewichtes zu gebrauchen, indem es den Spezereyhändlern offters mit Gewalt von den Lichtziehern weggenommen würde, damit ſie den Gebrauch, oder beſſer zu ſagen den Mißbrauch der Maaſe möchten in die Höhe bringen. Welchem Unfug abzuhelffen die Obrigkeit ſchuldigſter maſſen erſuchet und gebeten wird. Denn es liegt dem gemeinen Weſen hieran eben ſo viel, ja noch mehr, als wann das Nußöl und andere, die zur Artzney, oder auch wohl gar zum Eſſen gebrauchet werden, vermiſchet, oder mit einem häßlichen Geſchmack und unerträglichen Geſtanck nach Fiſchthran vergiftet befunden werden, vor allen aber das Holländiſche: wie denn auch ſonſten, blos wegen der Maaſe, vielerley koſtbare Arbeit, als da iſt, Buch- und Kupferdruckerarbeit, Mahlerey, und dergleichen zu ſchanden gehen müſſen.

Tara heißt, wenn man das Gefäß in die eine, und eben ſo viel Gewichte in die andere Wagſchale leget, bis ſie wagrecht ſtehen.

Das vier und funfftzigste Capitel.

Von der Seiffe.

DAs Baumöl wird nicht allein zu allerhand Sachen, dazu es nöthig, ingleichen zu allerley Speisen, wie auch zur Artzney, in so grosser Menge ververbrauchet, sondern es ist gleichfalls der Grund und das Hauptstück zu unterschiedlichen Gattungen der Seiffe, die wir verkauffen. Wiewohl ich nur die guten Sorten verstehe, unter denen die beste und meist geachtete die von Alicanten ist; die andere, die von Carthagena, die dritte, die rechte Maß Lische/ die vierte die Gayette, und die fünffte, die von Toulon, die wir, wiewohl unrecht, Genueser Seiffe zu nennen pflegen. Es ist aber die Seiffe ein zusammen gesetztes Wesen von Baumöl, Kraftmehl, Kalchwasser und Lauge von der Suda, welches alles mit einander gekocht, und hernach zu Tafeln oder Broden und Kugeln, in solcher Gestalt und Form, wie wir sie zu sehen kriegen, gemachet wird.

Was die Marbrirung belanget, davon kan ich nichts nicht melden, denn es der Seiffensieder arcanum und Geheimnüß ist. Doch hat man mir gesaget, sie thäten Vitriol, bis zur Röthe gebrannt, dazu, auch wohl Scheidewasser. Allein, weil ich nichts gewisses davon weiß, darum mag ich auch nichts davon melden.

Die Wahl der Seiffe ist diese: sie soll trucken seyn, fein marmoriret, und gewiß von dem Orte her, dessen Namen sie führet, das ist, die für Alicantische verkaufft wird, soll auch gewiß von Alicanten seyn, und also auch die anderen. Die Weisse und die Gayette betreffend, diese sollen die Parfumirer der andern vorziehen, und ihre Seiffenkugeln davon machen: weil aber die Gayette zu rar, deshalben gebrauchen sie die von Toulon, oder sonst eine gewisse Art harter und weisser Seiffe.

Die Seiffe von Toulon soll trucken seyn, weiß, und ein klein wenig blaulicht, sich fein gleich zerschneiden lassen, dabey glieſſen und angenehme riechen, auch so wenig schmiericht seyn, als nur möglich ist. Was die marbrirte belanget, da wird diejenige, welche an den Seiten roth, inwendig fein schön marbriret ist, am meisten geachtet, weil sie recht wohl gearbeitet, und derowegen desto besser zu gebrauchen, auch viel eher kan verkauffet werden.

Die Eigenschaften der Seiffe sind bekañt genug. Jedennoch weil ihrer wenig sich einbilden dürften, daß sie auch einigen Nutzen in der Artzney habe; als will ich denenselben wenigstens dieses eröffnen, daß sie von etlichen in Weingeist (Spirit. Vini) zerlassen, und mit gutem Nutzen wider die kalten Flüsse gebrauchet werde: desgleichen, daß man ein Pflaster, Emplastrum de Sapone, Seiffenpflaster, genannt, davon bereite, welches nach dem Berichte einiger Scribenten, vortreffliche Tugenden hat.

Ohne diese ietzgemeldte Sorten Seiffe, wird auch zu Rouan eine Gattung derselbigen von *Flambart* (das ist das Fett, das bey den Jahrköchen und Traiteurs an den Kesseln hangen bleibt) gemacht: weil es aber eine häßliche Seiffe, deshalben will ich nichts davon vermelden, ausser, daß sie gantz und gar verboten werden solte, indem sie zu nichts nicht taug, als die armen Leute damit zu betrügen, sie mag nun weiß seyn oder fleckicht.

Wir verkauffen ferner eine flüßige oder weiche Seiffe, und nennen dieselbe schwartze Seiffe: diese kommt von Abbeville, und wird von Brennölhefen, Bleyasche, oder mit Kalchwasser bereitet. Dieweil sie aber gar braun siehet: derowegen lassen wir aus Holland Seiffe kommen, die so grün siehet, als wie Epheu, weil sie an statt des Brennöls, das Hanfföl, welches grün ist, dazu gebrauchen.

Die schwartze Seiffe von Abbeville oder von Amiens, die in kleinen Fäßlein, welche wir Quartalen nennen, gebracht wird, gebrauchen die Hutmacher und andere sehr häuffig.

Etliche brauchen die Holländische grüne weiche Seiffe, und reiben den Febricitanten die Fusssohlen damit, vorgebend, diese vertreibe es: ist auch nicht gantz und gar zu verwerffen, denn ich selbsten Personen kenne, denen auf solche Weise geholffen worden. Allein,

weil sie so seltsam, und man keine bringen läßt, derohalben muß man sich an der von Abbeville begnügen lassen.

Das fünff und funfftzigste Capitel.

Von Cappern.

DJe Cappern sind Blumenknöpfe, welche an der Küste von Toulon und an andern Orten in Provence wachsen, denn daher kommen fast alle Cappern, die wir verkauffen. Wiewohl wir ihrer auch aus der Insel Majorca bekommen, gleich wie aus folgenden zu ersehen ist.

Wir verkauffen zwar vielerley Cappern, die dennoch nur alleine durch die Grösse von einander unterschieden werden, und nicht nach den Ländern, deren Namen sie führen: denn es ist ausgemacht, daß alle Cappern, ausgenommen die von Majorca, von Toulon kommen. Sie solten derowegen vielmehr den Namen Frantzösische Cappern, oder Cappern von Toulon führen, an statt daß sie, wie bisher allezeit, Cappern von Nizza oder Genua genennet worden.

Wann nun die Cappern zum sammlen taugen, müssen sie innerhalb vier und zwantzig Stunden gesamlet werden; sonst wo man sie nicht gerade zur Zeit, da sie noch Knöpfe sind, einsammlet, thun sie sich auf, und mögen alsdann weder mit Saltz, noch mit Weineßig eingeleget werden. Wenn denn die Bauern die Cappern abgelesen, lassen sie dieselben, noch ehe sie eingeleget werden, durch unterschiedene Siebe, deren immer eines grössere Löcher hat, als das andere, lauffen, und machen also allerhand Cappern, die dennoch alle zusamen auf einer eintzigen Staude gewachsen. Je kleiner nun die Cappern sind, und mehr Stiele dran, ie höher werden sie geachtet.

Was die Cappern von Majorca belanget, dieselben sind kleine eingesaltzne Cappern, deren wir zu Friedenszeiten ziemlich viel verthun.

Zu Lyon wird noch eine Gattung Cappern verspeiset, welche *Sauvagine*, wilde, genennet werden. Sie sind breit gedruckt, eingesaltzen, und so groß als ein Denier, und kommen von Alexandria. Allein, weil allhier gar selten darnach gefraget wird, deshalben lassen wir ihrer auch gar wenig bringen.

Wir verkauffen überdiß noch zwey andere Sorten mit Weineßig eingelegter Blumen, davon die eine Capucine, die andere Genette heißt. Die Gewächse sind dermassen bekannt, daß ich für unnöthig gehalten, davon zu handeln. Siehe Fig. 158.

Das sechs und funfftzigste Capitel.

Von Lorberbeeren.

DJe Lorbeeren sind Früchte, so dicke als die Spitze des Daumens, und anfangs grün, werden aber immer bräuner, ie mehr sie zeitigen. Diese Beeren sind eben so bekannt, als wie der Baum, der sie trägt, deswegen ich auch nicht viel davon vermelden wollen, sondern nur gedencken, daß die Lorbeeren fein frisch und neu seyn sollen, wohl trucken, recht vollkommen, und so schwärtzlicht, als immer seyn kan. Auch habe man Acht, daß sie nicht wurmstichicht sind, welches gar leichte zu geschehē pflegt, wofern sie nur ein wenig schlecht in Acht genommen werden.

Das sieben und funfftzigste Capitel.

Vom Lorbeeröle.

OLeum laurinum, das Lorbeeröl, wird aus den frischen Lorbeern, die man im Wasser sieden lassen, gezogen; wenn es dann erkaltet, wird es in Fäßlein gethan, und hin und her versendet.

Das Lorbeeröl, das wir verkauffen, kommt aus Languedoc und Provence, sonderlich von einem nahe bey Montpellier gelegenem Orte Caluisson, von dannen wir das allerbeste überkommen: denn das aus Provence taug gar nichts, sintemahl es nichts anders ist, als Schmeer und Terpentin, mit Grünspan oder Nachtschatten angefärbet. Solte derohalben gantz und gar verboten seyn, und denenjenigen, die es

bereiten, untersaget werden, dasselbe fernerhin zu machen und zu verkauffen. Man solte auch kein anderes gebrauchen, als das aus Languedoc gebracht wird, weil es das beste unter allen, dafern es nur die erforderte Beschaffenheit hat, das ist, wenn es frisch, wohlriechend, körnicht, gnugsam dicke und gelbgrün ist: dagegen soll man dasjenige verwerffen, welches grün, gantz dichte und doch dabey flüßig ist, auch gantz anders als Lorbeeröl riecht, wie das aus Provence, oder das zu Lion, Rouan und Paris von solchen Leuten gemacht wird, die weder auf Ehre noch Gewissen sehen, und deren Betrügerey, die sie bey dieser Waare verüben, dermassen groß ist, daß ich sie kaum mit grosser Mühe allhier dürfte erzehlen können. Derowegen will ich die Obrigkeit nochmahls gebeten haben, daß sie doch den Geschwornen bey unserer Innung auflegen wolte, auf dergleichen Mißbrauch, der bey diesem Oele vorgehet, Acht zu haben, wie nicht weniger auf viele andere Schelmereyen, die bey allen unsern so unterschiedenen Waaren mit unterlauffen: inmassen solches in gegenwärtigem Wercke zur Gnüge kan ersehen werden. Diesem aber könte gar leichte abgeholffen werden, wenn nur die Herren Geschworne sich die schlechte Mühe nehmen wolten, und verwehren, daß nicht soviel Leute, ohne Erlaubnüß, allerhand Waaren zurichten dürften, sondern was recht und billich ist, beobachten müsten: sie selbst aber solten dieses auch fein in Acht nehmen, und dergestalt denenjenigen ein gut Exempel geben, die unter ihrer Aufsicht stehen, mithin bey aller Gelegenheit erweisen, daß sie das gemeine Beste ihrem eignen Nutzen vorzögen. Allein Mißbrauch aber vorzubeugen, dürfften sie nur die Waaren unter der Hand kauffen lassen, und besehen, ob sie gebührend beschaffen wären. Ich verstehe aber solche Waaren, welche nachgemachet oder gar verfälschet sind, z. E. wenn sie an statt des Scammonienhartzes Glaspech verkauffen, für das Gummi vom Guajac Galipot, für Benzoin Schmierpech, Arcanson für das Gummi Elemi, grün gefärbtes Schmeer für Lorbeeröl, Curcuma für Saffran, gekochten Honig und gestossene Wurtzeln für Theriac: mit einem Worte, alle dergleichen Waaren, welche mit Fleiß gemachet sind um die Leute damit zu betrügen, und daß sie wohlfeiler verkauffen können, als ihre Cameraden. Was aber die Simplicia und einfachen Waaren betrifft, da ist unmöglich, daß sich nicht iederzeit etliche mangelhafte darunter befinden solten, es sey nun, weil sie leichtlich anlauffen, als wie die Rhabarber, das süsse Holtz, und andere mehr; oder aber, weil sie gerne wurmstichicht werden. Es wäre demnach gut, daß zu denen hierzu verordneten feine verständige Kauffleute genommen würden, welche die gerechten Materialien von den verfälschten, und die Spezereyen von solchen Dingen, die keine Spezereyen sind, zu unterscheiden wüsten. Dargegen müste man keine solche Leute mehr zu Geschwornen erwehlen, welche sich nur auf Butter, Käse und andere gemeine Waaren verstehen: vielweniger aber solte dieser oder jener vorgezogen werden, das ist so viel gesagt, man solte fein nach dem Register oder Ordnung, wie sie eingeschrieben worden, gehen, denn es giebt ja noch wohl ein und andre Spezereyhändler, die zum wenigsten eben so würdig sind dieses Amt auf sich zu nehmen, als diese eingebildete Spezereykramer. Zum andern solten künftighin nicht allerley unverständige ungeschickte Leute in die Spezereyhändler-Innung, weil in deren Macht alle zum Leben nöthige Dinge stehen, an- und aufgenommen werden. Dergleichen unverständige Kauffleute und ignoranten aber könte man füglich den Ursprung und die Quelle alles Mischmasches und aller ungereimten Dinge nennen, dieweil sie meistentheils eine Waare an statt der andern verkauffen, und Gift vom Gegengift nicht wissen zu unterscheiden. Welchem Unfug aber durchaus muß abgeholffen werden, indem dem gemeinen Besten zu viel dran gelegen. Denn kurtz zu sagen, es ist die Quelle alles Giftes; welches durch den Betrug, der täglich begangen wird, ohnschwer zu erweisen stünde.

Das Lorbeeröl wird zu Zertheilung der kalten Flüsse gebrauchet, auch etlicher massen sonst in der Artzneykunst angewendet, und zu unterschiedenen Galenischen compositionen genommen: das meiste aber gebrauchen die Hufschmiede.

Das

Das acht und funfftzigste Capitel.

Von den Damascenischen Rosinen oder Zibeben.

Siehe Fig. 259. DJe Zibeben, welche auch Damascenische Rosinen genennet werden, sind platte Rosinen, so lang und dicke als die Spitze des Daumens, und werden von Damasco, der Hauptstadt in Syrien, in halbrunden Schachteln, *Bustes* genannt, zu uns gebracht.

Man soll diese Rosinen erwehlen, welche frisch, fein dicke und vollkommen; und dabey Acht haben, daß es nicht Calabrische, oder breitgequetschte Jubisrosinen seyn, die mit Fleiß in solche Rosinschachteln geleget worden, welches von gar vielen Spezereykramern und Apotheckern geschicht, die ihnen keine grosse Schwierigkeit machen, wenn sie eine Sache an statt der andern verkauffen können. Dieses aber kan einer gar leichtlich mercken, wer nur ein wenig weiß, was es ist; denn die Zibeben sind dicke, groß, fett, trucken und veste, haben insgemein zwey Kerne, und einen wunderlichen fast widerlichen Geschmack: dagegen sind die Calabrischen fett und weich, schmecken zuckricht, als wie die Jubisrosinen. Uberdiß kan man auch gar balde sehen, ob sie mit Fleiß darein geleget worden, oder aber gar nicht gerühret und noch so sind, wie sie von Damasco kommen.

Diese Rosinen werden öfters zusammt den Brustbeeren, Sebesten und Datteln zu Brusttränken gebraucht.

Weil ich nicht habe erfahren können, wie sie diese Rosinen, bevor sie in die Schachteln gethan werden, zurichten, darum kan ich auch nichts weiter davon vermelden, als daß ich berichtet worden, es wären dieselben dermassen dicke, daß es Trauben gäbe zu 24 Pfunden schwer: welches gar wohl seyn kan, denn wir in Provence gleichfalls Trauben haben, die bis 12. Pfund wiegen.

Das neun und funfftzigste Capitel.

Von den kleinen Rosinen oder Corinthen.

DJe Corinthen sind kleine Rosinen, von unterschiedener Farbe, indem es schwartze, rothe und weisse giebet, welche insgemein so dicke sind, als wie die Johannsbeeren.

Siehe Fig. 260. Der Stock, der sie trägt, ist niedrig, mit dicken, gar sehr zerkerbten Blättern besetzet, wächst häuffig und in Menge auf einer überaus grossen und geraumen Ebene hinter dem Schloß zu Zanten in Griechenland. Dieser Platz ist rund umher mit Bergen und Hügeln umgeben, und in zwey Weingärten, darinnen ein Hauffen Cupressen, Olivenbäume und Lusthäuser stehen, abgetheilet, welche nebst der Fortresse und dem Berge Discoppo in einer über alle massen angenehmen Gegend liegen.

Wenn diese kleine Rosinlein reiff sind, welches im August geschicht, so samlen sie die Leute, beeren sie ab, und machen hernachmahls Bette in die Erde, damit sie dieselben trocknen können. Nachdem sie nun trucken worden, bringen sie sie nach der Stadt, und schütten sie durch ein Loch in grosse Häuser, die sie Serraglio nennen, da sie dann durch ihr Gewichte dermassen veste zusammen fallen, daß sie die Eigenthumsherren mit eisernen Instrumenten von einander zerren müssen. Drauf schlagen sie dieselben in Tonnen oder Ballen, von unterschiedenem Gewichte, und lassen sie von hierzu bestellten Leuten mit Füssen, die sie deshalben mit Oele bestreichen, eintreten, so werden sie dermassen veste, wie wir sehen.

Bisweilen werden solche Rosinen von Cephalonia uns überbracht, ingleichen von Natoligo oder Anatoligo, Messalonga, Patrasso, Lepanto und Corinthen, davon sie ihren Zunamen bekommen.

Zu Zanten haben die Englischen ein Kauffhaus oder Comptoir, welches durch einen Consul und sechs Kauffleute, der Handlung wegen, bestellet wird, welches ihnen kein geringes einträgt, massen sie in einem Jahr mehr Corinthen verthun, als das übrige gantze Europa.

Die Holländer halten allda einen Consul und zwey Kauffleute: die Frantzosen aber haben nur einen Commissa-

rium, welcher alles zusammen ist, Consul und Kauffmann.

Die Einwohner zu Zante glauben noch bis dato, daß die Europäer die Tücher mit diesen Rosinen färbeten, und meinen nicht, daß sie gegessen werden.

Diese kleine Rosinen sind der Orten so gemeine, daß der Centner nicht höher, als um drey Pfund verkaufft wird; hingegē muß man den Venetianern auch soviel für die freye Ausfuhr bezahlen, und kan deswegē den Centner unter 9. bis 10. Pfund zu Marseille nicht haben: wiewohl der Preiß bisweilen ziemlich ändert, nachdem nämlich die Lese gut gewesen, und wenig Gefahr zur See.

Wann die See frey ist, so bringen sie die Holländer häuffig nach Bourdeaux, Rochelle, Nantes, und Rouan / von dannen kan man sie viel wohlfeiler haben, als von Marseille.

Man soll die Corinthen erwehlen, welche neu, klein, und in grossen Klumpen sind, das ist, die abgebeeret, und nicht mit Honig bestrichen sind: so muß man auch Acht haben, daß der Ballen umher nicht weiß sehe, und folglich von Mülben angefressen sey: ingleichen, daß es keine Spanische Rosinlein seyn. Sie halten sich zwey oder drey Jahr, wenn sie nur nicht sehr gerühret werden, oder zu viel Luft bekommen.

Das sechtzigste Capitel.

Von den Jubis-Rosinen.

DJeses sind Rosinen, welche wir aus Provence kommen lassen, bevoraus von Roqvevarre uñ von Ouriol. Wenn sie zeitig, werden die Trauben abgelesen, und in warme Lauge von Suda eingeweichet, hernach auf Horden gelegt, und an der Sonne getrocknet, da sie dann einmahl über das andere umgewendet werden müssen, damit sie fein zugleich trucknen. Wenn sie nun trucken worden, werden sie in kleine weisse Fäßlein geleget, auf die Weise, wie wir sie zu sehen bekommen: und müssen alsdann, wann sie gebührend beschaffen, frisch und trucken seyn, schöne Trauben, die nicht schmutzig oder abgebeeret sind, so wenig als möglich ist: auch müssen sie klar und gläntzend seyn, und zuckersüsse schmecken.

Ohne diese bekommen wir noch eine Gattung Rosinen, die wir Picardans, die Picardischen, zu nennen pflegen; selbige sind viel kleiner, trucken und dürre, kurtz zu sagen, weit geringer als die Jubis.

Allerley Rosinen.

Wir verkauffen auch ferner Calabrische Rosinen / welche fett sind und gar gut schmecken. Ingleichen die Marroquins, welches schwartze Rosinen sind: *raisins d'arc au ciel*, weil sie wie ein Regenbogen sehen: sie kommen aus Spanien, und wird Spanischer Wein daraus gemacht: Es sind truckne, roth und blaulichte Rosinen, von sehr gutem Geschmack: Spanische Rosinen, welche klein, und ein wenig gröſſer sind, als die Corinthen; und noch andere Sorten mehr.

Allerhand Weine.

Wir treiben gleichfalls einen starcken Handel mit allerhand Weinen, z. E. mit Spanischen / Alicanten, S. Laurent, Frontignan, Coste-rotie, Thin / Hermitage / Barbatanne oder aus Languedoc / und so fort. So verthun wir auch ohne die Weine nicht viel weniger Branntwein, den wir von Cognac, Blois / Saumur und anderwärts herkommen lassen. Es giebt aber vielerley Branntwein, nämlich, von Wein, Bier, Apfel- oder Birnmost, von Zucker und von Korn. Allein weil ich nicht gesinnet bin, als nur blos von demjenigen, der von Weine gemacht wird, zu handeln, zumahl da die übrigen, ihrer schlechten Beschaffenheit halber, verboten sind, so will ich erinnern, daß man den erwehlen solle, welcher weiß, und klar ist, einen guten Geschmack hat, und die Probe hält, das ist, wenn er in ein Glas gegossen wird, muß sich ein kleiner weisser Schaum erheben, und einen Zirckel machen, wenn er vergehet, welches auf Frantzösisch *chapelet*, das Käpplein oder der Krantz genennet wird; denn wenn er nicht gut gemacht ist, oder zuviel Feuchtigkeit bey sich hat, so wird sich dieser Kreis nicht zur Helffte zeigen. Die andre Probe ist diese, man tuncket einen Finger in den Branntwein, und hält ihn ans Feuer, fängt er, so ist er gut.

Branntwein, oder Aquavit

Ich will mich nicht lange aufhalten, noch von der Art und Weise, wie der

Brannt-

Branntwein gemacht wird, viel Worte machen, denn es eine Sache, die bekannt genug ist; so weiß auch ein iedermann, daß er von Weine, er sey aufgestanden oder nicht, gedistilliret wird.

Der Branntwein wird ietziger Zeit dermassen häuffig verbrauchet, daß wir bey nahe keine einige Waare haben, die in so grosser Menge verthan wird, ungeachtet alle diejenigen, die ihn trincken, allerhand Unfug und lose Händel treiben, weil es die Leute zugeben, die ihn verlassen, und ihre Schencken stets offen halten, daß man sie mit allem Rechte der Spitzbuben Herberge nennen möchte. Welches ihnen nicht wenig Spezereykrämer solten gesaget seyn lassen; wiewohl ich sie lieber Branntweinschencken nennen wolte, indem sie Tag und Nacht zu sauffen geben; und möchten sich nicht mit solchem liederlichen Thun verwirren: das heißt so viel, sie solten nicht zulassen, daß so ein Hauffen liederlich Gesinde mit Brod, oder auch zuweilen mit anderm Essen in ihre Läden käme, Aquavit, Hypotheque und Ratafia auf einem umgestürtzten Fasse, oder auch wohl gar an einem ausdrücklich für sie aufgeschlagenen Tische zu trincken. Indessen nun die Commissarien nebst der Wache bemühet sind, damit die Läden, so bald die Glocke zehen geschlagen, geschlossen, auch an Sonn- und Festtagen unter währendem Gottesdienste zugehalten werden, haben diese Krämer dergleichen Säuffer gnug bey sich im Hause, die hernachmahls halb berauschet, zum Theil auch gar besoffen, von ihnen gehen; welches aber Schuld und die eintzige Ursache ist, daß so viel Mord und Todtschlag zu Paris geschiehet, und man eine solche Menge blinder Leute siehet.

Uber dieses wird auch der Branntwein zur Artzney gebraucht; denn er stärcket die Nerven: ingleichen wird er zu andern Sachen mehr genommen.

Von dem Branntwein ziehen wir ein geistiges Wasser, aquam spirituosam, ab, welches klar und durchsichtig ist, und wird *Esprit de Vin*, Spiritus vini, Weingeist genennet. Spiritus Vini. Wenn dieser die gehörige Beschaffenheit hat, ist er fein weiß, und verbrennet ohne Hinterlassung der geringsten Feuchtigkeit, wenn man ihn anzündet. Damit man nun erfahre, ob er auch ohne phlegma und Wasser sey, so darff man nur etwas weniges in einen eisernen oder silbernen Löffel giessen, und auf einen Teller mit Wasser stellen; verbrennet dann der Spiritus, bis alles trocken, und das Pulver, das drein geschüttet worden, geht zugleich mit auf, so ist es ein ohnfehlbares Zeichen, daß er ist, wie er seyn soll, und mag zu allerhand Dingen, dazu der Weingeist erfordert wird, gebrauchet werden.

Der Spiritus Vini hat so herrliche Eigenschafften, daß einer kaum glauben solte, was für Kräfte er hat, und ist zu vielerley dienlich.

Wir handeln auch allhier gar starck mit Eßig und Agrest oder unreiffen Weinbeersaft, und versenden den ersten, welchen wir von Orleans und anderwärts her bekommen, in fremde Lande: diesen aber haben wir deshalben zu verkauffen, weil er einiger massen in der Artzney gebrauchet wird, und die Spezereyhändler gehalten sind ihn zu führen, weil er zu Reinigung des Wachses vortrefflich dienet.

Das ein und sechtzigste Capitel.

Vom weiß und rothen Weinstein.

Es ist der roth- und weisse Tartarus eine Art Stein, der sich in den teutschen Stückfässern; *foudres* auf Frantzösisch genennt; oder in andern roth und weissen Weinfassen anhänget, und wird, nach seiner Dicke, oder nach den Landen, von dannen er gekommen, benennet.

Foudres, Stückfässer sind Fasse, die bis 1000. Pipen halten.

Der teutsche Weinstein, ist der schönste, und auch der dickste, denn er viel länger in diesen Fassen verblieben, soll auch deshalben den Namen des roth- und weissen Weinsteins führen; muß aber, wenn er anderst recht beschaffen, dicke seyn, und leichtlich brechen, aussenher weiß, inwendig gläntzend seyn, und so viel möglich, ohne Erde: der rothe soll dem weissen so nahe als immer seyn kan, kommen. Der andere ist der, den wir aus der Gegend Provence und Languedoc bekommen, und kommt dem Rheinischen ziemlich bey. Den dritten nennen wir *la Gravelle de Lyon*, und Gravelle de Lyon.

ist in keinem Stücke von dem Pariser unterschieden, als daß er dicker und höher von Farbe.

Der Tartarus und die *Gravelle* dienen für die Färber, und Müntzer, denn er das Silber auszuhellen, wie auch zu vielen chymischen operationibus gar dienlich ist, gleichwie aus nachfolgenden zu ersehen. Der weisse, weil er viel besser ist, soll dem rothen vorgezogen werden.

Das zwey und sechtzigste Capitel.
Von den Weinstein Crystallen.

DEr Cremor und die Crystalli Tartari sind weiß- oder rother Weinstein, welcher zerstossen, und vermittelst siedend heissen Wassers und eines Seihebeutels im Keller zu solchen kleinen Crystallen, wie wir sie sehen, gemachet worden ist.

Der allerbeste Cremor Tartari wird von Montpellier gebracht, woselbst er, wie nicht weniger um Nimes herum, in grosser Menge bereitet wird; wiewohl der letzte nicht so schön ist, als der erste.

Wenn er vollkommen gut seyn soll, müssen die Crystallen schön weiß und durchsichtig seyn, auch nicht viel kleine braune Körner darunter befindlich.

Der Cremor Tartari wird zur Artzney gebraucht, sonderlich zu purgirenden Tränken; muß aber zuvor zerstossen werden, denn er zergeht gar übel. Doch gebrauchen ihn die Schönfärber und Zuckerbecker weit mehr.

Das drey und sechtzigste Capitel.
Vom Sale Vegetabili.

DAs Sal vegetabile oder der Tartarus solubilis wird aus dem Cremore und Sale Tartari, untereinander geschmoltzen, bereitet, und zu einem Saltze gemacht, so wie wir es zu sehen kriegen, und muß, alsdann, wann es die gehörige Beschaffenheit haben soll, recht weiß seyn, trucken, und aufrichtig bereitet: welches die allerbeste Kundschaft ist, die man davon haben kan, wie auch von allen denen Waaren, die man nachmachen kan, denn dieselben wird niemand kennen, als die sie fabriciret haben.

Etliche crystallisiren dieses Saltz, das ist, ehe sie es treugen, stellen sie es in einen Keller, welches zwar seine Güte nicht vermehret, doch aber verursachet, daß es desto eher kan verkauffet werden.

Der Gebrauch dieses Saltzes ist erst neulich aufkommen, und wie man mich versichert, die Erfindung Bruder Anges, eines Carmeliters, der es solchergestalt in Schwang bracht, daß es anjetzo in fast unglaublicher Menge verthan wird. Welches ich auch selbst bezeugen kan, als der ihm alle Jahre mehr denn 12. Centner rothen Weinstein, und mehr als 1000. Pfund Cremor Tartari verkauffe. Es machens zwar viel andere nach, haben es aber nie so schön, wie er, zurichten können.

Dieses Saltz wird zu vielerley Kranckheiten dienlich erachtet, und purgiret überaus gelinde, wenn es eines Quentleins schwer in Wasser oder Gerstentranck genommen wird.

Das vier und sechtzigste Capitel.
Der mit Stahl zugerichtete Weinstein.

TArtarus chalybeatus, martiatus, Crystalli tartari chalybeati, sind Weinstein und Eisenrost, welche mit heissem Wasser in einen eisernen Kessel gekochet, und hernach zu Crystallen gemacht werden. Diese Crystallen werden einiger massen in der Artzney gebraucht, denn sie ein treffliches Mittel wider die Melancholey, und das viertägige Fieber sind. Die dosis ist von 15. bis auf 40. Gran in einem zur Kranckheit dienlichem liquor.

Die schönsten Crystalli Tartari chalybeati sind die, welche schön weiß sind, und sich doch aufs graue ziehen. Wer sich aber nicht die Mühe nehmen, und Crystallen machen will, der mag ein graulichtes Pulver daraus machen, denn es eben die Kraft hat, welche die Crystallen haben.

Das

Das fünff und sechtzigste Capitel.

Tartarus martiatus solubilis.

WIrd aus dem Sale vegetabili und der Tinctura Martis bereitet, welche mit einander getrucknet, und zu einem bräunlichen Pulver gemachet werden.

Es ist ein gut Mittel für Wassersüchtige Leute, und treibt den Harn: die dosis ist 10. Gran, bis auf ein halb Quintlein.

Das sechs und sechtzigste Capitel.

Tartarus emeticus.

DEr erbrechen machende Weinstein / wird aus dem Cremor tartari und dem Glase oder der Leber des Spiesglases bereitet, welche in Wasser gethan, und hernach zu Crystallen oder einem weißgraulichten Pulver gemachet werden. Wenn er recht und getreulich bereitet worden, ist er ein Brechmittel, das ietziger Zeit gar sehr gebräuchlich ist, denn es fein gelinde brechen macht. Die dosis ist von 3. bis auf 4. Gran, in einem gehörigen liquor, oder in eine eingemachte Kirsche an statt des Kerns gethan, oder auch in einer trucknen oder feuchten Conserva. Ich kenne gewisse Leute, welche den Tartarum emetic mit Sale ammoniaco zurichten, und er ist zu demjenigen, dessen nur erst gedacht worden, sehr gut und dienlich. Andere bereiten ihn mit Urin, damit er destoweniger zerfliesse; und wieder andere machen ihn mit dem Sale vegetabili. Doch liegt daran nichts, wenn er nur recht gut ist, und zu obigen dienet.

Das sieben und sechtzigste Capitel.

Wie der Weinstein distilliret wird.

WAs man Weinstein distilliren heißt, geschicht also: es werden zwey dritte Theile einer irdenen verlutirten Retorte von Beauvais mit zerstossenem rothen oder weissen Weinstein angefüllet, und sodann durch das Feuer ein phlegma, das ist ein weisses ungeschmackes Wasser, welches wegzuschütten, herübergetrieben. Wann dieses herüber, so folget ein röthlicht Wasser, welches der Weinsteinspiritus, Spiritus Tartari, und endlich ein schwartz, stinckend und sehr dickes Oel, das wir *huile noire de tartre ou par la cornue*, schwartzes Weinsteinöl, oder aus der Retorte zu nennen pflegen. Das in der Retorte hinterstellige ist so schwartz als eine Kohle, daraus wird, wenn es calciniret und weiß gebrennet worden, ein weisses Saltz gezogen, welches das wahrhafte Sal tartari ist. Der Spiritus tartari rectificatus, der mehr als einmahl übergezogene Weinsteingeist, ist trefflich dienlich wider die fallende Sucht / Lähmung der Glieder, Engbrüstigkeit, und den Scharbock. Die dosis ist ein Quintlein bis auf dreye in dienlichen Säften.

Weinsteinspiritus.

Schwartzes Weinsteinöl.

Weinsteinsaltz.

Das schwartze Weinsteinöl, so wie es aus der Retorte kommt, ist ein unvergleichlich Mittel für die Schwinden und obgemeldte Kranckheiten: allein, weil es so gar heftig stincket, deswegen muß es zuvor und ehe man es brauchet, über trocknen Thon rectificiret werden.

Das Weinsteinsaltz wird gar starck zu Bereitung des Salis vegetabilis, wie auch in der Medicin zu Ausziehung der Tinctur aus den Vegetabilien gebrauchet, ingleichen das weisse Weinsteinöl, oleum tartari per deliquium genannt, zu verfertigen, gleichwie in folgenden wird zu ersehen seyn.

Es möchten aber die meisten unter denenjenigen, die das Weinsteinsaltz von nöthen haben, ihnen nicht vornehmen den Weinstein zu distilliren, weil weder der Spiritus, noch das Oel so sonderlich gebrauchet wird. Dahero, wer sich nicht soviel Mühe geben will, mag den rothen Weinstein bey einem guten Kohlfeuer calciniren, so daß er allezeit zwey Untzen in Papier oder Deuten thue; wann er dann calciniret ist, bis er weiß geworden, alsdann wird er wieder aus dem Feuer heraus genommen, und das Saltz, welches sich crystallisiren läßt, heraus gezogen, in ein wohlverwahrtes Glas gethan, und zum Gebrauche aufbehalten.

Das rechte fixe Weinsteinsaltz oder

Sal

Sal alkali Tartari muß weiß seyn, trucken, am Geschmack beitzend und ein wenig bitter; es muß auch nicht spritzeln, wenn es auf glühende Kohlen geleget wird.

Ein Hauffen Chymisten, bevoraus die auf den Strassen herum lauffen, verkauffen ein weisses mit Salpeter zugerichtetes Weinsteinsaltz, welches denen, die sich nicht darauf verstehen, trefflich in die Augen fällt, indem es überaus weiß ist, und in grossen Stücken; allein der Nutzen ist desto geringer: überdiß läßt sichs nicht gut aufbehalten. Und also verkauffen sie eine Waare, die sie wenig gnug kostet, überaus theuer: doch ist der Betrug gar leichte zu mercken, alldieweil es über dem Feuer spritzelt, welches hergegen das rechte nicht thut.

Aus dem wahrhaften Weinsteinsaltze, wenn es in einen Keller gesetzet worden, bekommt man ein klares weisses Oel, welches oleum tartari per deliquium, im Keller geflossenes Weinsteinöl, wiewohl ziemlich ungereimt, genennet wird, denn es nichts anders ist, als ein Keller zerflossenes Saltz, so zu vielen Sachen gut.

Oleum tartari per deliquium.

Die dieses Oel bereiten wollen, können sich des calcinirten Weinsteins bedienen, und selbigen im Keller in einer Blase aufhängen: das Oel wird eben so schön und klar seyn, als wenn es vom Saltze bereitet worden wäre. Zu Paris hat eine gewisse Dame ein Geheimnüß, dieses Saltz ohne Zuthun einiger Feuchtigkeit abzusüssen, und gebrauchet es das Gesichte damit abzureiben, ohne daß sie davon Runtzeln bekomme.

Etliche, die dieses Oel fein geschwinde haben wollen, lösen das Weinsteinsaltz in Wasser auf, und verkauffen dieses Wasser für wahrhaftes Weinsteinöl, welches ich aber nicht gut sprechen kan, weil es nicht alleine röthlicht siehet, sondern auch, weil man es nicht so gerade treffen kan, als wie der Keller; das ist, es gehöret Feuchtigkeit dazu, bis man es auflöse. Indessen können sie es doch, vermittelst dieses Griffs fein wohlfeil geben.

Das acht und sechtzigste Capitel.

Von der Weinstein-Tinctur.

Tinctura Tartari wird vom Weinstein bereitet, welcher in der heftigsten Glut gestanden, und hernach in spiritu vini tartarisato aufgelöset worden ist: dieses wird hingestellt, damit sichs setzen möge, und darauf abgegossen, und in einem wohlverwahrten Glase aufbehalten. Wann nun diese Tinctur ist, wie sie seyn soll, so muß sie roth sehen, und getreulich bereitet worden seyn. Sie wird dann und wann in der Artzney gebraucht, absonderlich wider den Scharbock und als eine Blutreinigung. Die dosis ist von 10. bis auf 30. Tropfen.

Hierbey kan man mercken, daß diese Weinsteintinctur, ie röther ie vollkommener sey: doch ist das verdrüßlichste, daß diese schöne Farbe nach und nach vergehet, wenn sie älter wird.

Das neun und sechtzigste Capitel.

Tartarus vitriolatus.

Magisterium Tartari oder Tartarus vitriolatus wird aus dem Weinsteinsaltze oder im Keller geflossenem Weinsteinöle und recht gutem Vitriolspiritus gemacht; welche unter einander gemischet, und auf dem Sande getrocknet werden, bis sie zu einem schneeweisen Saltze geworden: denn also muß es sehen, wenn es gut seyn soll, auch dabey so trucken und so leichte seyn, als immer möglich. Auch mag man Acht haben, daß es kein Cremor tartari sey, mit Vitriolgeist aufgesotten, wie gar ofte geschicht: deme aber ohngeachtet, wird das Pfund dennoch zu 15. und 16. Francken verkaufft, eben als ob es recht und nach den Regeln der Kunst bereitet worden wäre. Andere, die es noch schlimmer machen, und blos darum, damit sie das Pfund für 6. bis 7. Francken geben können, richten ihn mit figirten Salpeter, oder mit den mineralischen Crystallen zu. Jedoch kan jener, der nämlich mit dem Cremor ist bereitet worden, gar leichte an den harten Körnern, die gemeiniglich darunter sind, erkannt werden: der andere aber daran, daß er im Feuer spritzelt, und leichte von sich selbst zerfleußt.

Der Tartarus vitriolatus wird in der Artzney

Artzney gebraucht, indem er ein herrlich aperiens, eröffnend Mittel, auch zu allerhand Kranckheiten gut ist. Man muß ihn aber, welches wohl zu mercken, in einem sehr wohlverwahrten Glase aufbehalten, denn er zerfleußt gerne.

Das siebentzigste Capitel.

Vom flüchtigen Weinsteinsaltze.

DAs Sal volatile tartari wird aus den Hefen von weissem Weine gezogen, welche zuvor ausgedruckt, und an der Sonne oder anderswo getreuget worden. Diese werden hernachmahls in eine Retorte gethan, und bey einem Gradfeuer distilliret. Doch kan ich nicht besser thun, als daß ich den Leser zu dem verweise, was der Herr Charras in seiner königlichen, Galenisch- und Chymischen Apotheckerkunst, die er im Jahr 1676. drucken lassen, davon gemeldet hat: denn ich selbst dabey gewesen, als er in seinem Cursu Anno 1675. dieses Saltz ohne eintzigen Zusatz, auf chymische Art, aus den ausgedruckten und gedörrten weissen Weinhefen gezogen, zum gröstẽ Vergnügen der sämtlichen Anwesenden, welche insgesammt gestunden, daß sie dergleichen præparation weder in dem königlichen Garten, noch anderswo gesehen, auch kein einiger chymischer Scribent dieselbe gelehret oder ihrer Erwähnung gethan. Dieweil mir nun bewust, daß diejenigen, denen das flüchtige Weinsteinsaltz gantz unbekannt gewesen, in ihrem Anno 1675. herausgegebenen Buche, allein von ihrem figirten Weinsteinsaltze gehandelt, und jenes nicht ehe in ihre neuen Editiones mit eingerücket, als nachdem des Erfinders Buch herausgekommen, ob sie sich schon noch so sehr bemühet ihre præparationen zu verkleiden; so haben sie auch nichts gewisses davon schreiben können, oder das mit deme, was der Autor von der præparation und rectification desselbigen uns mitgetheilet, übereinkäme.

Das flüchtige Weinsteinsaltz ist zwar von Natur ein starck diaphoreticum und schweißtreibende Artzney: doch hat es noch dieses besonder, daß es zugleich ein aperitivum und diureticum ist, eröffnet, und den Harn starck treibet. Man giebt es von 6. bis auf 15. Gran schwer ein, in gutem Weine und andern liquoribus.

Das ein und siebentzigste Capitel.

Von der Pottasche.

LA *cendre gravelée*, die Pottasche, wird von getrockneten und gebrannten Weinhefen bereitet, und muß, wenn sie gut seyn soll, wie ein Stein und frisch gemacht seyn, weiß und grün sehen, saltzicht und bitter schmecken.

Die Pottasche wird von den Färbern und andern Leuten gebraucht. Die beste ist, die wir aus Burgund bringen lassen, weil sie von guten Weinhefen gemacht ist, und weit mehr gilt, als die unsere Eßigbrauer verfertigen.

Saltz u. Oel von der Pottasche.

Weil die Pottasche von calcinirten Weinhefen gemacht ist, deswegen kan man mit warmen Wasser ein Saltz herausziehen, welches schier eben die Tugenden, wie das Sal tartari hat, ausser, daß es corrosivischer und etzender ist, als jenes; eben also ist auch das oleum per deliquium, das man davon macht, und im Keller fliessen läßt.

Es ist auch gebräuchlich, aus der Pottasche und lebendigem Kalch ein Saltz zu ziehen, welches, nachdem man es in einem guten Schmeltztiegel fliessen lassen, auf einen Stein oder in ein Becken gegossen, und wenn es erkaltet, in kleine Stücken zerschnitten, darauf aber in ein wohlverstopftes Glas gethan wird. Und dieses sind die rechten Cauterisirsteine / welche unterschiedene Autores beschrieben haben, bey denen man sich Raths erhohlen mag. Dannenhero solte man alle solche Steine verwerffen, welche etliche Kauffleute und Tabuletträger zu verkauffen haben, denn sie sind nichts anders als Seiffe und Sublimat, oder anderer Mischmasch, daraus sie kleine Küchlein, in Krebsaugen Gestalt und Grösse, formiren. Ob ich aber gleich gesaget, daß diese Cauterisirsteine sollen verworffen werden, dennoch thun sie das ihre noch so ziemlich, wiewohl viel langsamer, als die ersten.

Cauterisirsteine.

Es werden auch Cauterisirsteine aus Pottasche, Eichenholtzasche, Alaune und ungeleschtem Kalche verfertiget, und daraus, nachdem alles mit Wasser, übern Feuer, unter einander gemischet worden, cauteria gemacht, und *cauteres de velours*, Sammt-cauteria genennet, weil sie gantz gelinde und sanfte operiren. Etliche thun annoch das Saltz von Krautstrüncken dazu.

Cauteres de Velours.

Die Pottasche, die von Lyon kommt, halten einige höher, als alle die andere: ich aber für mein Theil sage, daß eine iede Art Pottasche gut seyn kan, wenn sie nur von gutem Weinstein bereitet worden ist.

Wir lassen auch ohne diese, eine Gattung Pottasche von Dantzig/ desgleichen aus Moscau bringen, die wir Potasse oder Vedasse zu nennen pflegen, und an die Färber verkauffen. Dieselbe sieht unserer Pottasche sehr gleich, so daß ich erachte, daß nur die unterschiedenen Länder den Unterschied darzwischen machen.

Potasse oder Vedasse.

Das zwey und siebentzigste Capitel.

Vom Teutschen Schwartz, *Noir d' Allemagne.*

VOn Franckfurt/ Mäyntz und Strasburg lassen wir eine Gattung Schwartz, als wie Steine, oder wie Staub und Pulver, kommen, welches von Weinhefen gemacht wird, die man verbrennet und darauf in Wasser schüttet: wenn sie hernach trucken worden, werden sie auf ausdrücklich hierzu gemachte Mühlen gebracht, und verbrannte Beine, verbrannt Helffenbein, auch wohl gar Pfirsichkerne dazu gethan: nachdem nun alles fein zarte zerrieben und unter einander gemischet worden, wird uns dieses vollkommen gute Teutsche Schwartz übersendet. Welches nun feuchte, und doch nicht mit Wasser genetzet ist, schön gleissend schwartz siehet, sanfte anzufühlen, leichte zu zerbrechen, ohne gläntzende Körner, so viel als möglich, und mit Helffenbeine bereitet ist, dasselbige ist besser, als das mit Beinen oder Pfirsichkernen zugerichtet worden: es müssen auch recht gute Hefen dazu genommen worden seyn, denn davon bekommt es die Güte. Daß demnach zu Paris dieses Schwartz eben so gut könte gemachet werden, als wie in Teutschland, wenn sie nur auch so gute Hefen dazu nähmen. Es wird auch ohne dieses teutsche Schwartz, dergleichen zu Troyes/ Orleans, ja selbst zu Paris gemacht, und darum hat es so vielerley Namen, weil ihm ein ieder den Namen desjenigen Ortes, woselbst es bereitet worden, beyleget. Gewisse Personen haben mich versichert, daß die Teutschen Weinstein dazu nehmen, so auch nicht übel gethan. Ihm sey aber wie ihm wolle, ich will mehr nicht sagen, als daß es niemand denn die Kupferdrucker gebrauchen.

Schwartz von Troyes und andern Oeten.

Das drey und siebentzigste Capitel.

Von Feigen.

Siehe Fig. 261.

DIe Feigen sind Früchte, welche allerhand Farben haben, massen es grüne, violbraune, weisse und andere Arten mehr giebet: wir aber verkauffen keine, als die violbraunen und die gemeinen.

Wenn die Feigen reiff, so sammlen sie die Leute in Provence ein, und lassen sie auf Flechten treugen, thun sie hernach in Körbe von Palmblättern gemacht, oder in Kisten und Schachteln mit Lorbeerblättern und Anissamen. Der Feigen aus Provence haben wir drey Sorten: namentlich, die violbraunen, die Maßilischen in kleinen Körben, und die dicken, die auch sonst fette Feigen heissen. Die Violbraunen sollen groß, trucken und frisch seyn: die Maßilischen klein, weiß, trucken, nicht zähe, als wie Leder, und in kleine bunte Körbe geleget: die fetten aber müssen recht groß seyn, und den Maßilischen, soviel als möglich, an Güte beykommen.

Die Feigen, welche in grossen Körben ebenmäßig aus Provence, wie auch aus Spanien kommen, sind viel geringer, als die in kleinen Körben, massen sie viel härter sind, und eine weit zähere Haut haben.

Der Gebrauch der Feigen ist so bekannt, daß unnöthig, mich dabey aufzuhalten; nur will ich gedencken, daß sie

einiger massen zur Artzney gebrauchet werden, indem man sie zu Brustträncken brauchet, desgleichen wenn man mucilagines, Schleim, machen will.

Die fetten röstet man über Feuer, und steckt sie in den Mund, das Zahnweh dadurch zu stillen: wiewohl man auch andere Feigen an ihre Stelle nehmen kan.

Das vier und siebentzigste Capitel.

Von Brunellen.

WIr handeln überdiß auch ziemlich starck mit Brunellen oder Pflaumen von Brugnole, die wir aus Provence bringen lassen, sonderlich von Aubagne und Brugnole, so ein Städtlein nahe bey S. Maximin gelegen; davon sie den Namen bekommen.

Diese Pflaumen werden in länglichten Kästlein gebracht: sonst aber und insgemein in Einmachebüchsen, welche mit gar zierlich ausgeschnittenem Papiere beleget sind.

Wenn die Brunellen, wie sichs gehöret, seyn sollen, so müssen sie trucken, gelblicht und fleischicht seyn, wenn auch das Papier, damit sie bedecket sind, fein trucken ist, so ist es ein unfehlbares Zeichen, daß sie gut sind, und keinen Schaden gelitten haben.

Weiter verkauffen wir auch Pflaumen und kleine Pfläumlein: z. E. grosse und kleine Cathrinen-Pflaumen, und kleine schwartze von Damas und S. Julien, die wir von S. Maure, Chinon und andern Orten in Touraine bringen lassen. Ferner verkauffen wir gar viel gedörrete Pflaumen, welche länglicht sind, und von Bourdeaux kommen. So giebt es auch noch viel mehr andere Gattungen, z. E. die von Montmirel, von Padriguon, Käyserpflaumen, und viele andere, ingleichen überhaupt alle andere Arten getrockneter Früchte, die wir hie und daher kommen lassen, vor allen aber von Tours; denn da sind, geschälte und gedörrte Aepfel, Kirschen in Büschlein, und dergleichen noch mehr, die in der Fastenzeit pflegen gespeiset zu werden. Die Wahl dieser Früchte ist diese: sie müssen frisch, und wenn sie in Büchsen und Schachteln liegen, oben wie unten seyn. Der Gebrauch ist so bekannt, daß ich billich davon schweige.

Auch verkauffen wir in der Fastenzeit und sonsten das gantze Jahr hindurch, Haselnuss, die wir aus Provence bringen lassen: dererselben giebt es zweyerley, *Lacadieres* und gemeine. Jene sind dicke und gelblicht, sehen den kleinen Nüssen nicht im geringsten gleich, müssen auch frisch seyn, die Kerne aber gut schmecken und ein weisses Fleisch haben. Haselnüsse. Siehe Fig. 262.

Die Haselnüsse werden nicht allein in der Fastenzeit verbrauchet, denn sie unter die so genannten *quatre Mendiants* gehören, das sind Feigen, Rosinen, Mandeln und Haselnüsse, welche in gleichem Gewichte untereinander gemenget werden: wiewohl dieses gar selten geschicht, indem diejenigen, die sie haben, von diesen oder jenen mehr oder weniger dazu nehmen, nachdem sie nämlich theuer sind: sondern sie werden auch mit Zucker überzogen. Es wird ingleichen Oel daraus gemacht, welches mit dem kleinen Nußöle gleiche Kraft hat, und die Haare gut erhält. *Quatre Mendiants.*

Das fünff und siebentzigste Capitel.

Von den Maronen.

Siehe Fig. 263. DJe Maronen sind Früchte, mit denen wir einen ziemlich starcken Handel treiben, sowohl als mit den Kastanien aus Limoge. Weil aber diese Früchte allzugemein, dahero will ich nichts mehr davon vermelden, als daß die besten Maronen um Lyon, und in Vivarets wachsen, welche dann, wenn sie recht gut sind, dicke, frisch, veste und gleichsam Aschfarben seyn müssen, weder verfaulet, noch vermodert, oder auf einander verbrannt: denn sobald sie heiß werden, hat man Mühe sie zu erhalten, oder ihrer los zu werden. Derohalben muß man, sobald ein Ballen angekommen, das Stroh und übrigen Umschlag herunter reissen, und ihnen Luft geben.

Was die Kastanien belanget, diese müssen den Maronen einiger massen

gleich kommen, wiewohl sie viel kleiner, heller und röthlichter sind.

Die Maronen samt den Kastanien, werden, wie iederman bewust, zum Essen gebraucht. Auch werden die Maronen etlicher massen zur Artzney genommen, denn sie sehr starck stopfen. Die Zuckerbecker überziehen sie mit Zucker, und nennen sie hernachmahls *Marons glacez*, weil sie sehen, als ob sie mit Eise überzogen wären. *Marons glacez.*

Das sechs und siebentzigste Capitel.

Von Eichen.

Siehe Fig. 264. DJe Eiche ist ein in der gantzen Welt bekannter Baum, theils, weil er so gar lange dauert, theils aber, weil man ein und andern Nutzen von ihm erhält, gleichwie aus folgenden wird zu ersehen seyn.

Es stellet dieser Baum die Tugend, die Stärcke, die Beständigkeit und die Langwierigkeit vor, daher er auch von den Alten dem Jupiter gewidmet worden. Etliche wollen, er sey des Nuß- und Oelbaums Todfeind, weil sie ohne ihren Verderb nicht lange bey ihm stehen können.

Das erste und betrachtens würdige, das wir von der Eiche nehmen, ist der Siehe Fig. 265. Mistel, welches eine excrescentz oder Auswuchs ist, so sich zu oberst auf dem Baume angehencket befindet. Dieses Gewächs scheinet etwas ausserordentliches zu seyn, dieweil nicht überall die Eichen Mistel tragen, und giebt es ihrer, so viel mir wissend, nur wenige, welche denenjenigen, die zwischen Rom und Loretto, nahe bey dem Städtlein Folligni, welches der halbe Weg ist, in diesem Stücke gleich wären; denn daselbst giebt es Eichen, die dergestalt mit Mistel belastet sind, daß eine eintzige gar gerne einen gantzen Karn voll geben könte.

Dieser Auswuchs hat eine Gestalt, als wie die Aeste eines Baumes, ist eines dichten und schweren Wesens, und sieht aussenher braunroth, inwendig weißgelb, und gleichsam als wie eine Sonne.

Diese dermassen harten und dichten Aeste treibē einen Hauffen kleiner Zweige, welche sich in einander verwickeln: daraus entstehen viel länglichte, dicke, halbrunde, blaßgrüne Blätter, samt kleinen weissen Beeren, die unsern weissen Johannsbeeren gantz gleich sehen, und eine schleimichte Feuchtigkeit enthalten, aus welcher unsere Vorfahren Leim gemacht. Der Mistel mit seinen Blättern beladen, erhält sich allzeit grün, das Wetter mag gleich noch so böse seyn.

Man soll den Mistel aussuchen, welcher dicke, schwer und fein völlig ist: und an der dunckeln Farbe, wie auch der Sonne inwendig, kan man erkennen, ob er gerecht sey. Das gewisseste Kennzeichen aber ist, wenn man ihn kauffet, daß er noch an einem Stück Eiche hanget, oder, man halte den erkauften Mistel gegen denjenigen, den man bereits hat, und man weiß, daß er gerecht sey.

Dem Eichenmistel werden gar viel Kräfte zugeschrieben, so daß ihn die Alten hoch verehret und für heilig gehalten, eben als wie den Baum, der ihn getragen. Julius Cäsar und Plinius berichten, daß die Druiden unter diesen Bäumen sich versammlet hätten: selbige befanden sich in der Gegend, die wir heut zu Tage *la Ville de Dreux* nennen, nahe bey Chartres, woraus zu ersehen, daß es auch in Franckreich Eichen gegeben, welche Mistel getragen.

Der Mistel eingenommen, wird für ein herrlich Mittel wider die Lähmung der Glieder, den Schlag, und fallende Sucht gehalten. Um solcher seiner vortrefflichen Tugenden willen, welche alle hier zu erzehlen gar lang fallen dürffte, haben die Italiener ein ziemlich weitläufftiges Buch, unter dem Titel, Holtz des heiligen Creutzes, ausgehen lassen.

Das andere, das wir von der Eiche nehmen, ist ein klein Kräutlein, welches wir Engelsüß nennen, und demjenigen gleich siehet, das auf den Mauern wächst. Dieses Kräutlein entstehet an denenjenigen Orten der Eichen, wo sie sich gabeln, und zwar vermittelst ein klein wenig Erde, die sich allda befindet, oder auch wohl von verfaultem Wasser: es wächst ingleichen unten an den Stämmen dieser Bäume. Engelsüß von Eichen. Polypodium quernum. Siehe Fig. 266

Dieses Engelsüß wird gar selten zu uns gebracht, wiewohl es nicht gut ist;

denn

denn dieses ist weit besser, als das, so auf den alten Mauern wächst, und von denen um Paris gelegenen Orten zu uns gebracht wird.

Man erwehle demnach das Engelsüß / welches frisch, fein völlig, trucken, leicht zu zerbrechen, auswendig grau, inwendig grünlicht ist, und zuckersüsse schmecket, und ziehe das Eichene dem andern vor: welches man iedoch nicht mercken kan, man sammle es denn selber, oder lasse es von Leuten sammlen, denen zu trauen ist.

Das sieben und siebentzigste Capitel.

Vom Eichelöl.

DJe Eiche trägt ohne das Engelsüß, Eicheln, welche ihre Früchte sind: von denen können einige, wie sie sich rühmen, Oel machen, und verkauffen es auch. Weil mir aber solches bis anhero nicht gelingen wollen, als will ich lieber davon schweigen, und nur dieses vermelden, daß alles Eichelöl / welches die Leute aus Provence zu uns bringen, nichts anders sey, denn Been- oder Nußöl, mit dem sie die Eicheln abgezogen: könne derowegen durchaus nicht Eichelöl heissen. Lemery hat in seiner Chymie weitläufftig genug davon geschrieben, dahin dann der Leser seine Zuflucht nehmen mag.

Die grosse Seltsamkeit des wahrhaften Eichelöls ist Ursach, daß ihm eben, als wie dem wahren Talcköle, so gar grosse Eigenschafften beygeleget werden. Man kan zwar wohl vermittelst einer Retorte ein rechtes Oel aus den Eicheln ziehen, allein dasselbe ist schwartz und riecht häßlich.

Ohne das Oel, das man aus den Eicheln ziehet, bringet die Eiche auch eine Art Moos, Usnea, Eichenmoos genannt, daraus allerley Haarpuder, z. E. *de Chypre*, *Franchipane*, *la Mareschalle*, und andere mehr bereitet werden, und wir von Montpellier bringen lassen. Die wahrhafte Beschreibung, auf was Weise diese Haarpuder zu machen, ist mir unbekannt, daher ich den Leser zu denenjenigen weisen muß, die sich genau darauf verstehen, oder aber, er mag sich an des Herren Barbe Beschreibung halten, welche in einem kleinen Büchlein, zu Lyon gedruckt, zu finden sind, dawider ich nichts sagen kan, weil ich nicht weiß, ob sie just sind. Eichenmoos. Siehe Fig. 267. *Poudre de Chypre, de Franchipane, &c.*

Sonst giebt es noch ein Hauffen andere Sorten Puder, die mit Ambra, Veilgenwurtz, Rosen, Pomerantzenblüten und dergleichen angemachet sind, welche ebenfalls in obangezogenen Büchlein beschrieben stehen, darinne dann der Leser sich ersehen kan. Andre Sorten Haarpuder.

Das acht und siebentzigste Capitel.

Von Galläpfeln.

Siehe Fig. 268. 269. 270.

DJe Galläpfel sind die Früchte eines besondern Geschlechts der Eichen, welches häuffig in Levante wächst, vornehmlich um Aleppo und Tripoli herum; und werden bey uns Galläpfel von Aleppo und Tripoli genennet. Wir bekommen sie auch von Smirna. Es wächst ihrer auch die Menge in Franckreich, absonderlich in Provence und Gascogne, doch sind sie weit schlechter als die Levantischen, denn sie insgemein röthlicht, leichte, und durch und durch dichte sind: dahingegen sind die Levantischen stachlicht, (und werden deswegen stachlichte Galläpfel genennet) schwer, schwärtzlicht, grünlicht oder weißlicht. Der Unterschied zwischen diesen Früchten verursachet, daß sie auch zu unterschiedenen Dingen gebraucht und angewendet werden: denn die von Aleppo und Tripoli dienen zum schwartzfärben, desgleichen zu schwartz und grüner Dinte; mit den weissen wird die Leinwand, mit dem geringen aber oder mit den Frantzösischen die seidenen Zeuge gefärbet.

Die Galläpfel werden auch einiger massen zur Artzney gebraucht, denn sie sehr anhalten. Sie werden auch ausgelesen, damit man diejenigen, welche schwartze oder weisse verlangen, vergnügen könne: die sie aber unsortirt begehren, mögen Achtung geben, daß die kleinern, die nicht gar zu dicke, nicht herausgesuchet worden. Was diejenigen betrifft, die sie ballenweise kauffen, dieselben

ben müssen auf die Einballirung sehen: denn die von Aleppo kommen, sind in langen schmalen Ballen, die von Tripoli aber in kurtzen und dicken, und das Tuch, das drum geschlagen, ist insgemein streifficht. Dieses melde ich deswegen, weil die von Tripoli weit geringer sind, denn die von Aleppo. Auch mag man sich vorsehen, daß sie nicht voll Staub und Unrath sind, denn wir schier keine Waare haben, darunter so viel Wust und Unflat von Eichen zu finden.

In Türckey wächst auf einer Gattung Eichen eine Frucht, in Grösse einer kleinen Nuß, welche die Türcken Bazgendge nennen; deren Figur bey den Eicheln zu besehen. In Levante, sonderlich zu Aleppo, nehmen sie 100. Pfund Conzenille, die sie Cormeti nennen, 50. Quintlein Bazgendge, und 50. Quintlein Weinstein: dieses alles stossen sie zu Pulver, und machen einen wunderschönen Scharlach daraus. Allein in Franckreich ist diese Frucht überaus rar, und wird deshalben gar nicht gebrauchet, ja wann auch schon zuweilen die Bazgendge unter dem Gallus sich befindet, wird sie dennoch ausgeworffen, dieweil man sie nicht kennet. Siehe Fig. 171.

Das neun und siebentzigste Capitel.

Vom Lerchenschwamm.

AGaricus, der Lerchenschwamm, ist ein Auswurff oder excrescentz, so an den Stämmen und dicken Aesten unterschiedener Bäume zu befinden, sonderlich an dem Lerche baum, auf Frantzösisch *Melasse*, in Latein Larix genannt; wie auch an etlichen Eichen. Doch ist der erste der beste, und muß weiß, leicht und zart seyn, bitter schmecken, sich ingleichen leichtlich zerbrechen lassen. Die Alten nenneten diese Art das Weiblein: dann der, welchen sie das Männlein nenneten, ist insgemein schwer, gelblicht und holtzicht, soll dannenhero durchaus nicht zur Artzney gebrauchet werden. Also nun sage ich, der gute Agaricus müsse, wie erst gedacht, beschaffen seyn, und wahrhaftig aus Levante/ sintemahl er weit vollkommener ist, als der, den uns die Savoyer aus Savoyen und dem Delphinat bringen. Auch bringen sie ihn aus Holland; allein der ist mit der Raspel überfahren, und mit Kreide weiß gemacht, soll dannenhero ebenfalls ausgeworffen werden, und kan man ihn an seiner weissen Farbe, wenigem Gewichte, und daß er sich gerne zerreiben läßt, erkennen. Hingegen brauchen ihn die Färber desto häuffiger zum schwartzfärben, wie dann, welches gar wenigen dürffte bewust seyn, wir nicht gar zu viel Waaren haben, es mögen gleich Samen, Wurtzeln, Höltzer, Rinden, Blätter, Blumen Gummata. Säfte, Thiere oder derselben Theile, Foßilien, oder solche Sachen, die aus der Erde gegraben werden, ja auch Chymische Dinge seyn, derer sich die Färber nicht solten wissen zu bedienen: welches auch Ursach ist, daß eine so grosse Menge Waaren nach Franckreich gebracht wird. Wäre sonst niemand, der mehr Materialien verthäte, als die zur Artzney gebrauchet werden, würde ein eintziger Materialiste alle Medicos, Apothecker und Wundärtzte, samt allen andern, die sich drein mengen, zur Gnüge versehen können, und solches ohne sonderbare grosse Bemühung.

Der Agaricus von Eichen sieht insgemein röthlich und ist schwer: dieweil er demnach wenig taug, derohalben mag ich auch gar nichts von ihm vermelden.

Das achtzigste Capitel.

Von der Confectione Hamech.

DJeweil der Agaricus unter diese Composition kommt, welche wir nebst der de Hyacintho und Alkermes, dem Theriac und Mithridat von Montpellier bringen lassen, als habe für gut erachtet, allhier davon zu handeln, anbey auch die Beschreibung, welche für die richtigste gehalten wird, und aus der Pharmacopœa des Herrn Charras genommen ist, mit anzuführen. Dieses aber soll nicht hindern, daß ein anderer denen Büchern, die von der Apothecker-kunst handeln, oder denen Verordnungen der Stadt Paris und anderer feinen

Städte

Städte folgen dürffe, sondern es steht einem ieden frey, dem zu folgen, welches ihm am leichtesten vorkommt. Wiewohl ich blos von denen Materialien, die dazu kommen, reden werde, die Bereitung aber und derselben Art und Weise, wie sie in den Pharmacopœis beschrieben, lassen will, in welchen sich diejenigen, welche sie zurichten wollen, Raths erhohlen können. Derowegen nehmet

Eichenmistel/
reine Rosinlein,
Damascener Pfläumlein, von ieden 8. Loth.
gelbe,
schwartzbraune, und
Indianische Myrobalanen/
Veilgensamen,
Coloquinten/
Orientalischen Lerchenschwamm,
Sennesblätter, iedwedes 4. Loth.
Wermuth,
Thymian, iedes 2. Loth.
röthe Rosenblätter,
Anis und
Fenchelsamen, von ieden anderthalb Loth.
gereinigten Erdrauchsaft/ zwey Pfund.
Zucker und
Honig von Narbonne/ iedwedes drey Pfund.
ausgezogene Caßia,
Tamarinden/
auserlesene Manna/ von iedweden 8. Loth.
Der besten Rhabarber,
des schönsten Lerchenschwamms,
Sennesblätter/
diagrydii, iedes drey Loth.
der fünff Myrobalanen,
Thymseide/
Erdrauchsamen/ von iedem 2. Loth.
Zimmt,
Ingber/ und
Anis, von iedem 3. Quintl.

Aus allen diesen Stücken wird nach der Kunst ein Electuarium liquidum, oder eine weichliche Lattwerge gemacht, so sich sehr lange halten kan, wann sie nur wohl und getreulich bereitet worden ist. Ihrer etliche halten mehr von dieser compositon, wenn sie alt, als wenn sie noch frisch ist, welches ich aber nicht gäntzlich gut sprechen kan, bevoraus, wenn sie älter als zehen Jahr worden.

Die Confectio, soll sie anders gut seyn, muß schwartz und gläntzend sehen, getreulich und recht nach der Kunst zugerichtet, auch bis zu gehöriger Consistentz und Dicke eingekochet seyn. Wegen ihrer vortrefflichen Tugenden, die man ihr beyleget, wird sie gar ofte in der Artzney gebraucht, wie solches aus unterschiednen Pharmacopoeis zu ersehen.

Ich muß hierbey die Pariser Kauffleute erinnern, daß sie doch weder diese, noch andere Confectiones, bey niemand als bey redlichen und verständigen Handelsleuten erkauffen wolten; indem ein gar zu grosser Betrug damit getrieben wird, insonderheit von denenjenigen, die das Pfund von dieser Confection um 15. bis 20. Sols geben, da sie doch, wenn sie nach den vorgeschriebenen Regeln bereitet wird, 45. und 50. Sols zu stehen kommt.

Allein, es muß sich niemand verwundern, wer dieses Capitel in diesem Buche erblicket: denn ob ich wohl weiß, daß das zwischen den Spezereyhändlern und Apotheckern aufgerichtete Reglement und Ordnung jenen nur vergönnet Theriac und Mithridat, zusamt der Confectio Alkermes und der de Hyacintho, die wir unter dem Namen der vier grossen Galenischen *Compositionen* verstehen, zu verkauffen. Jedennoch, weil es mit dieser Confectio Hamech eine gleiche Bewanntnüß hat, als wie mit denen andern, indem sie aus so vielen Materialien, als irgend eine der andern, zusammen gesetzet ist, wie sie auch, vermöge der Taxa und Ordnung S. Majest. darinne sie nebst andern Spezereyen und Materialien ausdrücklich gesetzt und begriffen wird, von denenjenigen Orten, allwo man sie zum Behuf der Handlung, die damit getrieben wird, verfertiget, mögen kommen lassen, so habe ich mich verbunden erachtet, davon zu handeln.

Die vier grossen Compositiones.

Wir verkauffen auch ohne den Lerchenschwamm, getreugte Morcheln, und Schwämme, die wir aus Provence und Languedoc bringen lassen, Tuberosen und Jonquilienzwiebeln, Ranunculn und andere Wurtzeln, welche wir aus Italien und Provence, auch wohl gar von Constantinopel kommen lassen, eingemachte Stendelwurtz, Judasöhrlein, ein schwammichtes, leichtes

Allerhand Wurtzeln u. Zwiebeln.

Judasöhrlein.

leichtes Gewächs oder excrescentz, und zähe wie Leder, siehet wie ein kleines Ohr, deshalben es auch also benamset worden, hat eine veränderliche Farbe, nämlich roth, wie Sammt, und schwärtzlicht, und wird an den alten Hollunderstämmen, ehe sie beginnen Blätter zu kriegen, gefunden. Weil aber wenigen bekannt ist, was es eigentlich sey, deshalben habe ich für dienlich gehalten, folgendes aus dem Lateinischen übersetzt, hier anzuführen.

Auriculæ Judæ, **Judasöhrlein**, sind ein schwammichtes häutichtes Gewächs, leichte, und zähe, als wie Leder: sind untenher aschgrau, oben schwärtzlicht, haben einen wäßrichten Geschmack und keinen Geruch. Auricula wird es genennet, weil es wie ein Ohr gestaltet ist. Es wächst an den uralten Hollundersträuchen, bevor sie Blätter bekommen. Der Geschmack bemercket eine kühlende und anziehende Kraft. Die Wundärtzte brauchen es bey Entzündung des Halses und Zäpfleins, denn es wird zu allerhand Entzündungen trefflich dienlich befunden. Innerlich wird es selten gebraucht, wiewohl ihrer etliche dafür halten, daß es eine blutstillende und das Geblüte dickmachende Kraft habe. Zu Rouan kochen sie es in Wasser und Essig, und brauchen es zum Ausgurgeln der bösen Hälse.

Uber alle diese Gewächse und Excrescentien lassen wir auch eine gewisse graue Erde, in Gestalt kleiner Schuppen, von S. Flour in Auvergne bringen, und nennen sie *la Perelle*, welche die Leute in Auvergne von den Felsen abscharren. Diese Erde wird gleichsam von dem Winde erziehlet, und hervorgebracht, denn er dieselbe auf die Klippen führet, allda sie von dem Regen befeuchtet, und von der Sonne calciniret wird. Es versehen sich aber diese Bergleute mit eisernen Instrumenten, damit sie die Erde abkratzen können, und einem ledernen Schurtz, an dessen zweyen Ecken Pech ist, damit es an den Felsen möge veste gemachet werden, wenn sie die Erde abkratzen wollen. Perelle.

Man soll die Perelle erwehlen, welche, als wie feine schöne Schuppen siehet, dabey, soviel nur möglich, grau und trucken, weder grumplicht, noch sonst voll Unrath ist. Sie wird zur Bereitung der Orseille gebraucht, allermassen im Cap. vom Tornesol ist angemercket worden. Sobald diese Erde abgekratzet ist, sobald wächst wiederum andere, die nicht dicker ist, denn ein Ortsthaler oder Achtgroschenstück.

Wir verkauffen auch ein gewisses Kraut, welches wir *Presle*, die Botanici aber *Queue de Cheval*, Equisetum, nennen, zu teutsch heißt es **Katzenzagel**, Schachtelhalm; dessen bedienen sich die Helffenbeindreher, auch andere, die in Holtz arbeiten, und poliren ihre Arbeit damit, wenn sie zuvor die Haut des Seehundes dazu gebrauchet. Wobey zu mercken, daß la Perelle und Presle nicht ein Ding sey, indem dieses ein Kraut, jenes aber eine Erde ist. Presle.

Wir könten auch noch viel mehr andere Früchte verkauffen, wenn dieselben nur bey uns gemeine wären; als da sind, die Betelfrucht, Bananas, Faitfel oder Areca, Fagora, die Frucht Anda, beym Piso / Bouldue, beschrieben, und andere mehr. Es giebt ihrer aber auch, die wir nicht einmahl zu verkauffen begehren, weil sie gar zu gemeine sind, z. E. Birnen, Aepfel, und dergleichen Früchte, welche für die Obstkrämer, und nicht für die Spezereyhändler gehören, denn für diese sind sie zu geringe, eben sowohl als alle andere Eßwaaren, welche eintzeln und nach dem kleinen Gewichte, wie auch nach dem Maase verkauffet werden; und wäre gewißlich eine Schande, wenn Kauffleute solche schlechte Sachen verkauffen wolten, hingegen aber ihre Gewölber von köstlichen Waaren entblöseten, ob sie gleich an diesen mehr gewinnen könten, als an jenen geringschätzigen Dingen, die überdiß nicht einmahl für sie gehören. Dieses aber kommt blos daher, daß die allermeisten aufgenommen werden, ob sie schon, wie bereits erwähnet, weder Verstand, noch Geschicke dazu haben; finden sich demnach genöthiget, nur solche Sachen, die sie kennen, zu verkauffen. Welches dann den Ausländern Gelegenheit und Anlaß giebet, die Parisischen Kauffleute gantz geringe zu achten,

und

und sie in keine Betrachtung zu ziehen; wie sie doch wohl thun würden, dafern sich diese nicht mit etwas anders vermengeten, sondern nur dergleichen Waaren führeten, von denen ich in gegenwärtigem Buche gehandelt habe.

Ende des Buchs von Früchten.

Des Ersten Theils
Der Hauptbeschreibung der Spezereyen und Materialien
Achtes Buch.
Von Gummen.

Vorrede.

DJe Gummata werden in wäßrichte und hartzichte abgetheilet, und durch jene dieselbigen verstanden, welche sich in Wasser, Wein und andern dergleichen Säften auflösen lassen / wie z. E. Manna, Gummi Gutta und andere mehr: durch diese aber verstehe allein diejenigen, welche mit Oel müssen aufgelöset werden / als da ist, Gummi Elemy, Tacamahaca / und so fort an: inmassen aus folgenden wird zu ersehen seyn. Zu diesen zweyen Sorten der Gummen setzen etliche annoch die dritte, die sie irregular zu nennen pflegen, weil es ihrem Vorgeben nach, Mühe giebet, wenn man sie mit wäßrichten oder ölichten liquoribus auflösen soll; dergleichen ist die Myrrhe und die Benzoe.

Können aber die Samen Wurtzeln, Höltzer, Rinden, Blüten, Blätter und Früchte so gar schwerlich von einander unterschieden werden, es sey dann, daß einer eine vollkommene Kenntnüß dererselben besitze, und stets damit zu thun habe, so giebt es bey den Gummen, es seyen gleich wäßrichte oder hartzichte, nicht geringere Schwierigkeit. Weil dann die Erkenntnüß dererselben dermassen schwer ist, veränlasset solches ihrer viele, daß sie fast allen Gummen / es geschehe aus Unverstande, oder aus Bosheit, gewisse Substituten setzen, und etwas anders dafür zu geben pflegen, wie von mir in folgenden wird erwiesen werden.

Das Wort *Gomme*, Gummi, will man vom Lateinischen Gummi, oder dem Griechischen Κόμμι, herleiten / und daß sie der schleimichte Saft, der aus den Bäumen dringet, und gleichsam das Fett dererselben seyn.

Das erste Capitel.
Von derjenigen Manna, damit GOTT der HERR die Kinder Israel in der Wüsten gespeiset.

NAchdem die Kinder Israel wunderbarer Weise durchs rothe Meer gegangen, und von ihren Feinden befreyet waren, verursachte der Hunger, der sie in der Wüsten drückete, daß sie wider Mosen murreten. Wie aber dieser getreue Diener des HErrn sein Gebet verrichtete, unterließ GOtt nicht ihnen zu Essen zu geben, indem er noch selben Tages eine grosse Menge Wachteln kommen, und des Morgens drauf das Manna auf die Erde fallen liesse, auch damit die viertzig Jahr über,

so lange nämlich die Hebräer in der Wüsten verharreten, anhielt. Das Volck stund anfangs bestürtzt, wie es sahe, daß die Erde über und über gleichsam, wie mit Korne, das ihnen zur Zeit unbekannt war, bedecket lag: und lehret uns die Schrift, daß sie, als die da nicht wusten, was es war, für Verwunderung aufgeschrien, Man hu, was ist das? Allein Moses lehrete sie, daß GOtt vom Himmel es ihnen sendete, und befahl, daß sie alle Morgen vor der Sonnen Aufgang kommen, und diese göttliche Speise sammlen solten, dieweil es keine Zeit mehr sey, das Manna zu sammlen, wenn der Tag ein wenig hoch worden, denn es kurtz darauf, nach dem die Sonne aufgegangen, zerschmoltze. Auch gebot ihnen Moses, nichts davon aufzuheben, bis auf den andern Tag, und sagte, damit sie den Sabbath desto heiliger beobachten könten, möchten sie des Tags vorher für zwey Tage sammlen, denn es würde nicht verderben, was sie für den Sabbath gesammlet hätten, wie dasjenige, welches sie sonsten bis auf den andern Tag aufbehalten wolten. Dieses ist gantz gewiß, und keine Schwierigkeit dabey, allermassen es der heilige Text im 16. Cap. des IIten Buches Mose ausdrücklich bezeuget.

Dennoch aber kommen die Ausleger, so Christen, als Juden, das Manna betreffend, in vielen Stücken gar nicht mit einander überein.

Bald anfangs entzweyen sie sich über der Etymologie, und dem Namen des Manna: und wollen etliche, es komme von den Ebräischen Worten, Man hu, her, welche die Jüden gesprochen, da sie die Erde mit kleinen weissen Körnern bedecket ersehen, so die Nacht hindurch gefallen waren. Inmittelst sind andere, und unter denen auch Buxtorff, welche sagen, Manna bedeute soviel als eine bereitete Speise: als wolten sie sagen, eine Speise, welche GOtt selbst für sein Volck zugerichtet.

Noch viel weniger eins sind sie wegen der Natur der Sache selbst. Denn viele behaupten die Manna sey eben die Manna, deren man sich in der Artzney zum purgiren bedienet, das ist, ein liquor und Saft, welcher wie der Thau fällt, und als wie kleine Körnlein, dem Coriandersamen nicht ungleich, zusammenfrieret: welcher Meinung Käyser Carls des Vten Leibmedicus, Valesius, gewesen. Der sehr gelehrte Jesuit, **Cornelius a Lapide** gedencket in seinem Commentar. über das II. Buch Mose, daß er in Polen kleine Körner, als wie Hirsekörner gesehen, welche ein wenig länglicht und röthlicht gewesen, und bey heitern Nächten im Heu- und Brachmonat zu fallen pflegten: daß er auch einen Brey oder Mus davon gegessen habe, der eben also geschmecket, ob wäre er von Heidekorn gemacht gewesen. Welches gleichfalls einer von meinen guten Freunden bekräftiget, der sich geraume Zeit in Polen, und sonderlich gegen Schlesien zu, aufgehalten, woselbst dieser Thau in grosser Menge fällt. Ich selbst kan versichern, daß ich auch im obern **Delphinat** / unten am Berge **Genevre** dergleichen Manna die Menge, früh um vier Uhr, gesehen, die ich erstlich für Reiff gehalten; nachdem ich sie aber gekostet, erkannte ich an dem zuckersüssen Geschmack, daß es Thau sey, demjenigen gleich, dessen die heilige Schrifft gedencket, denn so bald die Sonne aufgieng, zerschmoltze er.

Hingegen sagen diejenigen, welche erachten, daß das Manna, damit GOtt die Jüden in der Wüste ernähret, nicht von derselbigen Art gewesen, die man zur Artzney brauchet; dann, alles was purgire, mache den Menschen matt und schwach, gäbe aber keine Nahrung. Denen antwortet **Voßius** auf diesen Einwurff: die **Manna** in der Wüsten sey von der Manna, die man zur Artzney braucht, nicht der Natur nach, sondern nur was die accidentia und zufällige Dinge belanget, unterschieden gewesen. Dieser Unterschied aber sey von der Zurichtung entstanden, welche die Engel gemacht hätten, indem sie diesen Thau gehärtet und gekörnet, und dadurch die Dünste, mit denen die gemeine Manna erfüllet sey, davon abgesondert, damit ein dichtes Brod und Mus, gleich als wie aus dem Thau, der im Heu- und Brachmonat in Polen fällt, daraus bereitet werden konte. Hernachmahls kan der stetige Gebrauch einer Artzney gar wohl verhindern, daß dieselbige ihre ordentliche Wirckung nicht thue. Hat man nicht Leute gesehen, welche sich von dem heftigsten Gifte genähret, weil sie

denselben oft zu gebrauchen gewohnet waren? So thut ja auch der Wein den Krancken auf dem Lande, die ihn niemahls zu trincken bekommen, so viel gutes, den Patienten aber, die ihn immerfort geniessen, ist er schädlich genug. Welches dann den Valesius zu sagen bewogen, es sey kein Zweiffel, daß das Manna in der Wüsten die Juden im Anfange werde haben purgiret, indem sie doch viele böse Feuchtigkeiten von dem Knoblauch und Zwiebeln, die sie zu ihrer gewöhnlichen Nahrung gebraucht, würden gesammlet haben: nach diesem aber, und da die Manna nichts mehr auszuführen gefunden, hätte sie ihnen zur Nahrung gedienet, bevoraus, da sie von den Engeln zubereitet worden; wie denn im LXXVIII. Psalm, im 25. 26. und 27sten Vers, ausdrücklich stehet: Der HErr gebot den Wolcken droben, und thät auf die Thüre des Himmels. Und ließ das Mann auf sie regnen, zu essen, und gab ihnen Speise die Fülle. Daß also diese Auslegung allerdings gar gut mit dem Hebräischen Worte Mann überein zu kommen scheinet, als welches eine bereitete Speise bedeutet, wie aus dem 31. Vers des XVI. Cap. im II. Buch Mose kan geschlossen werden, woselbst stehet, das Manna in der Wüsten habe geschmeckt, wie Semmelmehl mit Honig vermischet.

Was ferner die Dicke und Grösse dieser Mannakörner betrifft, da kommen sie alle mit einander überein, daß sie weiß gewesen, und so dicke, wie Coriandersamen; ist auch hieran nicht zu zweifseln, massen die Schrifft im XVI Cap. des II. Buchs Mose diese Gleichheit eigentlich genug andeutet. Allein, wann die Schrifft das Manna mit dem Coriandersamen vergleichet, ist solches, nach dem Jüdischen Talmud, von der runden Gestalt, nicht von der Farbe zu verstehen, sintemahl die Corianderkörner nicht weiß sind: daher auch der Samaritanische Ausleger, an statt, daß er sagen solte, wie Coriander, setzet, wie Reiskörner.

Endlich sagt man auch insgemein, das Manna habe einen Geschmack gehabt, wie ihn ein ieder, der es genossen, nur gewünschet hätte: und diese Meinung gründet sich auf den 20sten Vers des XVI den Cap. des Buchs der Weisheit, woselbst gesagt wird, es hätte sich nach eines ieglichen Geschmack bequemet. Allein, es könte dieses auch wohl bedeuten, daß, obgleich der Geschmack bey den Menschen so gar sehr unterschieden, dennoch ein ieder unter den Jüden dasselbe nach seinem Geschmack befunden hätte. Denn, wenn das Manna einen Wachtelgeschmack gehabt, wie es die Jüden verlangten, warum wären sie denn sein überdrüssig worden? sie hätten sich gewißlich nicht gegen Mose über den langen Gebrauch dieser Speise beklaget, wie sie nach dem XI. Cap. des IV. Buchs Mose thaten. Und ist merckwürdig, daß Augustinus, welcher im 8. Cap. seines II 18den Sendschreibens gelehret, daß das Manna diese Eigenschafft gehabt, daß alle Jüden desselbigen Geschmack daran gefunden, davon sie zu essen sich gesehnet, im I. Buch Retractation. cap. 21. diesen Satz geändert, und gesaget, daß allein die frommen Jüden diesen so unterschiedenen Geschmack, nach ihrem Verlangen, empfunden. Doch scheinen diese anderen Gedancken dieses heiligen Mannes mit den Worten des Apostels Pauli 1. Corinth. 10. nicht vollkommentlich überein zu treffen: denn dieser sagt, daß alle Israeliten einerley Speise gegessen. Gesetzt nun, es sey wahr, das Manna habe allerley Geschmack annehmen können, so muß man dennoch sagen, wie es auch etliche auslegen, daß solches von der unterschiedlichen Zurichtung hergerühret, wie auch, nachdem die Jüden sich bemühet dasselbe zuzurichten.

Das andere Capitel.

Von der Manna.

DAs, was wir Manna zu nennen pflegen, und unter diesem Titel verkauffen, ist ein weisser crystalliner Saft, welcher von den Eschen, auf Frantzösisch *Fresnes domestiques & sauvages*, von den Italienern Fraxini und Orni genannt, ohne Schnitt, und von ihm selbst, theils aber auch, wenn man in die Bäume geschnitten, abrinnet. Jetztgemeldte Bäume wachsen häuffig in Ca- Siehe Fig. 272.

labrien und Sicilien, doch vornehmlich zu Gallipoli auf dem Berge S. Angelo/ und zu Tolfa, von dannen schier alle Manna, welche wir verkauffen, gebracht wird.

Allerhand Sorten Manna.

Wir verkauffen aber vielerley Manna unter dem Titel der Calabrischen. Die erste und beste ist die Manna vom Berge S. Angelo: doch ist das verdrüßlichste, daß sie insgemein schmierich ist, und wird deshalben von den Leuten, die sich nicht drauf verstehen, wenig begehret.

Die andere ist die aus Sizilien, und insgemein weiß, trucken und in Töpfen, iedoch auch mehrentheils voll Feigen und Maronen.

Die dritte und schlechteste ist die von Tolfa/ die wir, obschon unrecht, Manna von Brianson nennen: sie ist trucken, bleich, sandicht und sehr zerbröckelt.

Diß sind also mit wenigen, die drey Sorten Manna, die wir verkauffen, und die in Franckreich und zu Paris ordentlich gesehen werden: daß man also alle die Fabeln, welche sowohl alte als neue Scribenten von dem Ursprunge der Manna, und denen Orten, wo sie, ihrem Vorgeben nach, wachsen soll, zu erzehlen wissen, nicht glauben darff: denn es ist gewiß genug, daß alle Arten der Manna, die wir vertreiben, von obbenamten Orten kommen. Was aber die Gestalt und Figuren, die sich an der Manna, die wir verthun, befinden, da sage ich, daß diejenige Manna, welche wie Tropfen oder Zähren siehet, am meisten geachtet werde, sowohl, weil sie viel weisser, und auch wohlgeschmackter ist, auch nicht garstig, und sich dahero wohl verkauffen läßt. Weil nun auch Manna von einer ausserordentlichen Dicke und Länge sich findet, hat solches einem und dem andern Anlaß gegeben, zu sagen, sie sey verfälschet, welches ich ihnen zu Gefallen mit geglaubet hätte, dafern ich mich der Wahrheit nicht besser erkundiget.

Diesemnach kan man ihm zur Nachricht dienen lassen, daß es allerdings natürliche Manna in Tropfen gebe; daß selbige aber so groß, so dicke und so lang sind, verursachet, daß die Einwohner selbiger Orten, wenn sie den Stam oder die dicken Aeste der Eschenbäume aufgeritzet Strohhalmen oder Reißlein von Holtz in die Ritzen stecken, daran lauft die Manna herab, gerinnet und wird zu längern oder dickern Tropfen, nachdem nämlich die Hälmlein oder Höltzlein lang gewesen, und der Baum viel oder wenig Saft gegeben. Es ist dieses gantz gewiß, massen ich einen solchen Mannatropfen oder Thräne habe, welche des halben Fusses lang und so dicke ist, als eines Kindes Faust; sie haftet an einem Halme. Auch habe ich andere kleine Stücken mehr an kleinern Strohhalmen.

Hier möchte man mir einwerffen, eben dieses sey das Zeichen, daß sie, die Manna, nachgemachet, und auf die Höltzlein und Hälmlein geleget worden, damit sie eine solche Gestalt überkäme: doch ich gebe zur Antwort, daß ich es von einer glaubwürdigen Person vernommen; zudem so ist es ja natürlich und so thulich, daß niemand verständiges daran zweifeln wird, da überdiß unmöglich ist, daß man so schöne Manna, als wir zu verkauffen haben, bereiten möge.

Dieses will ich wohl sagen, daß mich ihrer etliche versichern wollen, wie daß die Juden zu Livorno dermassen abgerichtet wären, und die Manna dergestalt zuzurichten und nachzumachen wüsten, daß sie bey nahe eben so schön sey, als diejenige, welche natürlicher Weise aus den Bäumen rinnet. Ich kan auch versichern, daß ich ihrer selbst verfertiget habe, allein, sie ist schwer, gantz bleich, und von den andern Sorten, die wir verkauffen, gantz und gar unterschieden, wiewohl solches auch von meiner Unerfahrenheit herrühren könte.

Inmittelst will ich vermelden, daß die Manna in gedachten Ländern, im Monat Junius, Julius und August gesammlet werde, und daß das Wetter nothwendig schön und trucken seyn müsse. Denn so bald es regnet oder feuchte Wetter ist, fällt die Manna, welche ohnedem flüßig, wenn sie aus dem Baume kommt, und die Sonne sie nicht stracks dicke macht, herab und verdirbet. Dieser Unfall, der der Manna begegnet, ist Ursach, daß die Manna bald theuer, bald wohlfeiler ist, nachdem nämlich die Jahre trucken oder feuchte gewesen.

Man erwehle demnach die Manna, es mögen grosse oder kleine Stücken seyn,

seyn, welche frisch, trucken, leichte, weiß und etwas röthlicht sind, eines angenehmen Geschmacks, darunter nicht viel kleine Bröcklein, oder Feigen und Maronen befindlich; in den Stücken muß eine Art Syrup seyn, wenn sie zerbrochen worden, denn dieser das eigentliche Zeichen, daß die Manna frisch; so bald aber die Manna beginnet alt zu werden, vertrocknet er, und hinterläßt eine Höle, in welcher kleine Spitzlein zu finden, gleich ob sie, die Manna, sublimiret worden wäre. Dannenhero soll man, so viel einem möglich, dergleichen garstige und häßliche Manna verwerffen, weil es lauter verlegen Gut ist, darunter zum öftern dergleichen Dinge anzutreffen, welche kein Mensch zu sich nehmen kan. Wer es zu erfahren verlanget, darff sie nur schmeltzen, sodann wird er ersehen, ob es nicht wahr sey, was ich gemeldet. Ein Irrthum aber ists, ohngeachtet er ziemlich eingerissen, daß diese Manna viel stärcker purgiren solle: doch, sie haben recht, wofern die Manna, wenn sie verlegen und voll Unrath ist, eine purgirende Kraft überkommt. Ich aber dencke, sie dürffen sich häßlich betrügen; auch daß sich niemand dieses falschen Vorwandes bediene, als diejenigen, die sich damit überleget, damit sie ihrer desto eher quit werden können. Und dieses hat, allem Ansehen nach, Anlaß gegeben, daß diejenigen, durch derer Hände sie gehet; redliche Kauffleute hiervon ausgeschlossen; unter die tropfichte frische Manna so viel schmierichte, häßliche und zerbröckelte Manna mischen, nur daß sie dieselbe wohlfeiler geben können, und dennoch grössern Profit dabey machen mögen. Welches dann die damit handeln, bewegen solte, sie von Livorno bringen zu lassen, woselbsthin sie jährlich durch des Groshertzogs von Toscana Galeeren oder andere Gelegenheit in Kisten und Tonnen gebracht wird, nachdem ihrer viel gesammlet worden: oder sie möchten sie von Marseill kommen, und bey redlichen Leuten einkauffen lassen. Denn es ist ausgemacht, daß die Manna ie mehr sie durch die Hände geht; bevorab durch die Hände einiger gewisser Personen, die doch anietzo zu nennen nicht eben nöthig; ie mehr und mehr sie mit gemeiner Manna, oder auch wohl gar mit Maronen vermenget werde. Dadurch aber wird ihre Güte nicht ein wenig verändert, und kein kleiner Abgang verursachet.

Was den Gebrauch und Nutzen der Manna belanget, derselbe ist so bekannt, und gedencken dessen so viele Scribenten, daß es fast unnützlich, mich dabey aufzuhalten. Nichts destominder will ich erinnern, daß es eines der stärcksten und doch dabey gelinden Purgantien sey, die wir haben mögen, dessen man sich mit der gröstẽ Sicherheit bedienen könne.

Es wird ein saurer Spiritus aus der Manna distilliret, welcher zu allerley Brustbeschwerungen dienlich ist. Auch kan man ein spirituöses Wasser über den Helm treiben, welches alles, was das beste an der Manna ist, enthält, und ein trefflich Schweißmittel, beyneben ein herrlich specificum wider alle abwechselnde Fieber ist. Spiritus & aqua spirituosa Manna.

Sonst haben mich etliche berichtet und versichern wollen, man könne aus der Manna ein dissolvens und auflösend Wasser bereiten, welches auch das Gold aufzulösen vermögend sey. Ich aber kan es nicht für gewiß sagen, dieweil ich es nicht versucht habe.

Das dritte Capitel.

Von der Manna von Brianson.

DJese ist eine truckne weisse Manna, derjenigen, welche *Manne de la Tolfe* genennet wird, durchaus gleich. Weil sie aber gar nicht im Brauch, auch von uns nicht verkauffet wird, dannenhero will ich nichts nicht davon melden. Sie rinnet aus den dicken Aesten der Lerchenbäume / und wird deshalben Manna laricea geheissen; findet sich in grosser Menge im obern Delphinat / sonderlich um Brianson, und hat daher den Zunamen erhalten. Lieberig. 273.

Ohne die Manna von Brianson giebt es auch noch andre Sorten Manna, darunter die Manna mastichina aus Levante und Syrien die rareste und meist geachtete ist. Diese kommt der Calabrischen an Farbe sehr nahe, und ist körnicht, wie der Mastix, daher dann ihr Zuname entstanden. Sie rinnet

aus den Cedern auf dem Berg Libanon, wie ich bereits im Cap. von Cedern angemercket habe.

Diese Manna ist in Franckreich überaus rar, und habe ich ihrer ohngefehr vier Untzen, die, wie ich versichert worden bin, aufrichtig ist, und obbemeldete Gestalt und Farbe hat, nebst einem bittern, und ziemlich unangenehmen Hartzgeschmacke: welches dann nicht mit des Herrn Fuchsius Berichte übereintrifft, wenn er gemeldet, daß sie die Bauern am Berge Libanon zur Speise gebrauchten. Doch es kan dieser Unterschied auch wohl daher rühren, daß sie zu alt worden, oder aber, weil sie die Landesgegend verwechselt hat.

Es sind noch mehr Arten der Manna, z. E. die Africanische, welche die Africaner an statt des Zuckers und Honigs gebrauchen. Die Mexicaner haben auch eine Manna, welche sie, gleich als wie wir den Käse, essen. Und in Persien giebt es Manna, die so dicke als wie die Maronen. Allein, weil diese Arten nicht zu uns kommen, derowegen will ich auch nichts weiter davon gedencken.

Das vierte Capitel.

Von der flüßigen Manna.

DJe flüßige Manna, Manna liquida und *Tereniabin* genannt, ist eine flüssige, weisse, klebichte Manna, die als wie weisser Honig siehet. Sie findet sich auf gewissen Gewächsen, die mit hell-
Siehe Fig. 274. grünen Blättern, welche so groß sind, als die Blätter des Hartriegels oder der Rainweide, mit röthlichten Dornen und Blumen, aus denen die Schoten, wie an der Colutea, Schaflinsen, entstehen, besetzt sind, und in grosser Menge in Persien um Aleppo und Gros Cairo wachsen. Daselbsthin wird sie alle Marcktage in Töpfen gebracht, und an die Einwohner zu Cairo verkauffet, die sich alsdann ihrer bedienen, eben als wie wir der Calabrischen Manna.

Dieser Saft ist in Franckreich ebenfalls gar sehr rar. Im Jahr 1683. aber verehrete mir ein guter Freund, der in Türckey gewesen, etwa vier Untzen, die ich auch noch aufbehalte, und dazumahl, wie er sie mir gabe, als oben gemeldet, beschaffen war: gleichwie aber die Zeit alles verderbet, also hat sich ihre Farbe in grau verwandelt. Oben drauf befindet sich ein braunrother Syrup, von gar guter Consistentz: was aber am merckwürdigsten, ist, daß sein süsser, zuckerhafter und angenehmer Geschmack nicht im geringsten sich verändert hat oder sauer worden.

Im grössern Asien findet sich gleichfalls auf ein und andern Bäumen, den Eichen nicht ungleich, eine flüßige Manna: sonderlich aber um Ormus, in welche Stadt sie dieselbe in Bockfellen bringen, und viel nach Indien verhandeln, ja gar bis nach Goa versenden. Diese Manna hat zwar eben eine solche Gestalt und Farbe, als wie die vorige, sie hält sich aber nicht so lange.

Ich solte demnach vermeinen, daß ich meine Gedancken wegen der natürlichen Manna, und derjenigen, die aus den Bäumen rinnet, sattsam eröffnet. Deshalben sey man erinnert, und glaube ferner nicht, daß diejenige Manna, die wir verkauffen, vom Himmel falle: sie solte ingleichen nicht ferner himmlisches Honig genennet werden, sondern vielmehr Eschen-Gummi, oder nach dem Namen der Bäume, die sie tragen. Und dieses wird daher noch mehr erwiesen, dieweil das himmlische Manna, wie oben erwehnet, an der Sonne zerschmoltze, dieses hingegen, das wir verkauffen, wird davon hart und trucken.

Das fünffte Capitel.

Vom Gummi Gutti.

GUmmi Gutta, Gutta Gamba, Gamboidea, Gamandora, Gutta gemu, Gutta gemau oder Gummi Peruanum, ist ein Gummi, welches aus dem Stamme eines kriechenden Gewächses rinnet. Dieses Gewächs ist einer gantz sonderbaren Natur, indem es weder Blätter noch Früchte hat, sondern nur eine Anzahl Aeste, wie aus der Figur zu ersehen. Siehe Fig. 277.

Die Siammer und Cochinchineser ritzen den Stamm dieses Gewächses auf, so lauft ein Saft, der eben nicht so gar dicke ist, heraus, wird aber, wenn er einige Zeit an der Luft gelassen worden,

den, gelb und dicke. Hierauf knäten ihn diese Leute, wie einen Teig, und machen Stücken draus, die als die türckischen Turbante sehen, auf die Art, wie wir sie zu Gesichte kriegen. Die Bauern um Odia oder India, welches die Hauptstadt in Siam ist, bringen ihn nach der Stadt zu kauffe, wie etwa bey uns die Bauern die Butter und andere Eßwaaren. Was ich anietzo vorgebracht, ist mir von einem Siamischen Dollmetscher, dem ich eine ziemliche Partey abgekaufft, erzehlet worden.

Nach diesem habe ich folgendes erfahren:

„Das Gummi Gutti ist ein gummosisch und hartzicht Wesen, hart und „gelb, und wird von einem Sinesischen „Baume, bey den Indianern Codelampulli oder Cantopili, auch Canna Ghorca genennt, gesammlet. Es „wird in Wasser zerlassen, hernach „überm Feuer zu einem Klumpen gemacht, und hat einen scharffen eckelhaften Geschmack, und gar keinen Geruch. Der Baum trägt rothe Aepfel. Die aus der aufgeritzten Rinde „hervordringenden Tropfen werden in „Gefässen aufgefangen, und darauf in „Schaf- oder anderer Thiere Mägen „gethan, und auf solche Art in einem „Stück zu uns gebracht. Den aufgesammleten Saft lassen die Indianer „in Wasser zergehen, filtriren und in„spißiren ihn: oder sie lassen ihn durch „ein Tuch lauffen und machen ihn dicke: „und geben ihm hernach eine cylindri„sche Form oder eine andere, nach ihrem „belieben. Er wird mit Zitronsafte „corrigiret.„

„Es ist hitzig, und führt den Schleim „und überflüßige Feuchtigkeiten ab. „Wird von 10. bis auf 16. Gran schwer „gegeben, kan auch zu Pulver gestossen „gebrauchet werden: doch wird es meistentheils mit etwas anders, z. E. mit „Jalappen ꝛc. vermischet und gegeben. „Es wird ingleichen mit Eßig corrigiret, und dergestalt ein Extract daraus „gemacht, welcher gar füglich auf 10. „Gran kan gegeben werden.

Dem sey nun wie ihm wolle; man erwehle nur dasjenige Gummi Gutti, welches trucken, hoch von Farbe, und wie ein Tulband, oder anderer Gestalt formiret ist. Die Gestalt oder Form thut nichts zur Sache, wenn es nur sonst, wie erst erinnert, beschaffen, auch nicht sandicht ist, wann man es zerbricht. Es muß ingleichen kein rothes, klares und durchsichtiges Gummi darinne stecken, welches zwar der recht schönen Aloe Succotrina gantz ähnlich siehet, und dennoch, ohnerachtet dieser seiner Schönheit, verhindert, daß die Gutte nicht kan verkauffet werden, dieweil es nicht allein gantz etwas anders ist, sondern auch keine so schöne Farbe giebet.

Es wird in etwas zur Artzney gebraucht, denn es ein heftig purgirend Artzneymittel ist, das ohne sonderbare Vorsicht und Rath erfahrner Leute nicht soll gebrauchet werden; welches sich recht wohl zu dem schicket, was Mesue davon berichtet, daß man es nämlich von vier bis auf sieben Quintlein gebrauchen könne. Allein dieses ist ein ziemlich grober Schnitzer, und steht Lebensgefahr darauf.

Sonst wird es zur Mignaturarbeit gebrauchet, und gelb damit gemacht: reibt man es mit Indigo ab, so giebt es eine schöne grasgrüne Farbe, welche vorietzo an statt des Saftgrüns gebraucht wird.

Das sechste Capitel.

Vom Arabischen Gummi.

DAs Arabische Gummi, welches auch Thebaicum, Saracenicum und Achantinum genennet wird, wie nicht weniger das Gummi von der Egyptischen Acacia oder Schoten-Dorn, welches der Name des Baumes, der es giebet; ist ein weißlicht Gummi, in Siehe Fig. 276. kleinen Tropfen. Es rinnet aus kleinen stachlichten Bäumlein, deren Blätlein dermassen klein sind, daß man sie gar schwerlich zu zehlen vermag: wachsen häuffig in dem glücklichen Arabien, daher auch das Gummi seinen Zunamen bekommen.

Dieses Gummi wird über Marseille nach Franckreich gebracht. Seit dem aber das Gummi von Senega zu uns gebracht worden, ist das wahrhafte Arabische Gummi so gar seltsam worden, daß mans ietzo schier nicht mehr antrifft.

Man

Man erwehle dasjenige, welches, weiß, hell und durchsichtig, recht trucken, und so viel nur möglich, in kleinen Tropfen ist, absonderlich, so es zum Theriac kommen soll, denn dazu wird es am meisten gebrauchet. Desgleichen wird es mit gutem Nutzen zu vielerley Zufällen der Lunge gebrauchet, wie auch den scharffen Husten zu lindern: daher es ihrer viele zur basi und zum Grundstück ihres Süßholtzsaftes machen, welches aber unrecht: nicht zwar wegen seiner übeln Beschaffenheit, oder daß es sich nicht dazu schicken solte, sondern vielmehr deswegen, weil sie dergestalt aus einer Sache, die ihnen nicht so sonderlich viel kostet, gar zu viel Geld schneiden; und dann, weil sie wohl gar an statt des rechten Arabischen Gummi nur das Gummi von Senega dazu nehmen.

Das siebende Capitel.

Vom Gummi von Turis.

DAs Gummi von Turis ist anders nichts als rechtes Arabisches Gummi, welches bey Regenwetter von den Bäumen gefallen, und nachdem es aufgelesen, und in Escaphas geleget worden, also nach Marseille gebracht wird. Darunter findet man Stücken, deren eines allein oftmahls mehr denn fünff Centner wiegt: welches blos daher rühret, daß es in den Schiffen, die es bringen, eingeschlossen und zusammengepresset gelegen.

Man erwehlet aber dasselbe, welches trucken, sauber, helle und durchsichtig ist, darunter auch soviel weisses, als immer möglich, sich befindet.

Zu Lyon brauchen es die Seidenfärber häuffig.

In dem Anhange seines Buches setzt der Autor dieses:

Ob ich gleich gemeldet, daß das Gummi von Turis Arabisches Gummi sey, welches bey Regenwetter von den Bäumen gefallen, so hat mich dennoch ein guter Freund bereden wollen, es sey nicht dieses, sondern ein röthlichtes Gummi, welches aus Egypten überbracht werde.

Das achte Capitel.

Gummi vermiculatum.

DIeses hat den Namen daher bekommen, weil es sich zusammenkrümt, indem es von den Bäumen fällt, und die Gestalt eines Würmleins behält: sonst ist es Arabisches Gummi oder Gummi von Senega.

Man soll es aussuchen, daß es weiß, hell und durchsichtig sey, wie kleine Würmlein gestalt, trucken und gewiß aus Arabien / sonderlich, wenn es zum Theriac soll genommen werden, denn dazu wird es vornehmlich gebraucht.

Hierbey will ich erinnern, daß diese wurmhafte Gestalt eine blose Mummerey sey, denn, wenn es nur ersigemeldte Farbe hat, mag es zu allem, dazu es erfodert wird, gebrauchet werden.

Das neundte Capitel.

Vom Englischen Gummi.

DIß ist weisses Arabisches Gummi oder Gummi von Senega, welches in ein wenig Wasser zerlassen und wiederum zu einem Teige gemachet worden, nachdem man es auf einem mit Oel bestrichenen Steine ausgebreitet, und so dicke, als beliebig, gemacht hat: wenn es nun etwas trucken worden, oder eine solche Consistentz, als wie der Flandrische Leim, bekommen hat, so schneiden sie es in Stücken, wie es ihnen gefällt, und lassen es völlig trocknen.

Dieses Gummi dienet zum Haarkräuseln oder frisiren, wird deshalben Frisirgummi genennt, und Englisches Gummi, weil es die Engländer zum ersten gemacht.

Das zehende Capitel.

Vom Gummi von Senega.

DAs Gummi von Senega, das wir insgemein Arabisches Gummi zu nennen pflegen, und biß auf diese Stunde in unsern Läden zu verkauffen haben,

haben, ist ein Gummi, so aus dem Stamm und stärcksten Aesten unterschiedener Bäume rinnet, die mit Stacheln, kleinen stetsgrünenden Blättlein und weissen Blumen, aus denen gelbe Früchte, schier wie unsere Feigen, entstehen, besetzet sind. Diese Bäume wachsen an vielen Orten in Africa/ sonderlich an der Küste Guinea und Brasiliens, von dannen es durch die Schwartzen oder durch die weissen Leute, die von dem Gebirge kommen, auf dem Rücken, oder auch auf Kameelen, in Körben von Palmblättern, oder in Ochsenhäuten, denenjenigen nach Senega überbracht wird, welche von wegen der Frantzösisch-Westindischen Compagnie sich daselbst

Siehe Bg. 277.

aufhalten, die es alsdann gereiniget nach diesem oder jenem von unsern Hafen, z. E. nach Nantes, Rouan und andere Oerter versenden, von dannen wir es hernachmahls abhohlen.

Dieses Gummi muß unsortirt, oder noch nicht ausgelesen seyn, recht trucken, und so weiß, als möglich.

Der Gebrauch dieser Waare ist so bekannt, daß ich nichts davon melden mag.

Die Ursach aber, warum schier gar kein weisses mehr unter demjenigen, das zu uns gebracht wird, sich befindet, ist diese, weil es die Wilden zum essen aufbehalten.

Beschreibung der Wohnung, welche die Frantzösische Compagnie zu Senega hat, welche mir der Herr *Chambonneau*, gemeldter Compagnie Gouverneur zu Senega / mitgetheilet, betreffende das Gummi, das zu uns gebracht wird.

SEnega ist der Wohnplatz der Königl. Africanischen Compagnie, dreyßig Meilen von Capo Verde entlegen. Der Fluß heißt Niger. Drey Meilen in dessen Munde liegt die Vestung der Insel S. Ludwigs, das Hauptmagazin bemeldeter Compagnie, woselbst sie Handlung treibt, und ihre Barquen auf gedachten Fluß Niger 300. Meilen aufwärts sendet. Und könte man noch höher kommen, wo nicht ein Felsen, welcher quer über dem Strome liegt, und einen Wasserfall macht, der den Frantzosen allererst im Jahr 1686. bekannt worden, nachdem ihn der Herr Chambonneau persönlich entdecket, das Ziel setzte. Er fieng seine Reise in erwehntem Jahre mit Anfang des Julius an, da die Wasser begunten zu wachsen, und der Fluß schiffbar ward; reisete quer durch das Königreich Bracque / sonst Houalle genannt, und besahe die Wüste, welches ein sehr grosser, öder, und ungebaueter Strich Landes ist, und in die 30. Meilen von der Wohnung ablieget, woselbst der Gummihandel mit den Mohren auf der Barbarischen Küste getrieben wird, denn dahin bringen sie es auf Kameelen oder Ochsen. Von da durchzog er dieses Königreich Bracque, welches auf die 40. Meilen von der Wohnung entlegen ist, und beschloß seine Reise bey der Stadt Angone. Er kam in das Königreich Foudre, dessen König sich Sirati nennet. Dieses Reich ist sehr lang, denn es wohl 200. Meilen begreifft, und ist noch von niemand, als von gemeldtem Herrn Chambonneau durchreiset worden, obgleich solches wider des Königes Willen geschahe. Es ist geschehen im Jahr 1690. Er begab sich darein, ungeachtet aller Furcht und Ungemach, so er zu überstehen hatte, ob auch schon allen Negern verboten war, ihm Lebensmittel zu überlassen: er durchzog es, und kam in das Königreich Galand/ dessen König Toucamache hieß, der ihn sehr wohl empfieng, deshalben er ihm hernachmahls Barquen zusendete, und die Handlung in selbem Lande anstellete.

Das Königreich Bracque giebt Häute und Gummi, welches aus der Barbarey von den Mohren dahin gebracht wird: hingegen hat es wenig Helffenbein und Sclaven. Das Königreich Foudre giebt gleichfalls Häute und Gummi, sehr viel Helffenbein, Tabac und gewirckten Cotton; allein die Compagnie handelt nicht damit.

Das Königreich Galgand, allwo der Wasserfall ist, treibt grossen Handel mit Sclaven, Helffenbein, und gearbeitetem Golde, welches alles ist, das

die Frantzösische Compagnie zu Senega daraus ziehet.

Von *Coré* oder Cabo Verd, woselbst die Compagnie eine Vestung hat, ziehet sie eben dergleichen Sachen, iedoch kein Gummi: dagegen desto mehr Wachs, welches aber insgemein voll Erde ist, so von den Schwartzen drunter gemischet worden: deswegen wird es zuvor in dem Wohnplatz umgeschmoltzen, ehe es nach Franckreich versendet wird.

Das eilffte Capitel.
Vom innländischen Gummi.

DJeses sammlen die Bauern von allerhand Bäumen, als da sind Aepfel-Kirsch- und andere Bäume, und bringen es uns nach Paris.

Man erwehle aber, das fein trucken ist, denn es gerne weich, und mehrentheils in einem eintzigen Klumpen gebracht wird: auch muß es so weiß seyn, als nur möglich. Es gebrauchens die Hutmacher und andere.

Das zwölffte Capitel.
Vom Tragant.

GUmmi Tragacanthæ, so von uns auch *Adragan* genennet wird, ist ein weisses Gummi, als wie kleine Würmlein zusammen gekrümmet.

Siehe Fig. 178. Die Staude, welche es giebt, ist klein und stachlicht, hat weißlichtgrüne, gantz kleine Blättlein. Die Marseiller nennen es *barbe de renard* und *rame de bouc*, Fuchsbart, Bocksdorn.

Das Gummi rinnet aus dem aufgeritzten Stamm und Aesten dieser kleinen Stauden, welche häuffig in Syrien, vornehmlich um Aleppo herum, wächset, daher man auch allezeit Galläpfel oder Mastix drunter finden wird.

Man nehme es unsortirt, das heißt, das weisse muß nicht bereits heraus gesuchet worden seyn, denn sie gar ofters drey Sorten davon zu machen pflegen; eine, welches eitel kleine Stückgen, und folglich der schönste Tragant ist. Die andere Sorte sieht weißgrau; und die dritte röthlicht oder schwärtzlicht, voll Unrath. Darum mag man zusehen, daß man ihn von Marseille oder aus England bekomme, doch daß er, soviel nur möglich weiß, und ohne Wust und röthlichte Stücker sey.

Dieses Gummi, und sonderlich das weisse, wird von unterschiedenen Handwercken gar sehr gebraucht. Das schwartze aber verbrauchen bey nahe allein die Kürschner.

Das dreyzehende Capitel.
Vom Campher.

DEr Campher ist ein leichtverbrennliches Gummi, eines durchdringenden Geruchs, verfleugt bald in der Luft, indem es aus Schwefel und flüchtigem Saltze bestehet: es rinnet aus dem Stamm und dicksten Aesten vieler grosser Bäume, deren Blätter also aussehen, wie sie im Kupfer abgebildet sind, und ich das Original davon, welches mir der Herr Tournefort verehret, in Händen habe. Diese Bäume wachsen in Menge auf der Insel Borneo und an andern Orten in Asien/ wie auch in Sina.

Siehe Fig. 179.

Das Gummi, so wie es aus dem Baume dringt, und aus dem Lande kommt, wird Camphor brutto, roher Campher genennet, der dann, wann er gebührlich beschaffen, in kleinen Stücken seyn muß, die sich nicht zerbröckeln lassen, und, wenn er gekörnet worden, wie ein weisses Saltz sehen, und obgedachten Geruch haben muß. Uberdiß soll er, soviel als möglich, fein trucken und nicht schmutzicht seyn.

Roher Campher.

Man findet zu Rouan/ ja selbst zu Paris/ gar oftmahls rohen Campher, von dannen er nach Holland gebracht wird, damit er allda geläutert werde, weil man sich niemahls bemühen wollen, und ihn selbst zurichten, es sey nun, daß es an der Wissenschaft gefehlet, oder weil man nicht die Mühe, die doch geringe, nehmen mag. Nur weiß ich nicht, was doch immermehr unsere Chymisten gedacht haben, daß kein eintziger unter

ihnen

ihnen die Art und Weise, wie der Campher zu läutern oder zu reinigen, in seinem Buche aufgezeichnet: wahrscheinlich haben sie es nicht gewust, oder mit Fleiß nichts davon melden wollen. Wiewohl ich nimmermehr glauben kan, daß sie, wofern sie etwas darum gewust hätten, solches nicht solten kund gemachet haben, vielweniger aber gemeldet, der Campher rinne aus einem Baume, so wie wir ihn verkauffen; welches doch weit genug von der Wahrheit entfernet ist, indem der rohe Campher, wie er aus dem Baume gedrungen, in Stücken von unterschiedlicher Grösse ist, die dem weissen Saltze gantz und gar ähnlich sehen, und ziemlich schmutzig sind: da hingegen der, den wir verkauffen, weiß, klar und durchsichtig ist, in Form der Topffstürtzen welches denn genugsam zu erkennen giebt, daß er zugerichtet worden, und nicht sey, wie er vom Baume gekommen. Zudem, so habe ich selbst beyde Sorten, den rohen und den ich selbst geläutert: bin auch bereit, iederman, der es verlanget, die Wahrheit dieser Sache sehen zu lassen. Damit man aber dessen noch gewisser seyn möge, als will ich hiemit die Art und Weise, wie der Campher zu läutern, bekannt machen, und offenbaren, welche mir von keinem Menschen ist gesaget worden, sondern ich selbst ausgearbeitet und erfunden habe.

Man läutert demnach den Campher, oder reiniget ihn, indem man ihn in eine Retorte oder ein anderes Sublimirgefäß thut, wenn er vorher zerstossen worden; füllet die Helfte desselbigen mit diesem Pulver an, und verstopfet es darauf nur schlecht hin. Hernach setzt man es auf ein klein Feuer, so erhebt sich das subtilste vom Campher alsobald, und henckt sich oben an. Wann also die sublimation zu Ende, findet man einen schönen, weissen, durchsichtigen Campher/ der dicker oder dünner ist, nachdem nämlich viel roher Campher dazu genommen worden. Nach der sublimation bleibt das Caput mortuum, welches nichts mehr nütze, am Boden zurücke. Auch findet sich bey dem geläuterten Campher ein überaus weisser Campher in gantz kleinen Körnern, welcher wie es scheinet, nicht wie der andere, zusammen wachsen können. Dieweil nun der rohe Campher bey uns nicht seltsam, so wäre eben nicht mehr nöthig, daß selbiger unumgänglich durch der Holländer Hände gehen müste: auch dürften wir uns nicht ferner genöthiget befinden, unsere Zuflucht zu ihnen zu nehmen, wenn wir gereinigten Campher verlangen, es sey zur Artzney, oder für andere Leute, die ihn brauchen, z. E. Feuerwerck zu machen, oder andere Dinge, dazu er erfodert wird. Ich kan auch nicht unterlassen zu berichten, daß mich ein guter Freund wegen Läuterung des Camphers versichert, wie daß man von den Holländern 100. Pfund geläuterten Campher für 100. Pfund rohen Campher bekomme, wenn man ihnen 25. Francken zugiebet. Ich für mein Theil gestehe, daß ich nicht wisse, wie sie es thun können, habe auch, ohngeachtet ich mich sehr darum bemühet, nichts davon erfahren können.

Dem aber sey wie ihm wolle, ich sage, daß man den Campher erwehlen solle, welcher am weissesten und klärsten, der auch, so wenig immer seyn kan, fleckigt oder zerbröckelt sey: obgleich die kleinen Stücken eben so schön und gut zu gebrauchen sind, als die grossen. Dem Autor des Dictionarii Pharmaceutici darff niemand glauben, wenn er angemercket, daß der Campher, weil er so gar rar und theuer, verfälschet werde. Allein, ich frage ihn, was es doch wohl für Materialien seyen, die einer so reinen Sache, als der Campher ist, könten zugesetzet werden? Mag demnach dieser zugleich mit denen andern hinstreichen; denn dieser ist es nicht alleine, sondern es sind bey nahe alle Capitel desselbigen Buches, welche von Materialien handeln, falsch. Derohalben darff man ihm auch keinen Glauben zustellen, wann er spricht, der Campher überkomme seine weisse Farbe, wenn er gekocht, und an der Sonne, oder durch des Feuers Hitze gereiniget würde. Recht aber hat er, wenn er gemeldet, es käme der auf solche Weise gereinigte Campher gar selten zu uns, denn ich gäntzlich glaube, daß weder er, noch iemahls ein einiger Mensch dergleichen beym Feuer oder an der Sonnen gekochten Campher gesehen. Noch weniger aber ist ihm Glauben zu geben, wenn er gedencket, man erkenne den Campher, wenn

man ihn auf ein warmes Brod, das nur allererst aus dem Ofen gekommen, legte: dann, wann er nur röstete, so sey er verfälschet, wo er aber zergienge, wäre er gut. Was die letztere Probe betrifft, dieselbe ist richtig: denn ie mehr der Campher geläutert ist, ie geschwinder zerfleußt er. Ob er aber gleich nicht so gar geschwinde zergehet, kommt dieses doch nicht daher, daß er, wie gedacht, verfälschet worden, sondern, daß er nicht sattsam gereiniget ist.

Was die Tugenden des Camphers, und seine Kraft betrifft, von denen will ich nichts gedencken, dieweil gemeldter Autor zur Gnüge davon gehandelt hat, und dem kan ich nicht widersprechen, weil ich von dem, was ich nicht verstehe, auch nichts nicht sagen kan. Uberlasse solches den Herren Medicis, und will nur annoch gedencken, daß wir mit dem Salpetergeist ein amberfarbenes Oel aus dem Campher ziehen, welches wider die Fäulung der Beine trefflich dienlich ist. Lemery hat sehr schön davon geschrieben, und zu dem mag man seine Zuflucht nehmen.

Campherӧl.

Er soll auch fürs Fieber gut seyn, wenn er in Scharlach genähet, und an den Hals gehenckt wird.

Das vierzehende Capitel.

Vom wohlriechenden Asand.

DEr wohlriechende Asand, oder die Benzoe ist ein Gummi, welches aus dem Stamme und den dicksten Aesten eines grossen Baumes dringet, wenn dieselbigen aufgeritzet worden. Siehe Fig. 190. Die Blätter sehen, wie sie abgebildet, und die Bäume wachsen häuffig in Cochinchina, sonderlich in den Wäldern, der Königreiche Lao und Siam: darum brachten auch die Leute der Siamischen Gesandten dessen so viel mit nach Paris, allda es spottwohlfeil verkaufft wurde.

Man erwehle die Benzoe *en larmes*, in Tropfen, oder die tropfichte, die aussenher goldgelb, inwendig weiß ist, mit vielen hellen, weissen und rothen Aederlein durchzogen; die sich gerne zerbrechen läßt, darneben keinen Geschmack, wohl aber einen süssen lieblichen und würtzhaften Geruch hat.

Tropfichte Benzoe.

Diese Beschreibung der Benzoe wird denen meisten nicht anständig seyn, welche sie niemahls so, wie sie aus dem Baume geflossen, und an seiner Rinde hanget, gesehen haben, indem man zu Paris einen gantzen Hauffen allerhand Sorten derselben zu Gesichte bekommt, darunter die erste *Benjoin en larmes*, der tropfichte Asand genennet wird, ob es gleich nur ein einiges Stücke ist, das insgemein klar und durchsichtig ist, röthlicht und mit weissen Tropfen, in Gestalt zerknirschter Mandeln, vermischet, deswegen sie auch Benzoë amygdaloides, Mandelbenzoe, genennet worden, und soll oberwehnten Geruch und Geschmack haben, auch so viel als möglich, ohne Unflat seyn.

Die zweyte Gattung heissen wir *Benjoin en sorte*, unsortirte Benzoe, und soll, wenn sie recht beschaffen, fein sauber seyn, von gutem Geruch, voll weisser Tropfen, fein hartzicht, und so viel möglich, ohne Staub. Die aber schwartz, voll Erde und ohne Geruch ist, muß gäntzlich verworffen werden, denn es ein von vielen unter einander geschmoltzenen Gummen gekünstelter Asand ist.

Unsortirte Benzoe.

Was die Farbe betrifft, die ist gantz gemeine, massen man grauen und schwartzen darunter findet; thut aber nichts zur Sache, wenn er nur sonsten, wie oben gemeldet, beschaffen ist.

Diese Spezerey hat viel Namen, denn sie wird Asa dulcis, Ben judaicum, Benivinum, de Boninas, und so fort, geheissen, und wollen einige, sie rinne nur aus jungen Bäumen.

Aus der Benzoe werden, vermittelst einer papiernen Deute, übern Feuer flores oder Blumen gemacht, welche weiß sind, sehr angenehme riechen, und den Engbrüstigen dienlich sind: sie müssen auch frisch bereitet, und leichte seyn, dabey einen lieblichen Geruch von sich geben. Was im Topfe zurücke bleibt, daraus kan man ein Oel ziehen, das einen trefflichen Wundbalsam giebt.

Flores Benzoës.

Oleum Benzoës.

Das funffzehende Capitel.
Vom rothen Storax.

DEr rothe Storax oder Indianische Weyrauch, dessen wir uns insgemein bedienen, ist ein Hartz, welches aus dem Stamme und stärcksten Aesten eines Baumes tringet, der von mittelmäßiger Höhe ist. Die Blätter desselben gleichen dem Quittenlaube, ausser daß sie etwas kleiner sind. Die Früchte sind so groß, als wie die Haselnüsse, darinne steckt ein weisser ölichter Kern, dessen Geruch dem Storaxgeruche gantz und gar gleich ist. Weil auch zuweilen und von ohngefehr etwas Storax in diesen zerbrochenen Schalen gefunden wird, deshalben haben ihrer viele vermeinet, der Storax käme aus diesen Schalen.

Siehe Fig. 21.

Dieses Gummi wird über Marseille / von vielen Orten aus Syrien und Levante / allwo diese Bäume hauffenweise wachsen, zu uns gebracht.

Man erwehle aber diejenigen Stücken, welche röthlicht, fett und weich sind, und angenehme riechen: verwerffe hingegen, welches trucken, voller Reißlein und andern Unrath ist, und wie Styrax liquida riechet; desgleichen die Storaxkuchen, und den Storax, der wie Kugeln oder Maronen formiret ist, indem es nichts anders ist, als Storax liquida und Reißlein vom rechten Storax, und anderen geringen Materialien unter einander gemischet: wie auch den, der wie Staub ist, als welcher nichts ist, denn die Sägespäne vom Holtze.

Storaxkuchen.

Der Storax wird oft zur Artzney gebraucht, doch mehrentheils von den Parfumirern, und andern Leuten, die ihn an statt des Weyrauchs gebrauchen.

Es wird auch ein Hartz aus dem Storax gezogen, wie in der Pharmacopœa des Herrn Charras pag. 297. gelehret wird, dahin man seine Zuflucht nehmen kan. Es soll vortreffliche Kräfte haben.

Das sechzehende Capitel.
Storax Calamitæ.

STorax calamitæ, *en larmes*, der tropfichte Storax, den wir von Marseille und aus Holland bekommen, ist eine röthlichte Massa, mit weissen Tropfen erfüllet, welche auch zuweilen von einander abgesondert sind: das heißt so viel, es ist inwendig durch und durch voll weisser Tropfen, und sieht aussenher röthlicht, ist mittelmäßiger Consistentz, und hat einen sehr lieblichen Geruch, der dem Peruvianischen Balsam ziemlich nahe kommt.

Man lese den tropfichten Storax aus, wenn die Tropfen weiß und nicht beysammen sind; der obgedachte Farbe und Geruch hat, recht trucken, nicht an den Fingern klebend, auch so wenig, als möglich, bitter ist.

Diese Spezerey wird gar wenig gebraucht. Denn die meisten nehmen den ordinari Storax dafür, eines theils, weil er zu theuer, und dann, weil er ihrem Vorgeben nach, eben so viel Kraft haben soll: welches ich zwar nicht in Abrede seyn will, doch muß ich dieses dabey erinnern, daß man sein Gewissen nicht beschweren, und niemahls eines für das andre geben solle. Im übrigen haben diejenigen Materialien, daraus er zusammen gesetzet ist, zum wenigsten eben so viel Kraft, als der rechte Storax.

Man wird sich gewiß genug verwundern, daß ich gesaget, der *Storax en larmes*, sey von vielen Stücken zusammengesetzet; dann ihrer viele stehen in den Gedancken, daß er natürlich sey, ohnerachtet Charras in seiner Apotheckerkunst pag. 296. vermeldet, er hielte dafür, es sey ein zusammengemischtes Wesen. Doch würde ich mich solches nimmermehr unterfangen haben, wofern ich es nicht selbst im Jahr 1692. den 30. Julii versucht und Storax bereitet hätte, der eben so schön und brauchbar war, als der aus Holland und von Marseille kommt: den ich auch unterschiedlichen verständigen Kauffleuten gewiesen, welche insgesammt befunden, daß er alle die Beschaffenheiten habe, die sich an demjenigen, der von obberührten Orten gebracht wird, befinden müsse. Zudem, so bin ich iederzeit bereitet, ihn in Gegenwart derer, die es nicht glauben können, zu verfertigen.

Es wird aber diese composition deswegen Storax calamitæ geheissen, weil er, der Sage nach, ehedessen aus Pamphilia in Federkielen und Röhrlein, welche bey den Lateinern calami heissen, gebracht wurde.

Das siebzehende Capitel.

Storax liquida.

Der flüßige Storax wird aus vier Stücken, welche untereinander geschmoltzen werden, gemacht: nämlich aus Storax, Galipot, Oel und Wein, welche so lange mit Wasser geschlagen werden, bis sie die Consistentz und Dicke einer Salben überkommen, welche grau, und schier wie die Töpfererde oder Thon siehet.

Man nehme aber den flüßigen Storax / welcher mäusefahl siehet, wie Storax riechet, und eine feine Consistentz hat, auch nicht voll Wust und Feuchtigkeist ist und gewiß aus Holland kommen.

Er wird zur Artzney gebraucht, sonderlich aber zu einer Salbe, die seinen Namen führet, indem er die basis und das vornehmste Stücke dazu ist. Diese Salbe wird gar sehr in den Spitalen, absonderlich im *Hotel de Dieu* zu Paris gebrauchet, und der Scharbock, Krebs und Wunden glücklich damit geheilet. Er kommt auch zu etlichen Galenischen Artzneyen, und wird gleichfalls von den Parfumirern und andern zu den so genannten *pots pourris* (welche ein Gemenge von allerhand Spezereyen sind) gebrauchet: doch meistens von denen, welche die Storaxmassa und Kugeln bereiten.

Der flüßige Storax kan lange Zeit im Keller gut erhalten werden, wenn man nur Sorge trägt daß immerfort Wasser drauf geschüttet werde.

Das achtzehende Capitel.

Von Raucherkertzlein.

Pastilles à bruler, die Raucherkertzlein oder Rauchtäfflein werden von Storax und Benzoe gemacht, welche über gelindem Feuer, so hurtig als möglich ist, zusammengeschmoltzen werden: hernach formirt man, nach belieben, allerhand Täfflein draus.

Diese Pastilli, eine zwar schlechte composition, sind dennoch gut, wenn sie nur von guten Sachen bereitet werden. Etliche thun Mosch, Amber und Zibet dazu. Mit einem Worte, man kan sie gut oder schlecht machen, nachdem man nämlich Gewürtze dazu nimmt.

Andere hingegen, die nur gemeine Kertzlein machen, nehmen allerley Lumperey dazu, flüßigen Storax, Rosenholtz, Ladanum und Kohlen von weichem Holtze, damit sie schwartz werden, und Feuer halten. Diesen könte man, als wie dem Galipot, den Namen *Encens de village*, Dorff- oder Baurenweyrauch, beylegen.

Charras beschreibt in seiner Chymie pag. 1057. dreyerley Sorten solcher Pastillen, welche aber blos durch die Spezereyen, aus denen sie bestehen, von einander unterschieden werden. Allein, es dürfte zu lange werden, wenn ich sie alle beschreiben wolte: wer sie beliebet nachzumachen, kan sich in demselben Buche darnach umsehen. Sonst führen sie den Titel trochisci odorati auch Aviculæ Cypriæ, *Oyselets de Chypre*.

Das neunzehende Capitel.

Von der Jungfermilch, Lac virginis.

Ausserhalb der Jungfermilch, welche von der Silberglöt gemachet wird, kan man auch eine andere bereiten, wenn man die Benzoe und Storax in Weingeiste auflöset. Dieser bedienen sich die Chirurgi und Barbirer, wegen ihres angenehmen Geruchs. Es wird aber die Tinctur der Benzoe und vom Storax darum Jungfernmilch genennet, dieweil sie das Wasser, wenn man ein wenig drein schüttet, so weiß als Milch machet. Die eine feinere Jungfermilch bereiten wollen, dieselben nehmen den Balsam *en coques*, in Schalen, und den tropfichten Storax, dazu sie wohl gar Mosch, Ambra und

Zibet

Zibet zu thun pflegen. Etliche dagegen, die sich nicht groß um den Geruch bekümmern, thun Myrrhe drunter, weil dieselbe, wie sie sagen, gut seyn soll, die Kupferflecken im Gesichte zu vertreiben.

Allein diese Milch muß recht schön roth und klar seyn, und starck, iedoch nicht nach dem Weinspiritus riechen.

Das zwantzigste Capitel.

Von der Myrrhe.

DJe Myrrhe ist ein Hartz, rinnet aus dem aufgeritzten Stamme eines stachlichten kleinen Bäumgens, wie helle durchsichtige Tropfen, welche weiß sind, und dunckelroth, wenn sie älter werden.

Siehe Fig. 122. Diese kleinen Bäumlein, deren Blätter dem Ulmenlaube gleich sehen, wachsen in Menge in dem glücklichen Arabien, in Egypten und Africa, sonderlich bey den Troglodíten / daher auch ihr Zuname entstanden: wie sie denn um gleicher Ursache willen die Abyßinische Myrrhe genennet wird, weil ihrer gar viel in Abyßinien und des Priester Johannis Lande gesammlet wird.

Man soll aber dieselbige Myrrhe erwehlen, welche als wie schöne goldgelbe Tropfen, hell und durchsichtig ist, sich leicht zerdrücken läßt, und leichte ist, anbey einen bittern Geschmack und einen starcken ziemlich unangenehmen Geruch hat: denn also muß die rechte Myrrhe oder Stacte in Tropfen sehen.

Stacte in Tropfen.

Dagegen darff man nicht glauben, wenn ein neuer Scribente vorgiebt, er müste gestehen, daß alle die Myrrhe, welche die Spezereyhändler verkauffen, nicht wie sichs gebühre, beschaffen sey. Es muß demnach nie keine gute Myrrhe gewesen seyn, denn sie die Spezereyhändler von langen Zeiten her verkaufft haben; das wenige aber, das die Apothecker verkauffen, kaum der Rede werth ist. Dazu kauffen ja die Apothecker alle die Myrrhe, die sie wiederum verkauffen, samt allen denen andern Spezereyen, die sie zu ihren Sachen nöthig haben, bey den Spezereyhändlern, welches iederman zur Gnüge bekannt ist, und wenig Mühe brauchte, es zu beweisen.

Weil aber dieser Myrrhe gar wenig zu finden, deshalben muß man mit derjenigen zu frieden seyn, welche in kleinen Stücklein, oder als wie dicke rothe Tropfen ist, welche helle und durchscheinend sind; die, wenn man sie zerbricht, inwendig kleine weisse rothe Striemen hat, gleich als ob sie mit dem Nagel wäre geritzet worden: daher auch der Name *Myrrhe onglée*, gekommen: inglei- *Myrrhe onglée.*
chen muß ein weisser schmierichter Saft darinne seyn, welcher die von den Alten so hochgerühmte Stacte ist. Und diese Gattung mag zu den allerbesten compositionibus genommen werden, denn sie mit allen denenjenigen herrlichen Beschaffenheiten, die ihr die Scribenten beylegen, ausgerüstet ist.

Auch ist zu mercken, daß wir die Myrrhe unsortiret in ledernen Ballen, zu vier bis fünffhundert Pfund schwer, von Marseille bekommen. Allein, darunter befindet sich nicht wenig Unrath, Baumrinden und ander unnütze Zeug; und dieses geschieht gar öfters. Nicht weniger wird die beste heraus gesucht, insonderheit, wenn sie in solcher Leute Hände gerathen, welche die Waaren auszulesen gewohnt sind. Und dieses mag, allem Ansehen nach, unsern Autor zu sagen bewogen haben, daß bey den Spezereyhändlern keine gute Myrrhe zu finden wäre; denn er würde solches gewißlich nicht gethan haben, wenn ihm so viele rechtschaffene Kauffleute wären bekannt gewesen, welche sie lassen, wie sie aus dem Lande kommt, und noch nicht ausgelesen worden ist.

Die Myrrhe wird sehr starck zur Artzney gebraucht, denn sie vortrefflich dienet die Wunden zu heilen: auch ist sie eine der vornehmsten Spezereyen, deren man sich zu Balsamirung der Cörper grosser Herren bedienet.

Aus der Myrrhe wird vermittelst hartgesottener Eyer, aus denen das Gelbe genommen worden, ein sonderlicher liquor gemacht, gleichwie aus der Chymie des Herrn Lemery zu ersehen, welcher oleum Myrrhæ per deliquium, im Keller geflossenes Myrrhenöl genennet wird, und die Flecken des Angesichts

Im Keller geflossenes Myrrhenöl.

sichts in kurtzer Zeit vertreiben soll. So wird auch, vermittelst einer Retorte, ein stinckend Oel und Spiritus, desgleichen mit Weinspiritus eine herrliche Tinctur daraus gezogen, wie solches erstgemeldter Lemery p. 737. und Charras p. 711. und 761. gelehret, dahin allenfalls der Leser mag gewiesen seyn.

Spiritus, oleum & Tinctura Myrrhæ.

Das ein und zwantzigste Capitel.

Von der Stacte.

DJe Stacte oder flüßige Myrrhe ist, was unserm Heylande von den Weisen verehret wurde, und die Alten Stacte / Myrrha Stacte zu nennen pflegten, deren Geruch über alle massen angenehme war, gleichwie in der dritten Lection des Amts der Jungfrau Maria ausdrücklich angemercket stehet: quasi myrrha electa dedi suavitatem odoris, mein Geruch war so lieblich, wie der auserlesenen Myrrhen. Es war aber ein fett- und ölichter Saft, der sich in der erst frisch von den Bäumen herabgefallenen Myrrhe befande, desgleichen solche Myrrhe, die von sich selbsten aus den jungen Bäumen, ohne daß man sie aufgeritzet, hervorgedrungen. Allein, weil diese kostbare Waare uns anietzo gantz und gar unbekannt ist, deswegen haben sich ihrer etliche beflissen, eine dergleichen Art Myrrhe nachzukünsteln, indem sie die Myrrhe in Oel zergehen lassen, und sie hernachmahls Myrrham unguentariam, Myrrhensalbe nennen. Andere lassen sie wieder dicke werden, und heissen sie Myrrham artificialem, gekünstelte Myrrhen.

Stacte unguentaria.

Gekünstelte Myrrhe.

Die Rinde und das Holtz des Myrrhenbäumleins werden zwar gleichfalls in etwas gebrauchet, doch habe ich niemahls erfahren können, wozu sie gut wären.

Das zwey und zwantzigste Capitel.

Vom Teuffelsdreck.

ASa foetida ist ein Gummi, welches bey grosser Hitze aus dem Stamme eines kleinen Bäumleins dringet, dessen Blätter dem Rautenkraute gar ähnlich sehen; wächset häuffig in Indien / sonderlich um die Stadt Utard / woselbst es Hingt genennet wird. Es wird auch aus Persien gebracht, desgleichen aus Assyrien und Lybien. Wie einige Scribenten berichten, so dringet der Teuffelsdreck aus einem Bäumlein, dessen Blätter als wie Rübenkraut sehen.

Siehe Fig. 283

Die Einwohner ritzen diese Bäumlein oder Stauden bis in die Wurtzel hinunter auf, so dringet ein weisses, auf roth sich ziehendes Gummi heraus, welches heftig stinckt, und deshalben auf teutsch Teuffelsdreck genennet wird.

Diese Asa muß in gantzen Klumpen ausgelesen werden, welche voll weisse Tropfen und trucken sind: wenn sie erst aufgebrochen worden, müssen sie weißgelb sehen, bald aber schön roth werden, und schier als wie veielblau; der Geruch muß auch nicht gar zu unerträglich seyn. Dagegen soll man diejenige ausswerffen, welche schmutzig und garstig ist, voll Erde und Rohr, darinne sie gekommen: ingleichen wenn sie schwer ist, einen unerträglichen übeln Geruch hat. Uberdiß mag man sich in Acht nehmen, daß es auch die rechte Asa sey, und nicht etwa andere Sachen, die man sehr gerne dafür pflegt einzuschieben: wie dann im Junio, im Jahr 1692. geschahe, da mir ihrer zweye ein Stück *Galipot madré* oder gemeinen Weyrauch, ohngefehr 5. bis 600. Pfund schwer abkaufften, und ihn noch in demselben Monate wiederum an gar viele Spezereyhändler, Apothecker, Hufschmiede und andere Leute, das Pfund zu 30. bis 40. Sols verkaufften, da ich ihnen doch den Centner um 20. Pfund gelassen hatte.

Sie wird gar selten zur Artzney, sondern meistentheils von den Hufschmieden gebrauchet.

Sie hat vielerley Namen bekommen, z. E. Succus oder liquor Syriacus, Succus Mediæ, Stercus diaboli.

Unterschiedene Namen des Teuffelsdrecks.

Der allermeiste Theil des Teuffelsdrecks, den wir in Franckreich haben, kommt von Londen / dahin er in grossen irdenen Geschirren gebracht wird, die von eben solcher Art und Grösse sind, als diejenigen, die wir annoch zu Paris haben, und in denen man uns das Terpentinöl

pentinöl aus Provence gebracht. Dieser Asa und anderer Waaren giebt es in Londen unterweilen so viel, daß man gantze grosse, überaus lange Packhäuser damit voll angepfropfet siehet. Allein, sie, die Engländer / senden uns keine Asa in solchen Geschirren, sondern thun sie in Tonnen, welche unterschiedliches Gewichte haben, und mit eisernen Reiffen beleget sind, dergleichen wir zu Paris gar oft zu sehen bekommen; hingegen, was über Marseille kommt, wird in Körben von Palmblättern übersendet.

Dieweil die Asa fœtida in Tropfen so wenig gebrauchet wird, deshalben lohnt es nicht die Mühe, daß ich viel davon melde: denn die Schmiede, welche sie fast eintzig und allein gebrauchen, bleiben dermassen veste auf ihrem Wahn bestehen, daß, ob man ihnen auch gleich die tropfichte Asa um die Helffte wohlfeiler geben wolte, sie dennoch dieselbe nicht begehren, blos und alleine darum, sagen sie, weil sie nicht gewohnet wären diese Gattung zu gebrauchen. Was aber den Gebrauch zur Artzney betrifft, da rathe ich iedweden, der sie nöthig hat, daß er die in Tropfen der andern vorziehe, denn sie ist weit schöner und reiner.

Das drey und zwantzigste Capitel.

Galbanum.

DJß ist ein Gummi, welches aus der Wurtzel eines Gewächses fliesset, so von den Kräuterverständigen Ferula Galbanifera, die das Galbanum bringende Ferula genennet wird. Seine Blätter sehen, wie die Figur weiset, als welche ich nach dem Original, das in meinen Händen, und mir von dem Herrn Tournefort verehret worden, gezeichnet ist. Zu oberst auf dem Stengel wachsen die platten Samen, so groß und dicke, wie die Linsen, wie man in dem gemeinen Galbanum, darinne sie gar oft befindlich, sehen kan. Das Gewächs wächst häuffig in Syrien, dem glücklichen Arabien und Indien.

Siehe Fig. 284.

Von Marseille wird zweyerley Galbanum zu uns gebracht, in Tropfen und in Stücken. Das erstere soll man erlesen, wenn es lauter schöne Tropfen sind, die inwendig gelblicht, auswendig goldgelb sehen, und einen bittern starcken Geruch haben. Das in Stücken muß trucken seyn, fein reine, voll weisser Tropfen, und so wenig stinckend, als möglich.

Das vier und zwantzigste Capitel.

Sagapenum.

SAgapenum oder Serapinum, auf Frantzösisch *Gomme Seraphin* genannt, weil es bey nahe wie Tannen riecht, rinnet aus dem Stengel eines Gewächses, dessen Blätter sehr klein sind, und die Samen dem Samen des Galbani sehr nahe kommen, ausser, daß sie um ein gutes kleiner sind. Es wächst in Persien in Menge, und wird von daher zu uns gebracht.

Siehe Fig. 285.

Man erwehle aber dasjenige, welches feine schöne Tropfen hat, welche helle und durchscheinend sind, die einen starcken Geruch, fast als wie Tannen, haben, auch fein weiß, und so viel nur möglich, ohne Unrath sind.

Es wird gleichfalls ziemlich starck von den Apotheckern zu vielen Galenischen Artzneyen gebraucht.

Charras hat in seinem Buche gemeldet, und mich dessen persönlich versichert, daß er im Jahr 1650. auf dem Marckte zu Beaucaire ein Kistlein Sagapanum gesehen, welches inwendig so weiß als Milch gewesen: gestehet auch, daß er es nicht würde dafür erkannt haben, dafern es nicht der starcke Geruch verrathen.

Der Dänische Medicus, Wormius, sagt in seinem Buche, daß es wider die schwere Noth und Schlag ein gantz unvergleichlich Mittel wäre. Ich aber habe aus der Erfahrung, daß es engbrüstigen Leuten vortrefflich dienlich sey, wenn es einer Erbse groß in eine eingemachte Kirsche, an statt des Kerns, gethan, Abends vorm schlaffengehen, ingleichen des Morgens beym auffstehen, genommen wird.

Das fünff und zwantzigste Capitel.

Opopanax.

DJeses ist ein Gummi, welches, einiger Scribenten Berichte zu Folge, aus einer Pflantze, rinnet die zu den Geschlechten der Ferula gerechnet, und Panax Heracleum genennet wird. Dieselbe wächst gantz häuffig in Böotia, der Griechischen Landschaft Phocis und in Macedonien: ihre Blätter sind rauch, und schier wie die Feigenblätter gestalt, auf beyden Seiten in fünff Theile zerspalten. Der Stengel ist sehr hoch und ziemlich wollicht, bringt zu alleroberst einen grossen Straus gelber Blumen, und nach diesen den Samen, welcher einen auf die Zunge brennet, anbey sehr starck riechet. Die Wurtzeln sind weiß, in etwas bitter, mit einer ziemlich dicken Schale bedecket. Aus der aufgeritzten Pflantze rinnet das flüßige Opopanax, welches anfangs weiß ist, wird aber bald drauf harte, und nach und nach goldgelbe.

Siehe Fig. 286.

Man bringet zweyerley Opopanax zu uns von Marseille, in Tropfen, und in breiten, oder auf andere Art geformten Stücken.

Tropfichtes Opopanax.

Jenes mag man erwehlen, wenn die Tropfen recht schöne sind, inwendig weiß, aussenher weiß und goldfarbicht, eines starcken Geruchs und bitteren Geschmacks, und recht trucken, darunter auch so wenig kleine Bröcklein, als möglich, zu befinden.

Opopanax in Massa.

Die Stücken sollen voll Tropfen seyn, auch dem tropfichten an Farbe und Geruch, so nahe als nur seyn kan, kommen.

Breites oder der Compagnie Opopanax.

Was das breitgedruckte betrifft, welches auch der Compagnie Opopanax genennet wird, dasselbe verkauffen liederliche Leute für das Opopanax in Tropfen, ob es gleich stracks zu erkennen, indem das gerechte als wie kleine runde Tropfen, das andere aber platt ist, und so breit und dicke als ein Daumen. Welches ich desto mehr versichern kan, weil ich dergleichen selbst gemacht, und auch noch habe. Derowegen soll es gäntzlich verworffen werden, denn es nichts anders ist, als ein geringes mit Opopanax vermischtes Gummi, dessen Namen ich aber mit Willen verschweige.

Das Opopanax hat einen dermassen starcken Geruch, daß, als ich im August 1691. eine Küste voll von Marseille bekommen und eröffnet hatte, unserer zehen, die dabey waren, ein so heftiges Kopfweh bekamen, daß wir bey vier Stunden lang kaum zu bleiben wusten; welches sich diejenigen, die es frisch bekommen, zur Nachricht mögen dienen lassen: denn, wenn es älter wird, vergeht so wohl der starcke Geruch, als auch die weisse Farbe, und wird hingegen gantz dunckelroth.

Es kömmt dem Sagapeno an Kräften gleich, und ist gut zu Heilung der Wunden; zu welchem Ende es so wohl, als das Sagapenum, Ammoniac und Bdellium, unter das Emplastrum divinum genommen wird.

Das sechs und zwantzigste Capitel.

Gummi Ammoniacum.

DJeses ist ein Gummi, das als wie weisse Tropfen aus den abgeschnittenen Aesten und aufgeritzten Wurtzeln einer Pflantze tropfet, die zu den Geschlechten der Ferula gehöret, und in dem sandichten Lybien häuffig wächst, bevoraus um die Gegend, wo vordessen der Tempel des Jupiter Ammons gestanden, daher es auch seinen Namen bekommen hat.

Siehe Fig. 287.

Es wird in gar dicken Stücken zu uns gebracht, daran inwendig und auswendig gar viel weisse Tropfen zu befinden, und hat einen angenehmen Geruch, ein wenig wie Opopanax.

Man soll dieses Gummi erwehlen, wenn es feine schöne Tropfen hat, welche trucken, weiß und rund, von Geschmacke bitter und ziemlich unangenehme schmecken: die Stücken aber müssen gantz voll Tropfen, und so reine, als möglich, seyn: denn es gerne voll Unreinigkeit zu seyn pfleget, und absonder-

sonderlich voll Samen, der wie des Galbani Samen siehet.

Es wird, als wie das vorige, zu gar viel remediis topicis gebraucht.

Mævius in Dictionario Pharmaceutico, dahin ich den Leser will gewiesen haben, legt ihm gar sonderbare Tugenden zu.

Es wird auch ein Oel und Spiritus davon distilliret, und abgezogen, die gleichfalls gantz vortreffliche Kräfte haben, wie erstgemeldter Autor angemercket hat.

Oel und Spiritus vom Gummi Ammoniaco.

Das sieben und zwantzigste Capitel.

Vom Indianischen Drachenblut.

Siehe Fig. 288.

DAs Indianische Drachenblut, ein Gummi, tröpfelt aus dem Stamme vieler Bäume, deren Blätter, als wie die Degenklingen sehen, eines halben Fusses breit, und von Farbe grün sind: unter denen wachsen die runden Früchte, die so groß, als wie bey uns die Kirschen, und anfangs gelb sind, werden darauf roth, und wenn sie recht zeitig, sehr schön blau. Wann man ihnen die oberste Haut abziehet, so erscheinet eine Drachengestalt, welche ihm auch den Namen Drachenblut zu wege gebracht, ob es gleich etwas ungereimtes ist; indem es das Gummi und Hartz von einem Baume, nicht aber das Blut eines Drachen ist, wie ihrer viele annoch vermeinen.

Die Einwohner derselben Oerter ritzen die Stämme auf, so laufft alsobald ein flüßiger blutrother Saft heraus, der stracks von der Sonnen harte gemacht und zu kleinen Tropfen formiret wird, die sich gleich zerreiben lassen, und sehr schön roth sind. Wann dieser erste Saft ausgetroffen, folgt ihm ein anderer, welcher uns sonsten in der Grösse eines Taubeneyes, in eben dieses Baumes Blätter gewickelt, zugeführet wurde: anietzo aber kommt er in eben solchen Blättern, in der Länge und Dicke des kleinen Fingers, bisweilen auch in der Form und Grösse der Sebesten.

Man soll das Drachenblut in kleinen Tropfen erwehlen, die fein helle und durchsichtig, auch leichtlich zu zerreiben sind, und deren Pulver purpurroth ist. Dieses erstere Drachenblut ist in Franckreich überaus rar, und man siehet fast kein anderes, als welches in kleinen Stücken Rohr rohe kommt, und ebenfalls trucken und zerbrechlich seyn, das Pulver auch wie das erste sehen muß: ingleichen muß es, auf Papier, oder auf einen genetzten Wetzstein, oder ein warm gemachtes Glas gestrichen, einen sehr schönen rothen Strich nach sich lassen: daher man es auch vor diesem zum Glasmahlen gebraucht.

Drachenblut als kleine Tropfen.

Drachenblut in Rohr oder Schilff.

Das acht und zwantzigste Capitel.

Vom Drachenblut aus den Canarischen Inseln.

Siehe Fig. 289.

DIeses ist ebenmäßig ein Gummi, welches von dem Stamme und starcken Aesten zweyer gantz unterschiedenen Bäume herabrinnet, wenn sie vorhero aufgeritzet worden. Der eine hat Blätter, wie ein Birnbaum, iedoch ein wenig länger, und Blüten, die wie Nestelstifte sehen, und gar schön roth sind. Des anderen Laub gleichet dem Kirschlaub. Die Früchte sind gelb, und voller Ribben, so groß als ein Hünerey, darinne befindet sich eine Nuß, wie eine Mußkate, welche einen Kern von gleicher Form und Farbe beschliesset.

Dieser Bäume wächst die Menge in den Canarischen Inseln, sonderlich auf der Insel Porto Santo und S. Laurentius, allwo diese Bäume Rhagenennet werden, welches Blut bedeutet, die Früchte aber heissen sie Mafoutra oder Voafoutra.

Aus den Kernen bereiten die Einwohner ein Oel, damit sie allerhand Brandschäden zu heilen wissen, ingleichen die Rose und andere Kranckheiten, die von Hitze entstehen.

Diese Insulaner ritzen den Stamm auf, so lauft das rothe Gummi heraus: davon machen sie hernachmahls Bälle von unterschiedener Grösse. Weil aber unter dieses Drachenblut allerhand Lumperey gemenget wird, deshalben will sich niemand damit belegen, ob es wohl noch gut genug ist.

Etliche machen dieses Drachenblut mit Wasser weich, und thun es darauf

in Stücklein Rohr, eben auf die Weise, als wie das aus den Canarischen Inseln.

Obgemeldte Völcker schmeltzen dieses Gummi, und legen kleine weisse, leichte Stöcklein drein; wenn sie sich nun gnugsam voll Gummi gezogen, nehmen sie dieselbigen wieder heraus, und lassen sie trucken werden: damit reiben oder stochern sie hernach die Zähne, und nennen diese Höltzlein *Bois de la Palile*. Dergleichen Stöcklein bringt die Indianische Compagnie gemeiniglich mit heraus.

Bois de Palile.

Auch ist noch zu mercken, was etwa mag Gelegenheit gegeben haben, daß dieses Gummi Drachenblut ist genennet worden: nämlich, es nennen die Einwohner den Baum, der dieses Gummi giebt, Draco. Da nun das Gummi eine rothe Farbe hat, und dazu unter der obersten Schale der Frucht eine Drachengestalt erscheinet, hat solches zusammen verursachet, daß man dieses Gummi Drachenblut genennet, da es doch billicher das Blut des Baumes Draco heissen sollte.

Das neun und zwantzigste Capitel.

Vom falschen Drachenblute.

DJe Holländer übersenden uns eine Gattung Drachenblut, in Gestalt breiter Kuchen, welche eine überaus dunckelrothe Farbe haben, und auswendig und inwendig gläntzend sind, und ziemlich brüchig: wenn man es kratzet, sieht es noch roth genug; wird es verbrennet, so riecht es wie Spanisch Wachs.

Es ist aber nichts anders, als rechtes Drachenblut, nur daß es mit zweyen andern Gummen vermischet worden, deren Namen ich verschweige. Daß dieses gantz gewiß, kan man aus seiner viereckigten Figur ersehen, und wie es, annoch heiß, auf die Palmblätter geschüttet worden. Uberdiß habe ich es selbst nachgemacht, und bewahre dasselbige auch noch.

Ausser diesem bekommen wir noch eine Art Drachenblut aus Holland/ welches nichts anders ist als Arabisches Gummi oder Gummi von Senega, mit Fernambouc gefärbet. Derowegen lasse man ihm dieses zur Nachricht dienen, und gebrauche die beyden letzteren Sorten gar nicht; denn sie sind nichts anders, als ein und anderes Gummi, die weder die Farbe noch den Geruch des Drachenblutes, wohl aber eine gantz widrige Beschaffenheit haben.

Das dreyßigste Capitel.

Gummi Elemy.

JSt ein weisses Hartz, das sich nach dem grünen ziehet, oder grünlicht siehet. Es rinnet aus den Ritzen, die man in den Stamm und dickste Aeste eines Baumes gemacht, welcher von mittelmäßiger Höhe ist, und lange schmale Blätter hat, die weißgrün, und oben wie unten, als ob sie versilbert wären, sehen. Die Blüte entstehet aus einem kleinen Kelch, der wie die Blätter gefärbet ist. Die Früchte haben die Gestalt und Farben der Oliven: daher auch diese Bäume wilde Oelbäume genennet worden.

Siehe Fig. 190.

In dem spanischen Indien finden sich diese Bäume in Menge, und von daher wird dieses Gummi zu uns gebracht, als wie Kuchen, von zwey bis zu drey Pfund schwer, in Indianische Rohrblätter gewickelt, deswegen es auch Gummi Elemy im Rohr betitelt wird.

Gummi Elemy in Rohr.

Man erwehle dasjenige, welches trucken, nichts destoweniger aber weichlicht ist, weiß und grünlicht siehet, und einen süssen, ziemlich lieblichen Geruch hat: auch gebe man Acht, daß es nicht Galipot in schlechtem Spicöl gewaschen sey, welches nur gar zu oft geschicht. Doch dieses kan gar bald gemercket werden, theils, weil es gar zu weiß, und dann, weil es sehr übel, wie Terpentin riecht: so ist es auch allezeit in solche Blätter gewickelt, dergleichen man an den Körben des Nägleinholtzes zu sehen bekommt.

Das also verfälschte Gummi Elemy nennen diejenigen, die es verfertigen, Gummy Elemy aus America, und

Falsches Gummi Elemy.

bedie-

bedienen sich dieses saubern Vorwandes, ihre Schelmerey dadurch zu vermänteln.

Das aufrichtige Gummi Elemy, das wir aus Holland oder von Marseille bekommen, ist ein natürlicher Wundbalsam, deshalben es auch unter den balsamum Arcæi genommen wird.

In den Americanischen Insuln findet sich ein Baum, dessen Holtz weiß ist, und die Blätter den Lorbeerblättern gleich sehen, ohne, daß sie um ein gut Theil grösser sind. Dieser Baum ist dermassen voll Hartz, daß man ihrer findet, die bis 50. Pfund weisses Gummi geben, welches dem Galipot durchaus ähnlich ist, nur daß es nicht so heftig stincket. Weil aber dieses Hartz den Handelsleuten noch gar wenig bekannt ist, ob es gleich bey uns gantz gemeine, dannenhero verkaufft es ein ieder, so gut er kan: einige für das Gummi Elemy, andere für Gummi Anime, und noch andere für Tacamahaca. Allein man möchte es viel eher Americanischen Galipot nennen, indem sein Geruch und Gestalt dem Galipot dergestalt beykommt, daß es gewißlich Mühe giebt, sie von einander zu unterscheiden.

Americanischer Galipot.

Dieses Hartz kommt in Fässern von unterschiedenem Gewichte, und ist in grosse Blätter eingewickelt, deren Namen ich bisanhero nicht habe erfahren können.

Sonst verkauffen wir noch zwey Sorten des Gummi Elemy, von denen das eine dem Hartzpeche so ähnlich siehet, daß kein Mensch einigen Unterschied darunter zu machen vermöchte, wenn nicht der liebliche aromatische Geruch thäte, und daß es allezeit mit solchen Blättern, als wie das Näglein-holtz umwickelt ist. Die andere Gattung des Gummi Elemy sieht aschgrau, und zieht sich aufs braune, und kommt in dicken, trucknen und leicht zerbrechlichen Stücken. Weil mir aber unmöglich gewesen zu erfahren, was doch nur diese beyden Sorten dieses Gummi Elemy seyn möchten, deshalben will ich lieber gar nichts weiter davon gedencken, sondern nur vermelden, wie daß ich gäntzlich glaube, daß es gutes und verdorbenes Gummi Elemy seye, das man in ziemlicher Menge ungeschmoltzen und wieder ungesotten haben wird. Wiewohl ich auch dieses für keine Wahrheit auszugeben begehre, dieweil ichs selbsten nicht recht weiß.

Das ein und dreyßigste Capitel.

Tacamahaca.

Siehe Fig. 291.

TAcamahaca ist ein flüßiges durchsichtiges Hartz; rinnet aus dem Stamme gar dicker Bäume, deren die Menge in Neuspanien wächst, wie auch auf der Insul Madagascar, woselbst sie Sarame genennet werden: sie sehen unsern Pappelbäumen gleich genug.

Diese Bäume sind mit grünen, den Buchsbaumblättern nicht unähnlichen Laube besetzet, nach welchem die rothen Früchte folgen, die so dicke sind als unsre grünen Nüsse, in denen ein wohlriechendes balsamisches Hartz befindlich ist.

Die Einwohner selbiger Inseln ritzen den Baum auf, daraus dringet alsdann ein weisser heller Saft, welcher stracks darauf, so bald er nur herabgefallen, erhartet. Dessen bedienen sich die Leute wider die kalten Flüsse, wie ingleichen zu Stillung der Zahnwehtragen; vornehmlich aber ihre Schiffe und Gefäse damit zu verpichen. Aus dem Holtze machen sie Breter.

Die auf der Insel S. Laurentius hatten die Gewohnheit, daß sie das erste Hartz, welches von sich selbst, und ohne daß sie in den Baum geschnitten, heraus geflossen, in kleine halb von einander gespaltene Kürbse thaten, und ein grosses Blatt, als wie ein Palmblatt, oben drauf legten: welches dann etliche Scribenten unter dem Namen Tacamahaca sublimis verstehen. Dasselbe aber muß, wenn es, wie sichs gebühret, beschaffen seyn soll, trucken und röthlicht seyn, und durchsichtig; gut riechen, fast wie Lavendel, und bitterlich schmecken. Wir pflegen es *Tacamahaca en coque*, in Schalen, zu nennen.

Tacamahaca sublimis, oder *en coque*.

Was aber aus den Ritzen, die in den Baum gemachet worden sind, abrinnet, das wird in Stücken zu uns gebracht, bisweilen auch in Tropfen Gestalt, schier wie der Indianische Weyrauch,

Tacamahaca in Stücken und in Tropfen.

rauch, und man soll es erwehlen, wenn fein viel schöne Tropfen drunter sind, es auch fein sauber und trucken ist, dazu dem erstern, was den Geruch betrifft, so nahe kommt, als immer möglich.

Das zwey und dreyßigste Capitel.

Vom Epheugummi.

LA Gomme de Lierre, Gummi Hederæ, das Epheugummi ist ein flüßiges Hartz, welches im herabrinnen harte wird.

Dieses Gummi wächst häuffig in Indien, Italien, Provence und Languedoc, auf den grossen Epheusträuchern / welche die Bäume und Mauern hinan kriechen.

Als ich im Jahr 1680. zu Montpellier in dem königlichen Garten herumspatzirte, wurde ich eines grossen Epheu- Siehe Fig. 292. strauchs gewahr, der an einem Lorberbaum hinauf gelauffen: an dessen Hauptzweige, gantz oben, sasse ein Stücke Gummi, so dicke als eine Faust. Dieses verlangte ich von des damahligen Cantzlers, des Herrn Chiconneau Sohne, der es mir auch geben lies. Solches, nachdem ichs wohl examiniret, befand ich als wie einen Leim, roth von Farbe, eines starcken durchdringenden und sattsam übeln Geruchs. Nachdem ich es aber eine Zeitlang verwahret, wurde es trucken, ließ sich leichtlich zerreiben, und sahe Tannetfarben aus, eben also, als wie das aus Indien über Marseille zu uns kommt.

Man lese dasjenige aus, welches fein trucken und durchsichtig ist, anbey einen balsamischen Geruch hat, und nehme sich in Acht, daß es nicht das Gummi Alouchi sey, welches oftmahls dafür eingeschoben wird, absonderlich, wenn jenes theuer ist.

Es wird zu Wegnehmung der Haare dienlich erachtet, wie auch zu Heilung der Wunden.

Das drey und dreyßigste Capitel.

Gummi Carannæ.

Siehe Fig. 293. IST ein Gummi, welches aus den Stämmen sehr vieler, dem Palmbaum gantz ähnlicher Bäume rinnet, welche in Neuspanien befunden werden.

Dieses Gummi wird uns in solchen Rohrblättern, deren oben gedacht, übersendet, und muß, wenn es gebührend beschaffen, so weich, als wie ein halbgekochtes Pflaster seyn, graulichter und auf weiß sich ziehender Farbe, eines angenehmen, ziemlich aromatischen Geruchs.

Es melden einige Scribenten, daß es auch weisse Caranna gebe, welches ich gantz gerne glaube, denn sie also sehen kan, wenn sie erst kürtzlich vom Baume kommt. Wann sie demnach die obbeschriebene Farbe hat, rühret selbige nirgend anders her, als von ihrem Alter. Dannenhero soll sie auch um soviel desto höher gehalten werden, ie weisser man sie findet: dagegen müssen alle die harten Gummen verworffen werden, die man an ihre Statt gestellet hat, wenn sie zu theuer ist, ob sie auch schon eine gleiche Farbe hätten.

Wann dieses Gummi in Form eines Pflasters aufs Haupt geleget wird, stillet es recht wundersam desselben und seiner Suturen oder Näthe Schmertzen: denn es hat solche Kraft, daß man zu sagen pflegt, was die Tacamahaca nicht vermag zu heilen, dasselbe heilet die Caranna.

Aus diesem Gummi bereiten die Americaner einen Balsam, der zu Heilung der Wunden und zur goldnen Ader gar dienlich ist, auf folgende Art. Americanischer Balsam

Sie nehmen
des besten Terpentins 1. Loth oder halbe Untze.
Liquidambar, 6. Loth.
Copayvabalsam/
Tacamahaca,
Caranna, von iedem 4. Loth.
Mastix,
Myrrhen/
Aloe/
Weyrauch/
Drachenblut/
Fleischleim, iedwedes anderthalb Quintlein.

Und daraus bereiten sie den Balsam solcher

solcher Gestalt. Sie lassen die Gummata und Hartze übern Feuer zergehen, und rühren hernach die Pulver drein.

Das vier und dreyßigste Capitel.

Bdellium.

Siehe Fig. 294. DAs Bdellium ist ein Gummi, welches die Alten so gar auf unterschiedliche Weise beschrieben haben. Denn etliche sagen, es fliesse aus dem Stamme eines stachlichten Baumes, dessen Blätter dem Eichenlaube gleich wären, die Früchte wie die Feigen, von ziemlichen guten Geschmack. Andre wollen, daß er demjenigen Baume gleich sey, der die Myrrhen giebt, und daß diese Bäume sehr häuffig in der Landschaft Bactriana, dem glücklichen Arabien und in Indien wüchsen. Und dieses ist dem Ansehen nach, dasjenige Bdellium, das man uns anietzo von Marseille übersendet, und in der That nichts anders ist, als das Gummi Alouchi, ob es schon von ihrer etlichen für das wahrhafte Bdellium gehalten wird. Ich aber will nur dieses sagen, daß dasjenige, das auch in der Handlung und von allen verständigen Kauffleuten dafür erkannt und aufgenommen werde, das Gummi sey, welches vor achtzehen oder zwantzig Jahren unter dem Gummi von Senega gefunden, und den Färbern bekannt wurde, weil es nicht, als wie das andere, zergienge. Dannenhero examinirten es ein und andere Personen, und erkannten es für das wahrhafte Bdellium. Allein, seit der Zeit, daß seine Tugend bekannt worden, findet man sehr wenig mehr darunter, und kaum fünff Untzen in einem Stücke, das fünff Centner schwer ist.

Man soll das Bdellium erwehlen, welches in hellen und durchsichtigen Stücklein ist, die von aussen grau und röthlicht, inwendig wie der Englische Leim aussehen, und ihre Farbe verändern, wann man mit der Zunge drüber hin fähret.

Doch darff man sich weder an die Farbe, noch an die Gestalt kehren, indem dieselbe nicht einerley ist: iedennoch ist die schönste insgemein länglicht, als wie ein Ohrgehencke.

Gröstentheils wird es zum Mithridat, Emplastro divino und andern Galenischen Artzneyen gebraucht.

Das fünff und dreyßigste Capitel.

Vom Fleischleim.

SArcocolla, der Fleischleim / ist ein Gummi, das aus einem kleinen stachSiehe Fig. 295. lichten Bäumlein rinnet, dessen Blätter den Sennesblättern, de la Palche genannt, gleich sehen, und von Farbe weißgelblicht sind.

Es melden fast alle Scribenten, daß diese Bäumlein in Persien wachsen: mir aber haben dennoch zwey gute Freunde den 25. des Brachmonats 1692. aus Marsilien folgendes überschrieben.

„Der Fleischleim ist ein Gummi, wel„ches im wüsten Arabien gesammlet „wird: der Baum ist klein, und sehr „stachlicht.

Es soll aber der Fleischleim wie Tropfen oder körnicht erwehlet werden, an Farbe weiß seyn, doch daß sie sich nach gelb oder roth ziehen, an Geschmack, als wie Zucker, mit einer ziemlichen unangenehmen Bitterkeit begleitet.

Dieses Gummi ist einer wunderlichen Natur, denn es von ihm selbst, und ohne Schnitt aus den Bäumen dringet, als wie Thränen, welche allerley Gröse und Farbe haben, inmassen es weisse, gelbe und rothe giebet, die wenn sie trucken worden, sich dergestalt körnen, wie wir sie von Marseille / und zu Gesichte bekommen.

Sonst findet sich noch eine Gattung des Fleischleimes, in Gestalt einer braunen Massa, welche einem vermischten Wesen nicht ungleich siehet: doch halte ich dafür, daß es zwar Fleischleim sey, der aber auf der See oder auf andere Weise Schaden genommen, und auch deswegen gantz und gar ausgeworffen werden soll, sowohl als wie derjenige, dessen kleine Körner braun sind, und mit tausenderley Unreinigkeit erfüllet, dann diesem Unfall ist er gar sehr unterworffen.

Im

Im übrigen ist dieses Gummi vortrefflich gut zu Wunden: und eben deswegen hat es auch den Griechischen Namen Sarcocolla, welches soviel heißt, als Fleischleim, überkommen.

Das sechs und dreyßigste Capitel.

Euphorbium.

Siehe Fig. 296. DIß ist ein Gummi, welches zwischen dicken und stachlichten Blättern, so die Gestalt eines Baumes haben, herabrinnet: dieselben befinden sich in Menge in Lybien, und auf dem Berge Atlas in Africa.

Die Alten haben vielerley Dinge von der Natur des Euphorbii, und wie es gesammlet werde, aufgeschrieben. Etliche sagen, es rinne aus den Ritzen, die mit langen und an der Spitze mit Eisen beschlagenen Stangen darein gemachet würden, damit man den Geruch, welcher über alle massen schädlich seyn soll, nicht empfinden dürffe. Sobald nun diese Blätter aufgeritzet worden, so lauffe alsofort ein milchweisser Saft heraus, welcher in Schafsmägen, die die Einwohner ausdrücklich zu diesem Ende darunter gestellet, aufgefangen werde. Andere aber vermeinen, es sey der dickgemachte Saft einer grünen Frucht, welche so groß und gestaltet sey, als wie die Gurcken. Allein, wer es so viel mahl gesehen, und handthieret hat wie ich, wird bald erkennen, daß es kein dickgemachter Saft, sondern das Gummi eines Baumes sey. Zudem, so habe ich ein Blatt von diesem Gewächse, welches so lang und so dicke ist als der Mittelfinger an der Hand, und viereckel: an ieder Ecke sitzen ein Hauffen kleine sehr spitzige Stacheln, und unter diesen das Euphorbium, welches sonder Schnitt hervorgedrungen, gleichwie aus der Fi-
Siehe Fig. 297. gur mit A. bezeichnet, zu ersehen.

Man erwehle aber das Euphorbium, welches feine frische Tropfen hat, die goldgelb sehen, und mit so wenig kleinen Bröcklein, als nur seyn kan, vermenget, anbey recht trucken und sauber sind.

Unter dem Euphorbio befinden sich ein Hauffen kleiner Körner, die wie Klee aussehen, oder noch besser zu sagen, wie die Früchte des Spindelbaums, Pfaffenmützlein; sind sehr leichte, und an Farbe dem Coriander gleich: inwendig liegt ein klein Korn, wie ein Nadelknopf, das soll, wie man mich versichert hat, des Euphorbii Samen seyn.

Diese Spezerey ist in der Artzney sehr wenig bräuchlich, wegen ihrer übermäßigen Hitze, und allzu grossen Schärffe: dagegen wird sie vielfältig von den Schmieden gebraucht, weil sie trefflich gut ist wider die Raude und Schäbigkeit der Pferde.

Die Africaner brauchen dieses Gummi auch innerlich: allein sie waschen es vorher mit Portulacawasser, ihm dergestalt die Schärffe zu benehmen.

Das Euphorbium ist dermassen gefährlich zu stossen, daß, wann diejenigen, die es zu stossen willens sind, nicht alle ersinnliche Vorsichtigkeit gebrauchen; es sanfte stossen, den Mörser oben mit Oel oder Wasser bestreichen, und also das subtilste zurücke halten, ihn auch mit einem sonderlich dazu verfertigten Felle bedecken, und die Nasenlöcher mit Baumwolle verstopfen; sie in Gefahr stehen, so lange zu niesen und zu räuspern, bis das Blut nachgehet, und dabey die heftigsten Schmertzen auszustehen.

Dannenhero dürffen diejenigen, welche viel Euphorbium haben, so wie es aus dem Lande kommt, dasselbe nur sanfte durch ein bedecktes Sieb stäuben lassen: denn weil diese Waare ohnedis voll kleines Zeugs und Staubes ist, als haben sie nicht nöthig, es stossen zu lassen, damit sie das Pulver davon bekommen.

Was das Euphorbium vitrificatum ist, dessen Mævius gedencket, weiß ich nicht.

Das sieben und dreyßigste Capitel.

Vom Weyrauch.

Siehe Fig. 298. OLibanum, auch *Encens mâle*, Olibanum masculinum genennet, ist ein Gummi, welches aus den Ritzen der Stämme gar vieler Bäume fliesset, welche in dem gelobten Lande und dem glücklichen Arabien zu befinden sind, allda sie in häuffiger Menge wachsen, absonderlich am Berge Libanon, daher es

auch

auch den Namen Thus Libani, Weyrauch vom Berge Libanon überkommen hat, weil es die Heyden ihre Götzen zu beräuchern und zu weihen gebrauchet. Es wird aus Arabien über das rothe Meer, nach Egypten, folgends nach Cairo, von da nach Alexandria, und endlich zu Schiffe nach Marseille gebracht.

Es berichten einige, daß, wann der Stamm der Weyrauchtragenden Bäume aufgeritzet worden, und sie nun zu fliessen beginnen, niemand vergönnet sey den Weyrauch zu samlen, als einer gewissen Familie, welche für heilig gehalten wird.

Man mag den Weyrauch erwehlen, wenn die Tropfen schön weiß und etwas gelblicht sehen, und den Speichel weiß machen, als wie Milch, wenn man sie gekäuet hat, dazu auch, wenn sie bitter und unangenehme schmecken. Hingegen soll man denselbigen verwerffen, darunter viel Staub und ein Hauffen Maronen und Feigen, desgleichen kleine gelblichte Tropfen befindlich sind, welches sich gar ofte zuträgt.

Er kommt unter viel Galenische und Chymische Artzneyen, vornehmlich aber wird er zu den Osterlichtern gebraucht, desgleichen zu Stillung der Zahnschmertzen, ob dieses gleich höchst unrecht ist; dann indem er die Schmertzen stillet, verderbt er die zu nechst stehenden Zähne zugleich: welches ich dennoch für gewiß auszugeben nicht getraue, weil ich es nicht versucht habe.

Das acht und dreyßigste Capitel.

Vom Weyrauch von Mocca.

DJeses ist nichts anders, als eine Gattung Weyrauch in kleinen Tropfen oder Stücken, die aber überaus voll Unrath sind, sieht röthlicht und schmecket etwas bitter. Die Indianische Compagnie hat ihn nach Franckreich gebracht, deshalben er auch der Compagnie Weyrauch, desgleichen Indianischer Weyrauch und Olibanum genennet wird. Indianischer Weyrauch.

Er wird zu nichts gebraucht, als nur den guten nachzumachen, wird auch von etlichen gantz fälschlich für Bdellium verkaufft.

Das neun und dreyßigste Capitel.

Manna thuris.

SInd kleine, runde, klare und durchsichtige Körner, die sich unter dem Weyrauch befinden, und zu eben solchen Sachen, dazu der Weyrauch kommt, genommen werden.

Das viertzigste Capitel.

Vom Weyrauch-Rus.

DEr ist nichts anders, als das kleine Zeug vom Weyrauch, welches auf gleiche Weise, wie das Arcanson, verbrannt und Rauchschwartz oder Rus davon bereitet wird. Seit dem man aber erkennet, daß der Weyrauch mehr Kräfte habe, wenn er gantz ist, als wenn er verbrennet worden, daher gebraucht man diese Waare gar nicht mehr.

Wer mehr davon zu wissen begehrt, der schlage den Plinius pag. 737. nach, woselbst von diesen, wie auch von der Myrrhe, weitläufftig genug gehandelt worden ist.

Das ein und viertzigste Capitel.

Vom Gummi Copal.

DAs Gummi Copal, das wir Copal aus Orient, oder das Orientalische Copal nennen, ist ein klares durchsichtiges gelbes Hartz, welches von nicht gar zu hohen Bäumen herabrinnet, die mit grünen, und also, wie die Figur weiset, formirten Blättern versehen sind; die lichtbraunen Früchte gleichen unsern Gurcken, in denen ein trefflich wohlgeschmacktes Mehl verborgen steckt. Siehe Fig. 299.

Von diesem Hartze erwehle man die schönen und recht goldgelben Stücken, dadurch man das Licht erblicken kan;

die Stücken mögen gleich noch so dicke seyn; auch müssen sie sich nicht allein mit den Fingern, sondern auch zwischen den Zähnen leichtlich zerdrücken lassen, und einen guten Geruch, fast wie Weyrauch, von sich geben.

Dieses Hartz wird gar selten nach Franckreich gebracht, deshalben auch sein Gebrauch, und wie es anzuwenden, so gar unbekannt ist, ob es schon in Indien und Neuspanien gnugsam genutzet wird. An seine statt aber bringen sie uns aus den Americanischen Inseln ein ander Gummi Copal, welches etliche, wiewohl unrecht, Carabe nennen.

Americanisches Copal.

Es rinnet dieses Gummi, von ihm selbst, aus den Stämmen und Aesten gar grosser Bäume, die unsern schwartzen Pappelbäumen nicht unähnlich sehen, und häuffig auf den Bergen in den Antillen Inseln wachsen, von dannen es durch die Schlag- und Platzregen, welche an den Bäumen, von denen dieses Gummi natürlicher Weise herabgefallen, hingelauffen, an die Ufer der Flüsse geführet wird.

Man soll es aber unsortirt erwehlen, d. i. so wie es von Nantes und Rochelle gebracht worden ist: doch soll das weisse dem röthlichten, dem schwartzen und erdfahlen vorgezogen werden.

Es wird ein Verniß, mit Weinspiritus, daraus gemacht: auch wird es anstatt der rechten Carabe verkauffet, welches aber unbillich ist, weil es nicht nur derselben gantz und gar nicht gleichet, sondern auch bey weitem nicht so sehre stincket, wenn es angezündet wird, und dieserwegen auch nicht so kräftig ist, die Dünste zu zertheilen.

Das zwey und viertzigste Capitel.

Cancamum.

DJeses ist eine Waare, darum man bisanher genug gestritten, indem es einige für das Gummi Lacca, andere aber für Myrrhen, Benzoe oder Terra merita gehalten.

Allein es hat der Herr Brissot, ein Medicus aus Paris, bey seiner Zurückkunft aus Westindien, ein Gummi mit vier unterschiedenen Farben nach Franckreich mitgebracht, unter denen die erste wie Agtstein, die andere wie Arcanson, und die nach dieser, als wie Horn gesehen, an welcher hernach ein trucknes weisses Gummi hienge, welches wir unter dem Titel Gummi Animâ verkauffen.

Gummi Animæ

Viel werden zwar meinen Worten keinen Glauben geben, obgleich Dalechamp und andere auch davon gehandelt haben; jedoch bin ich bereit der Sache Wahrheit mit einem Stücke von solchem Gummi, das einer Faust dicke ist, und ich besitze, zu erweisen, denn daran sind alle diese vier Arten Gummi an einander gleichsam gefüget, zu sehen.

Siehe Fig. 300. Der Baum, der diese vier Gummen trägt, ist nicht allzuhoch, und hat Blätter, wie die Myrtenbäume, wächst häuffig in Africa / Brasilia, und auf der S. Christophels Insel, von dannen mein Stück hergekommen, so mir den 31. Julius 1686. von einem guten Freunde verehret worden, der es von einer vornehmen Person, zu welcher er von dem Gouverneur der gemeldten Insel gesendet worden, erhalten hat.

Dasjenige, das dem Agtsteine gleichet, zerschmiltzet, wenn es angezündet oder verbrannt wird, und riecht wie Gummi Lacca.

Das andere und schwartze zerschmiltzt ebenfalls, riecht aber viel anmuthiger.

Das dritte aber, das wie Horn siehet, hat fast gar keinen Geruch, sowohl als das vierte, welches das Gummi Animâ ist.

Sehet also, was das wahrhafte Cancamum sey. Die dessen habhaft werden können, mögen es, in Oel zerlassen, zu Heilung der Wunden gebrauchen. Zu Stillung der Zahnschmertzen wird es so, wie es von dem Baume kommt, aufgeleget.

Weil aber wir zu Paris nur allein das Gummi Animâ zu sehen bekomen, deswegen soll man dasselbe aussuchen, welches weiß und trucken ist, sich leicht zerreiben läßt, einen guten Geruch hat, und so viel als möglich, weder gypsicht, noch mit den andern Gummen vermischet ist: denn obgleich diese an Kräften nicht von jenem unterschieden, dennoch hindern

hindern sie den Verkauff, sonderlich, wenn es Leute sind, die nicht wissen, auf was für Art und Weise es von dem Baume fleußt.

Dieses Gummi wird selten zur Artzney gebraucht, ob es gleich mit herrlichen Kräften begabet, und ein natürlicher Balsam ist.

Etliche geben das Gummi Animà, wiewohl gantz irrig, für das Gummi Elemy aus, ungeachtet kein geringer Unterschied darzwischen, indem das G. Animà weiß und trucken, das Elemy dagegen schmiericht ist, und grünlicht weiß siehet.

Das wie Arcanson siehet, wird von einigen Myrrha Animà genennet. Die Africaner brauchen dieses Gummi an statt des Weyrauchs. Myrrha Animæ.

Das drey und viertzigste Capitel.

Vom Gummi Lacca.

DJe natürliche Lacca / oder die Lacca auf Stöcklein ist ein röthlich, hartes, hell- und durchsichtiges Gummi, welches an kleinen Stöcklein und Bißlein Rohr hangend, in der Länge und Dicke eines Fingers, aus dem Königreiche Pegu, woselbst es in Menge zu finden, zu uns gebracht wird.

Von diesem Gummi berichtet der Herr Rousseau; welcher sich eine geraume Zeit in Indien, und sonderlich in Persien und Pegu aufgehalten auch allda das Gummi Lacca zuzurichten erlernet; wie daß es in selbiger Gegend viel Ungeziefer gebe, unsern gemeinen Fliegen gantz und gar ähnlich, welche, als wie bey uns die Bienen, den Thau auf den Bäumen sammleten: wenn sie nun sich damit angefüllet, legten sie ihre Bürde auf alles, was ihnen vorkäme, ab. Dahero pflegten die Leute an denenselbigen Orten einen Hauffen kleine Zweige von Bäumen, oder andere Höltzlein und Stücklein Rohr zu nehmen, steckten dieselben nur ein klein wenig in die Erde, etwa so, wie wir die Erbsen zu stengeln pflegen, da dann diese Thierlein alsobald darauf kröchen, und sich ihrer Last entledigten. Wenn sie nun dieselbe abgeleget, sich selbst aber darinne begraben, sodann wären gemeldte Leute bemühet, und liessen, vermittelst besonderer Schleusen, Wasser drüber her lauffen: wann denn hernach die Sonne drauf geschienen, würde es trucken, und dermassen harte, als wie wir es zu sehen bekommen.

Es ist auch ohnedem gar leichtlich und wohl zu erkennen, daß das Gummi nicht aus diesen Höltzlein, an denen es hanget, geflossen, weil nicht die geringste Spur zu finden, daß es daraus gelauffen könte seyn. Die Schönheit und Güte dieses Gummi entstehet aus der Menge derer darinne steckenden Fliegen. Wie dann der Herr Rousseau versichert, daß der Hintertheil dieser Fliegen, in Weinspiritus geleget, demselben eine so schöne rothe Farbe mittheile, als man sich kaum einbilden solte: und diese Hintertheile der Fliegen könte man mit bessern Rechte das Conzemille-thierlein nennen, weder die Conzemille Misteca, davon oben.

Wann nun dieses Gummi seine Vollkommenheit erlanget hat, so ziehen sie die mit Lacc belastete Stöcklein wieder aus der Erde heraus, und behalten sie auf, zum Theil die Farbe daraus zu ziehen, zum Theil aber sie an andere Nationen zu verhandeln, sonderlich an die Holländer, von denen wir hernach bekommen, was wir Lacca an Stöcklein oder Röhrlein hangend zu nennen pflegen. Lacca an Stöcklein oder Rohr hangend.

Man soll aber dieses Gummi erwehlen, wenn es fein hell und durchsichtig ist, und fein bald zergehet; wenn auch nicht viel Stöcklein, schwartzes Gummi oder anderer Unrath darunter zu befinden, welches doch sehr ofte zu geschehen pflegt: so muß es auch den Speichel färben, wenn es gekauet wird, und mit Wasser und etwas sauern gekocht, eine schöne rothe Farbe geben. Aus dieser Tinctur verfertigen die Indianer die rothe Farbe, die wir auf denen in Indien gefärbten Tüchern ersehen, und im Wasser nicht ausgehet. Eben damit färben die Morgenländer das Saffianleder, und die Indianer das so genannte Indianische Wachs, wie aus folgendem zu ersehen seyn wird. Die Holl- und Engländer bereiten Scharlach draus.

Wann die Holl- und Engländer

Dieser Rousseau war ein Kauffmann zu Paris: nachdem er aber durch den Brand, welcher den grossen Saal des Palastes verzehrete, in Grund verderbet worden, sich also nebst seinem Weibe und fünff Kindern in das gröste Armuth gesetzet sahe, ward er Raths, Siegelwachs zu machen, und zwar auf die Art und Weise, wie er es in Indien bereiten sehen. Solches Siegelwachs zeigete die Frau von Longueville, eine sehr gutthätige Dame, dem König Ludwig XIII. und da es bey Hofe eingeführet wurde, verthat er dessen so viel, daß er in weniger, als Jahres Zeit, mehr denn 50000. Pfund gewanne. Er gab diesem Wachse den Namen Spanisch Wachs, es also von der geschmoltzenen und mit Vermeillon gefärbten Lacca, dergleichen man ehedessen sahe, und den Namen Portugisisch Wachs führete, zu unterscheiden.

das beste aus der Lacca ziehen wollen, lassen sie dieselbe auf einer Mühle nur durchlauffen; was nun durch den Beutel fällt, behalten sie zur Farbe: aus dem Uberrest, den sie uns übersenden, und das schlechte ist, und jenem, haben sie vermittelst eines oder des andern sauern, die Tinctur herausgezogen, ohne daß sie ihm seine Gestalt und Form genommen: hernach lassen sie es wieder trucken werden, und thun es in Ballen, die sie uns übersenden. Dieses nennen wir granulirte oder körnichte Lacca, welche fein bald zergehen, und der Lacca auf Stöcklein, so viel immer möglich, an Güte gleich kommen muß.

Granulirte oder körnichte Lacca.

Wann obbemeldte Nationen die platte Lacca zurichten wollen, nehmen sie die Lacca, wie sie von den Rohren kommt, lassen sie zergehen, und schütten sie darauf auf einen Marmorstein, und machen sie so breit und dünne, als wie wir sie zu sehen bekommen. Ob sie uns auch schon zweyerley solche Lacca zuschicken, rühret dieses doch allein daher, daß die Lacca schöner oder geringer gewesen. Uber diese aber giebet es noch eine dritte Sorte, welche schwärtzlicht ist, allein die Ursache ist, daß sie die Tinctur bereits herausgezogen. Und vor einigen Jahren brachten die Engländer eine grosse Menge recht schöner Lacca nach Franckreich, dieselbe sahe wie Ohren aus und bekame deshalben den Namen *Gomme en oreilles*, Ohren Gummi: seit dem aber hat man sie nicht weiter gesehen.

Platte Lacca.

Ohren Lacca.

Was endlich die Wahl der Laccgummen betrift, so ist wohl das vornehmste Zeichen ihrer Güte, wenn sie fein bald zergehen: denn alles Lacc, das nicht stracks zerfliesset, dienet zu nichts als wegzuschmeissen, bevoraus, wenn es zum Spanischen Wachs, wozu es doch sonderlich gebrauchet wird, soll genommen werden. Die platte Lacca belangend, dieselbe soll glänzend seyn, hell und durchsichtig, nicht grünlicht, so hoch an der Farbe, und so dünne, als immer seyn kan. Die nach dieser soll bey nahe, gleichwie die erstere beschaffen seyn. Die dritte, aus der die Farbe gezogen, und die deswegen zu nichts nicht taug, als zum Spanischen Wachse, die muß nicht verbrannt seyn, auch fein bald zergehen. Unter der körnichten aber solche Lacca zu suchen, die stracks zergehet, dürffte schier gar ein Fehler seyn, denn es nur von ohngefehr kommt, wenn man ihrer darunter antrifft. Derowegen lassen sie die Siegelwachsmacher klein mahlen, weil sie sich sonst nicht schmeltzen läßt.

Vom Indianischen Wachse.

Dieses wird aus Gummi Lacca bereitet, welches geschmoltzen, und mit etwas Vermeillon oder Zinnober angefärbet, hernach zu runden oder platten Stangen gemachet ist, so wie wir es sehen. Man soll aber dieses Wachs auslesen, welches fein wohl fliesset, fein dichte, und ohne braune flecken und Reißsprey, daneben so hoch an Farbe sey, soviel nur möglich. Es wird zu nichts anders, als zum Briefversiegeln, gebrauchet: und dieses soll den Namen, aufrichtiges Siegelwachs, führen. Das andere, welches diejenigen, die damit umgehen und handeln, zu Paris verkauffen, ist mehrentheils nichts anders, als körnichte Lacca, welche gemahlen und mit zerschmoltzenem Hartze incorporiret und vermischet, und hernach mit blanc de Seve und Vermiellon gefärbet ist, und also verkauffet wird. Weil aber dieses Wachs eine häßliche Farbe hat, indem sie nicht gnug Vermeillon drunter thun, deshalben nehmen sie schön roth gefärbtes Laccgummi, stecken ihre häßliche Wachsstangen drein, halten sie darauf zum Feuer und rollen sie hernach, machen also und auf diese Weise Wachs, das aussenher gar schön, das ist, roth und glänzend siehet. Allein, der Betrug ist leichte zu entdecken, denn man im brechen bald sehen wird, daß das inwendige sich zu dem auswendigen nicht schicke: man würde überdiß das Papier viel eher zerreissen, als das Wachs davon und herabbringen. Ich würde nicht zum Ende kommen, wenn ich recht gründlich wolte von dem Siegelwachse handeln, welches, obwohl fälschlich, für Spanisches Siegelwachs ausgegeben wird, da es doch die Spanier niemahls gemacht haben, auch nicht einmahl wissen, was es ist, denn sie sich nur gewisser kleiner Massen zum siegeln bedienen.

Es giebt auch ohne das rothe Siegelwachs noch ander gefärbtes, z. E. schwartzes/so mit Rus, gelbes, mit geriebenen Operment gefärbet, und dergleichen noch mehr. So thun auch etliche etwas Zibet darunter, damit es einen guten Geruch bekomme.

Das vier und viertzigste Capitel.

Vom Balsam aus Judea.

DEr Balsam aus Judea, den wir insgemein Opobalsamum, Egyptischen Balsam, desgleichen Balsam von groß Cairo zu nennen pflegen, derselbe ist ein flüßiges weisses Hartz, welches im Sommer aus dem Stamme eines kleinen Bäumleins rinnet, dessen Blätter den Rautenblättern nicht unähnlich sehen: die weissen Blümlein sind wie Sternlein formiret, aus deren Mitten kleine Beerlein entstehen, die an dem einen Ende zugespitzt sind, und ein kleines Korn beschliessen. Siehe Fig. 301.

Diese kleine Frucht, Carpobalsamum, Balsamfrucht genañt, hänget an kleinen Stielgen an den Aesten, und ist anfangs grüne, wird aber immer bräuner, ie mehr es zeitiget.

Sonst war Jericho der eintzige Ort, allwo der wahrhafte Balsam wuchse: seit dem aber der Türcke das gelobte Land unter seine Gewalt gebracht, hat er die Balsambäumlein in seinen Garten zu Materra bey groß Cairo versetzen lassen, woselbst sie, so lange der Balsam laufft, von einem Truppen Janitscharen bewachet werden.

Ein guter Freund, der zu groß Cairo gewesen, hat mich versichert, daß man diese Bäumlein nicht anders, als über die Mauern des damit verschlossenen Gartens sehen könte, dann der Eintritt würde den Christen verwehret. Den Balsam selbst an der Stelle zu erhalten, ist fast ohnmöglich, es sey dann durch Vermittelung der Gesandten an die Pforte, die der grosse Herr damit zu beschencken pflegt, oder durch Hülffe der Janitscharen, die den Garten bewahren. Welches dann zu erkennen giebt, daß der Balsam, der von etlichen Marckt-schreyern verkauffet wird, nichts als nur weisser Peruvianischer Balsam sey, den sie mit dem stärcksten Weinspiritus, oder ein und andern distillirten Oele zugerichtet haben.

Doch bisweilen findet er sich in grosser Herren Inventariis: wie dann im Jahr 1687. fast vierzehn Untzen bey der Frau von Villesarin, in zweyen blechernen Flaschen, wie er von Cairo kommt, gefunden, und an eine Person verkaufft wurde, die mir ihn sehen liesse. Wir befanden ihn gantz harte, goldgelb von Farbe, und wie Citronen riechend. Nach diesem hat mir ein guter Freund eine Untze gegeben, die er selber von Cairo mit gebracht, woselbst er sie von einem Bassa von Adrianopel bekommen: derselbe ist so ziemlich dicke, bald wie der Terpentin von Chio, und hat obgemeldten Geruch: denn dieser ist das eigentliche Kennzeichen seiner Güte.

Das fünff und viertzigste Capitel.

Von der Balsamfrucht.

CArpobalsamum sind, wie schon erwähnet, die kleinen Beeren des Balsambäumleins, welche, wenn sie gebührend beschaffen seyn sollen, frisch seyn, und einen gewürtzhaften Geschmack nebst einem annehmlichen Geruch haben müssen, absonderlich, wenn sie noch neu sind. Sie werden etwas weniges zur Artzney gebraucht, iedoch nur meistentheils zum Theriac, da sie dann keiner andern Bereitung von nöthen haben, wenn sie nur, wie erst gemeldet, ausgelesen, und von den ledigen Hülsen, Stielen und wurmstichichten Beeren gesaubert werden.

Das sechs und viertzigste Capitel.

Vom Balsamholtz.

XYlobalsamum sind der Stamm und die von Blättern und Früchten entblöseten Aeste des Balsambäumleins, die uns in kleinen Bündlein von Cairo nach Marseille übersendet werden. Und dieses kömmt daher, daß man die Balsambäumlein alle Jahre, als wie bey uns die Weinstöcke, beschneidet; die Türcken aber wollen lieber etwas draus lösen, als sie verbrennen.

Man soll das Balsamholtz erwehlen, wenn es kleine Rüthlein voller Knoten sind, mit einer röthlichten Rinde überzogē: das Holtz muß inwendig weiß

sehen, sehr hartzigt und aromatisch seyn. Es wird mehrentheils zu den trochiscis hedichroi gebraucht, dazu es keiner andern Zubereitung von nöthen hat, als daß es nur also beschaffen sey, wie ietzt gemeldet worden.

Das sieben und viertzigste Capitel.

Vom Balsam aus Mecha.

DJe Türcken, welche alle Jahr nach Mecha wallfahrten, bringen einen sonderlichen trocknen und weissen Balsam mit, der der Gestalt nach dem weißgebrannten Vitriol nicht ungleich siehet, insonderheit, wenn er zu alt worden.

Diejenige Person, die mich mit ohngefehr einer halben Untze verehret hat, versichert, daß er selbst ihn zu Mecha flüßig gekauffet, und daß ihn der Seegeruch also verändere, wie ich oben erinnert. Auch hat mich eben diese Person vergewissert, daß man aus diesem Balsam eben so gute Schmincke, wie aus dem Jüdischen Balsam bereiten könne.

Das acht und viertzigste Capitel.

Vom Peruvianischen Balsam.

Allerley Balsam.

WIr verkauffen zu Paris dreyerley Balsam, unter dem Titel des Balsams aus Peru: einen weissen, der Balsam vom Schnitt genennet, den in Schalen, der truckne Balsam, und den schwartzen, der gewaschne betitelt. Der erste ist eine weisse Feuchtigkeit, dem Bijon, dessen ich im Cap. vom Terpentin gedencken werde, in allem gleich. Er tropfet aus dem Stamm und dicksten Aesten gewisser Bäumlein, deren Blätter, gleichwie die Figur weiset, gespaltet sind, und in Neuspanien und Peru in Menge wachsen. Der andere, der Balsam in Schalen, oder der harte Balsam, der aus den abgehauenen Aesten rinnet, daran man allerhand Gefässe hänget, die Milch, welche daraus, eben als wie bey uns das helle Wasser aus dem Weinstock, dringet, darinne aufzufangen: wann diese voll, setzen sie andre drunter, und fahren ferner also fort, bis daß die Bäume nichts mehr schwitzen. Drauf stellt man diese Gefässe etliche Tage an warme Orte, damit diese Milch gerinne, und ihre Farbe verändere. Der dritte und schwartze Balsam wird von der Rinde, den Aesten und Blättern dieser Bäumlein, welche in Wasser gekocht werden, bereitet: wenn selbige nun eine zeitlang gesotten, nimmt man sie vom Feuer hinweg, und sammlet die oben drauf schwimmende schwartzbraune Feistigkeit zusammen. Und diese nennen wir den schwartzen Peruanischen Balsam.

Siehe Fig. 302.

Der erste, der aus den Aesten triefft, ist der harte Balsam: wann der vollkommen gut seyn soll, so muß er röthlicht sehen, wohl riechen, und so trucken, als nur möglich, seyn. Es bedienen sich seiner gar viel Privatleute, nicht allein zur Artzney, sondern sie machen auch Jungfernmilch daraus, welche viel stärcker riecht, als die von der Benzoe und Storax gemachet wird. Mich haben etliche versichern wollen, der Balsam in Schalen sey aus Benzoe, Storax und Peruvianischen Balsam zusammen gesetzet, welches ich zwar zu unterschiedenen mahlen untersuchet aber unwahr befunden. Doch dem sey wie ihm wolle, ich will indessen gedencken, wie daß der Balsam des *Commandeurs de Perne*, von diesem trucknen Balsam und andern Spezereyen bereitet werde, will ihn auch seiner vortrefflichen Tugenden halber iederman bekannt und gemein machen.

Wenn die Aeste nicht mehr trieffen, reisset man den Stamm selbst auf, so rinnet eine klare milchweisse Feuchtigkeit heraus, welche wir weissen Balsam oder Balsam vom Schnitt zu nennen pflegen. Derselbe muß fein weiß seyn, und dem Jüdischen Balsam so nahe als möglich, kommen, wenn er anders recht gut seyn soll. Dieser Balsam wird meines wissens, blos und allein zu Wunden gebraucht, oder an statt des wahrhaften Opobalsami verkauffet, ob gleich ein ziemlich grosser Unterschied zwischen beyden, indem das wahrhafte Opobalsamum einen Citronengeruch hat, welcher hingegen an dem weissen

Peru-

Peruvianischen Balsam nicht zu verspüren. Man muß auch zusehen, daß er nicht schmiericht, oder wohl gar nur Bijon sey, denn sie sehr schwerlich vor einander zu erkennen. Der kürtzeste Weg ist, daß man ihn von redlichen Leuten erhandele. Dieser Balsam wird nicht so sehr gebraucht, dagegen der schwartze desto öfter, theils wegen seines angenehmen Geruchs, theils aber weil er zu den Wunden gar vortrefflich dienlich ist. Derowegen brauchen ihn auch Privatleute zu frischen Wunden, desgleichen die Parfumirer, alldieweil er gar ein schönes Rauchwerck giebt. Wann er nun, wie sichs gebühret, seyn soll, so muß er dicke seyn, schwärtzlicht sehen, und einen angenehmen Geruch haben: dabey hat man sich vorzusehen, daß er nicht, wie zum öftern geschicht, mit süssem Mandelöle vermischet sey. Diesen Betrug aber kan man leichtlich entdecken, wenn man nur ein klein wenig auf Papier thut; denn wenn er röthlicht sieht, und leichtlich herablaufft, ist es ein Zeichen, daß er einigen Zusatz bekommen: da hingegen, wenn er rein ist, wird er schwartz und dicke seyn. Auch haben mich einige versichern wollen, die Portugiesen richteten diesen Balsam von unterschiedenen aromatischen Oelen und Spezereyen zu, und verkauffte ihn hernachmahls an die Holländer, von denen wir ihn zum öftern kauffen. Die Species wären folgende.

Das neun und viertzigste Capitel.

Wie der Peruanische Balsam nachzumachen.

Nehmet
Des feinsten Terpentins,
Galipot / iedes ein Pfund.
Beenöl/
Olibanum/
Gummi Elemy/von iedem sechs Untz.
Lavendelblumen,
Mußkaten / iedwedes vier Untzen.
Spickenard/
Aloeholtz / eines ieden zwey Untzen.
Myrrhen,
Aloe,
Drachenblut, von iedem drey Loth.
kleine Baldrianwurtzel/
Veielwurtz/
langen wilden Galgant/
rothen Callmus/
Haselwurtz/
Macis/
Benzoe/
Storax, von iedem zwey Loth.
Zittwer,
kleinen Galgant/
Näglein,
Zimmet,
Mastix, iedwedes anderthalb Loth.

Die Spezereyen dürffen nur gröblich zerstossen werden: drauf lasset den Terpentin, Galipot, Gummi Elemy und Beenöl unter einander zergehen, und wenn sie zergangen, so rühret die Pulver drein. Wenn nun der Teig fertig, alsdann thut ihn in eine gläserne Retorte, jedoch, daß der dritte Theil ledig bleibe: nachdem ihr sie wohl verlutiret und getrocknet, so stellt sie in den Sand, und es wird zu erst ein klares Wasser herüber gehen, nach diesem ein goldgelbes Oel, und endlich ein schwartzer Balsam, welcher, nach einiger Meinung, derjenige ist, den wir unter dem Titel des schwartzen Peruvianischen Balsams verkauffen. Oel und Wasser vom schwartzen Balsam.

Das Wasser, eingenommen, ist trefflich gut für diejenigen, die mit der fallenden Sucht, Gliederzücken, Blödigkeit des Magens und Blehungen beladen sind.

Das Oel dient wider den Schlag, für verletzte Nerven und andere Gliederkranckheiten, wenn man sich damit reibt.

Der Balsam aber kömt dem Peruanischen an Kräften bey.

Das funfftzigste Capitel.

Des Commandeurs de Perne Balsam, welcher mir von des Königs Lieutenant zu Toul in Lothringen, dem Herrn Bimodan, ist gegeben worden.

Nehmet
Des trocknen Balsams, 2. Loth
Storaxtropfen / 4. Loth
Benzoetropfen, 6. Loth
Aloe Succotrina/
auserlesene Myrrhen/

Oliba-

Olibanum in Tropfen,
Böhmische Angelica,
Schafgarbenblumen, iedes 1. Loth.
Weinspiritus, zwey Pfund.

Dieses alles miteinander zerstossen, und in eine wohlverwahrte Flasche oder ander Glas gethan, und die Hundstage hindurch an die Sonne gehangen: nach verflossener dieser Zeit, druckt man alles durch ein Tuch, und gebraucht es zu nachfolgenden Zufällen.

Die Tugenden und Kräfte des Balsams de Perne, wie solche der Herr Bimodan in Original gegeben.

Erstlich ist weder Schuß, noch Hieb, noch Stoß, es müste denn die Wunde tödlich seyn, welcher nicht in acht Tagen solte können geheilet werden, wenn man diesen Balsam in die Wunden spritzet, oder mit einer Feder, oder etwas Carpy hineinschmieret: iedoch muß man die Wunde auch selbst mit diesem Balsam verbinden, weiter hat man nichts von nöthen. Denn, wenn man die Wunde stracks mit dem Balsam verbindet, so eitert sie nicht: wird sie aber mit den gewöhnlichen Mitteln verbunden, so giebt sie alle Tage Eiter. Dergestalt braucht man weder Meisel, noch Pflaster, wenn man den Balsam drauf legt: das erstemahl zwar verursacht er heftige Schmertzen, allein dieses währet kaum so lange, als ein Ave Maria, hernach fühlt man weiter nichts.

Wider die Colica ist dieser Balsam unvergleichlich: nehmet derowegen ein klein wenig Claret, ein Paar Fingerhüte voll, und thut vier oder fünff Tropfen dieses Balsams drein: diese werden den Wein trübe machen, rührt es aber nur um, und verschluckt es, es hilft augenblicklich.

Wider das Podagra ist es ein allgemeines Mittel: man streicht es blos mit einer Feder oder ein wenig Baumwolle auf den schmertzhaften Ort.

Wider das Zahnwehe hilft es gantz wunderlam, wenn man ein wenig Baumwolle in diesen Balsam getuncket, auf den wehthuenden Zahn leget.

Es heilet alle Geschwüre / selbst den Krebs und krebsartige Schäden.

Es ist ein sicheres Mittel wider aller giftigen Thiere und toller Hunde Bisse.

Auch verhindert er, daß man von Bocken oder Blattern nicht gezeichnet werde, wenn man sie nämlich, indem sie hervorkriechen, damit reibet: denn er trocknet sie aus, daß sie nicht zum Eitern kommen, dadurch sonsten die Gruben verursachet werden.

Ingleichen ist er ein herrliches Mittel für die goldne Ader, wenn man dieselbe, ehe man sich zu Bette leget, damit reibt.

Nicht weniger wunderbar ist er, wenn einer braun und blau geschlagen worden: man darff sich nur damit reiben.

Wider den Friesel dient er gleichfalls recht unvergleichlich, und muß man allein fünff oder sechs Tropfen mit vier oder fünff Löffeln warmer Suppe hinabschlucken.

Für das Augenweh ist er gut, wenn man ihn mit einer Feder drauf streicht.

Uberdiß ist er auch ein über alle massen herrliches Mittel für das Magenweh; man nehme ihn, wenn man das Fieber hat, in einer Suppe: ohne dieses, in Weine ein. Es reiniget den Magen, und machet Appetit.

Dieser Balsam muß niemahls gewärmet, sondern allezeit kalt aufgeleget werden; da er dann, sobald er aufgeleget worden ist, eintrocknet.

Er dienet nicht nur den Weibern die Zeit zu erregen, sondern auch die Blutstürtzungen bey ihnen zu stillen, wenn sie fünff bis sechs Tropfen in Suppe oder Wein einnehmen.

Wenn man den Balsam aus der Flasche nimmt, soll man dieselbe alsobald hinwiederum verstopfen, damit er nicht verrieche.

Ist dann eine Wunde bereits mit einem sonst gewöhnlichen Mittel verbunden, und man wolte diesen Balsam gebrauchen, so soll die Wunde vorher mit warmen Weine ausgewaschen, und sodann erst der Balsam appliciret werden: sie wird zwar gewiß genug, doch nicht sobald heilen.

Dieser Balsam heilet auch alle Fisteln / sie mögen gleich an diesem oder an jenem Orte sich befinden, und noch so alt seyn.

Er ist auch sehr gut wider den Durchfall und rothe Ruhr, fünff bis sechs

Tropfen

Tropfen in blancken Wein, oder drey oder vier Löffel Suppe genommen.

Desgleichen ist er sehr dienlich, wenn ein Pferd vernagelt ist, denn man darff nur einen oder zwey Tropfen dieses Balsams in das Loch, daraus der Nagel gezogen worden, fallen lassen; es heilet augenblicks.

Das ein und funfftzigste Capitel.

Vom Copayva-Balsam.

MAn bringet zweyerley Gattung dieses Balsams zu uns, den einen als ein klares, den andern als ein dickes Oel: welches aber blos von der Zeit, wenn sie nämlich vom Baume geflossen, herrühret; dann der, welcher stracks aus dem Baume, dessen Figur bestehe, hervordringet, sobald nur drein geschnitten worden, ist ein klar und weisses Oel, das wie Hartz riecht, worauf der andere, welcher ein wenig goldgelbe ist, und dicker, folget, hat auch eben deswegen den Titel eines Balsams empfangen. Dieser Balsam wird insgemein aus Portugall in irdenen Flaschen überbracht, welche oben zugespitzet sind: in denenselbigen befindet sich ein Hauffen Feuchtigkeit, welches aber Schaden thut, und den Balsam weiß machet, als wie Molcken, daß er nicht wohl kan verkauffet werden. Dannenhero muß man wohl drauf Achtung geben, wie nicht weniger zusehen, ob auch irgend viel Koth und Unflat darinne ist.

Siehe Fig. 303.

Die Wilden haben kein besseres Mittel zu allerhand Wunden, als ihr Colocai; denn also nennen sie diesen Balsam, die Brasilianer aber Copaiba, die Portugallier Gamelo, und wir *Copau*, *Copaif* oder auch *Campaif*. Und es ist würcklich eines der herrlichsten Wundmittel, welche bisanhero gefunden worden, insonderheit, wenn er pur ist, und nicht vermenget, oder auch, wenn nichts von seiner Feuchtigkeit, das ist, von demjenigen Wasser dabey ist, welches, wenn der Balsam aus dem Baume fließt, zugleich mit heraus laufft.

Die Wilden haben die Kräfte dieses Balsams von den Schweinen, die auf den Inseln sind, erlernet. Denn so bald diese Thiere sich verwundet befinden, lauffen sie an diese Bäume, und hauen mit ihren Waffen in die Stämme, reiben den Balsam, der heraus laufft, in die Wunden, und fahren damit fort, bis sie gäntzlich heil worden. Dieses hat mir der Herr Rousseau aus S. Domingo berichtet. Das Holtz dieses Baumes betreffend, mit demselben färben sie roth, als wie mit dem Brasilienholtze.

Das zwey und funfftzigste Capitel.

Vom Tolutanischen Balsam.

DIeser ist ein Hartz, das aus dem Stamme gar vieler Bäume, durch die Ritzen, die man darein gemacht, hervordringet.

Siehe Fig. 304.

Diese Bäume haben Blätter, bey nahe wie der Baum, darauf das Johannsbrod wächst, und finden sich in grosser Menge in einer gewissen Landschaft in Neuspanien, zwischen Cartagena und Nombre de Dios.

Die Einwohner der Orten hencken kleine Gefässe, aus schwartzem Wachse des Landes gemacht, unten an die Bäume. Wann nun der Saft herabgefallen, wird er härtlich, und überkommt die Gestalt und Consistentz des Flandrischen Leimes, der erst neulich gemachet worden ist.

Dieser Balsam ist in Franckreich überaus rar; doch wer ihn nöthig hat, kan ihn aus England bringen lassen, denn daselbst findet man ihn gemeiniglich.

Man erwehle den Balsam, welcher frisch ist, von lieblichen durchdringenden Geruch, der dem Geruch des Jüdischen Balsams sehr nahe kommt: denn, wann er alt worden, bekommt er die Consistentz des trocknen Balsams.

Es werden ihm im übrigen alle Eigenschaften der andern Balsame beygeleget: diß aber hat er als etwas eignes, daß er kein Brechen erreget, wenn man ihn einnimmt.

Das drey und funfftzigste Capitel.
Vom neuen Balsam.

DJeser kommt dem Balsam von Tolu an Farbe und Gestalt ziemlich nahe, allein er hat einen weit angenehmern Geruch.

Siehe Fig. 305. Er wird, als wie das Lorbeeröl, aus kleinen runden Früchten gezogen, welche Träubleinweise auf einem Geschlecht der Bäume wachsen, deren Blätter sehr groß und breit, obenher gantz grün, unten aber nur grünlicht sehen; sie wachsen in Westindien, sonderlich auf der Insel S. Domingo.

Dieser Balsam ist in Franckreich dermassen rar, daß man schier gar keinen zu sehen bekommt.

Das vier und funfftzigste Capitel.
Vom Liquidambar.

DEr Liquidambar ist ein flüßiges Hartz, klar und röthlicht, rinnet aus dem Stamme starcker und grosser

Siehe Fig. 306. Bäume, deren Blätter den Epheublättern ziemlich gleich sind, und häuffig in Neuspanien, allwo sie Osocotl genennet werden, wachsen.

Die Indianer ritzen die dicht- und dicke Rinde dieser Bäume auf, da dann sofort das Hartz heraus fleußt; wann sie nun dessen eine gute Menge haben, senden sie es nach Spanien, allda es in Fäßlein, wie bey uns der Terpentin, verkaufft wird. So gemein es aber vor dem in Franckreich war, so rar ist es anietzo.

Dieweil es gantz füglich aus Spanien zu bekommen, derowegen erkiese man solches, das fein klar ist, und gut riecht, fast wie Ambra; denn darum ist es auch liquidambar, welches eben so viel als flüßiger Ambar heißt, genennet worden: so muß es auch goldgelbe sehen, denn wenn es alt worden, ist es dicke und roth.

Es ist ein gantz unvergleichlicher Balsam zu Wunden und Fisteln am Hintern.

Wir verkauffen aber zweyerley Liquidamber: der eine ist als ein klares Oel, und wird auch deswegen Liquidamberöl genennet: der andere ist ein Oel, das so dicke ist als wie Terpentin, und derohalben Liquidamberbalsam betitelt worden. Doch rühret dieser Unterschied allein daher, daß sie nicht zu einer Zeit aus dem Baume getroffen: denn der zu erst herausdringt, ist allzeit klärer, und darum dem andern billich vorzuziehen. Weil aber dieser Liquidamber gar zu rar ist, dieserwegen braucht man an seine statt das Johannisblumenöl, welches von den Blumen dieses Krautes, in Baumöl gethan, und an die Sonne gestellet, bereitet wird. Diese Blumen geben dem Oele eine sehr schöne rothe Farbe, dazu etliche, und zwar mit gutem Fug und Rechte, annoch feinen Terpentin, ja auch Safran thun. Je älter das Oel, ie kräftiger ist es, und könte man es gantz wohl einen wahrhaften Balsam nennen, der doch nicht kostbar ist, indem die Blumen sehr wohlfeil sind. Dieses aber muß dabey in Acht genommen werden, wenn das Oel eine schöne rothe Farbe bekommen soll, daß man allein die schönen gelben Blümlein darein thue, sonst wird das grüne verhindern, daß es nicht so schön roth wird. Johannsöl.

Man macht sonst auch noch ein blaues Oel von den Camillenblumen, und verfährt damit auf obgedachte Weise, allein es hat bey weitem nicht die Tugenden, die das erste hat. Camillenöl.

Das fünff und funfftzigste Capitel.
Vom Terpentin.

DEr Terpentin ist ein klarer durchsichtiger liquor, oder Saft, welcher aus den aufgeritzten Stämmen und Aesten unterschiedener Bäume rinnet; gleichwie aus folgenden zu ersehen.

Wir verkauffen aber gemeiniglich dreyerley Terpentin / den von Chio, den von Bois de Pilatre, und den von Bourdeaux. Es finden sich zwar noch mehr Sorten in den meisten Kramläden,

den, allein dieses entstehet nirgend anders her, als daß ihm falsche Namen gegeben worden, oder weil man sie verfälschet hat, wie ich gleich ietzo berichten werde.

Terpentin von Chio.

Der erste und auch der theuerste Terpentin ist der aus Chio: rinnet aus dem Stamm und starcken Aesten eines Baumes von mittelmäßiger Höhe, der Terpentinbaum genannt, welcher häuffig in der Insel Chio/ Cypern/ Spanien, und auch in Franckreich wächst. Diese Bäume treiben grüne Blätter; Blüte und Früchte sehen wie die Figur weiset. Der Früchte giebt es zweyerley: die einen sind so dicke, wie die Haselnüsse, und sehen wie die Pistazien; die andern sehen den Wachholderbeeren gleich. Allein, weil wir weder mit diesen noch mit jenen zu handeln pflegen, derohalben will ich den Leser zu denenjenigen Büchern weisen, welche deren Meldung thun. Was nun den Terpentin von Chio betrift, derselbe soll eine dichte Consistentz haben, bey nahe weder Geschmack noch Geruch, eine weisse Farbe, die sich doch aufs grüne ziehet, und so wenig als möglich, an den Händen und Fingern kleben bleibt. Dabey soll man Achtung geben, daß es kein Terpentin aus dem Holtze bey Pilatre sey, den man präpariret, das ist, kochen und bis zur Helfte eintrucknen läßt; denn diesen verkauffen ihrer etliche, wiewohl fälschlich, für den aufrechten Terpentin aus Chio. Jedoch ist solches ohnschwer aus dem starcken Geruch zu mercken, und daß er an den Zähnen behangen bleibt, daneben bitter schmeckt, und wohlfeil ist, da wir dagegen das Pfund des rechten Terpentins aus Chio unter 6. bis 7. Francken aufs mindeste, nicht schaffen können.

Siehe Fig. 307.

Darum auch, und weil dieser Terpentin so gar theuer ist, wird er wenig zur Artzney gebrauchet, und das wenige, das davon verthan wird, verdient kaum, daß man davon rede. Ja wenn nicht annoch einige curieuse Leute und rechtschaffene Apothecker wären, welche den Theriac machen, oder ihn auch andere Privatpersonen nicht gebrauchten, so glaube ich, daß man die Mühe nicht mehr nehme, und ihn bringen liesse. Doch rühret dieses zum Theil daher, weil es Leute giebet, die den Terpentin aus dem Holtze bey Pilatre und Foreſt an dieses Stelle verkauffen, dafür man sich also zu hüten hat.

Die andere Gattung des Terpentins ist der *de bois de Pilatre*, aus dem Holtze bey Pilatre/ welchen wir unter dem falschen Namen des Venedischen Terpentins verkauffen, und absonderlich bey grosser Hitze aus den Lerchen- Fichten- und Tannenbäumen, ohne daß sie aufgeritzet worden, rinnet. Dieser Terpentin, oder vielmehr, natürliche Balsam, wird von den Leuten im Lyonischen Gebiete Bijon genennet: Wiewohl das wenige, das sie uns davon übersenden, kaum der Rede werth ist. Allein daran ist unsere Unwissenheit Schuld und Ursache, indem sie ihn uns für weissen Peruvianischen Balsam verkauffen. Jedoch, was die Kraft und Tugend betrifft, da wird einer wohl nicht betrogen, denn ich versichern kan, daß der wahrhafte Bijon oder Terpentin, der ohne Schnitt herausgelauffen, eben soviel Kraft habe, als der weisse Peruvianische Balsam. Welches denn des Herrn Furetiere Berichte schnurstracks entgegen läuft, als welcher gemeldet, der Bijon sey eine Waare, welche die Apothecker an statt des Terpentins einzuschieben pflegten; so aber ein ziemlicher Schnitzer. Sie habens besser gelernet: denn erstlich kostet ein Pfund des rechten Bijon mehr als sechs Untzen Terpentin: zum andern bin ich sicher, daß sehr wenig Apothecker, ja wohl gar Spezereyhändler in Paris wissen, was es ist. Drittens halte ich dafür, daß wenn iemand zehen Pfund Bijon nöthig hätte, er Mühe genug haben dürfte, bis er sie gefunden, da er hingegen wohl 5000. Pfund Terpentin antreffen solte.

Siehe Fig. 308. und 309.

Bijon.

Allein, wieder auf unsern also genannten Venedischen Terpentin zu kommen; von dem will ich annoch vermelden, daß die Bizeards, welches arme Leute sind, die sich in dem Holtze bey Pilatre und in den Gebirgen aufhalten, und die Bäume, wenn sie sehen, daß sie nichts mehr geben, aufreissen, da dann ein Saft, wie klar Wasser heraus laufft, welcher gelblicht weiß siehet, und wenn er älter worden, dicke wird, und eine Citronenfarbe überkommt.

Wann sie nun den Terpentin gesammlet, welches des Jahres zweymahl geschicht, im Frühling und im Herbste, so bringen sie ihn in Tonnen und Bocks-häuten nach Lyon, und verkauffen ihn den Spezereyhändlern, von denen wir ihn hernach erhandeln. Derohalben lasse man sich berichten, und glaube nicht, daß dasjenige, was wir unter dem Titel des Venedischen Terpentins verkauffen, solcher sey und daher komme: so soll man ihn auch fernerhin nicht mehr also nennen, sondern feinen **Terpentin aus dem Holtze bey Pilatre / oder von Lyon.**

Feiner Terpentin.

Doch dem sey wie ihm wolle, man erwehle nur diesen Terpentin, der so klar und so weiß sey, als immer seyn kan, und nehme sich in Acht, daß er nicht nachgemacht, oder Terpentinöl dazu gethan worden sey; welches man iedoch gantz leichtlich an Geruch, Farbe und der Consistentz vermercken kan: oder aber, man tuncket ein Stücklein Papier drein, und zündet es an, so giebt es eine schwartze stinckende Flamme, wenn er mit diesem Oele vermehret worden, da hingegen, wann sie ihn gelassen, wie er von Natur ist, als wie Hartz riecht, und nicht so geschwinde weglodert. Auch kan man es erkennen, wenn man einen Tropfen auf den Nagel thut, denn wo er rein ist, bleibt er darauf stehen, wo er aber vermischet ist, zerfließt er.

Es ist dieser Terpentin, wegen seiner herrlichen Eigenschaften, nicht allein zu vielen dienlich, sondern es gebrauchen ihn auch allerley Handwercker, doch vornehmlich diejenigen, welche Verniß machen.

Die dritte Gattung des Terpentins ist der gemeine, deme der Name Terpentin von Bayonne oder von Bourdeaux / gegeben worden. Er ist weiß, und so dicke, wie Honig; wird solcher gestalt bereitet, als wie in dem Berichte stehet, der mir von Dax zugeschicket worden, denn von diesem Orte kommt schier aller Terpentin, den wir verkauffen, über Bourdeaux, Nantes und Rouan. Dieser Terpentin aber rinnet nicht aus den Fichten und Tannen, wie zwar ihrer viele vermeinen; sondern er wird von einem weissen und harten Hartz bereitet, das wir Galipot zu nennen pflegen, die Bergleute aber Barras.

Was nun den aufrichtigen Venetianischen und Cyprischen Terpentin betrifft, zusamt dem, der von Pisa kommt, von denenselben bekommen wir gar keinen zu sehen, dann der, den wir unter dem Namen des Venedischen verkauffen, ist nur Terpentin aus dem Holtze bey Pilatre, etliche Meilen von Lyon gelegen. Dem Cyprischen wird der von Chio substituiret, und dem von Pisa derjenige, der aus Franche Comte kommt, ingleichen der gemeine, unter den Terpentinöl gerühret worden und etwas weniges Grünspan, damit er einen grünlichten Blick bekomme: wiewohl es ziemlich ungereimt heraus kommt. Denn erstlich ist der aufrichtige Pisische Terpentin weißgelblicht. Zum andern verderbt dieser nachgemachte Terpentin alle Sachen, damit er vermischet wird, und dieses wegen des Terpentinöls, welches sich nicht zu allen und ieden Dingen schicket. Und drittens, weil er grünlicht siehet, da doch im Gegentheil der Pisanische gelblicht ist.

Es wird aber schier an keinem Orte so viel falscher Terpentin gemacht, als wie zu Rouan: daher auch alle Tabuletkramer daselbst hin ziehen, und diese liederliche Waare kauffen, welche sie hernachmahls den Apotheckern und andern Leuten auf dem Lande, die sich eben so genau nicht darauf verstehen, für aufrichtigen Venedischen Terpentin verhandeln. Treffen sie aber verständige Apothecker an, so sagen sie, es sey freylich kein rechter Venedischer, doch käme er von Pisa. Und diese abgefeimten Betrüger; darunter ich doch diejenigen nicht will mit begriffen haben, welche etwa ohngefehr noch ehrlich seyn möchten; nennen diesen Terpentin und alle Spezereyen, so wohl einfache als zusammengesetzte; ob sie schon wissen, daß sie nachgemachet sind, und sie dieselben entweder bereits gemischt gekauffet, oder aber sie selbst verfälschet; *La Gourre*, und diejenigen, die sie verkauffen, *Gourreurs*. Gourre.

Was die compositiones Pharmaceuticas betrifft, dieselben heissen sie Bernetz, damit die Apothecker, denen es gehöret, sie zu visitiren, nicht verstehen mögen, was Bernez.

es

es für ein Gemenge sey. Auf daß aber die Apothecker in den kleinen Städten sie nicht ertappen können, so ist das ihr erstes, daß sie sich, sobald als sie in die Städte kommen, nach dem Wirthshause machen, und ihr also genanntes *Pernez* in eine Kammer tragen, hernach dann lassen sie die Simplicia von den Apothekern, die oftmahls auch, nach dem Sprichworte, fünffe lassen gerade seyn, beschauen. Denn versichert, diese Tabuletkramer sind also abgerichtet, und ohne Widerrede, dermassen durchtriebene Gäste, daß zu verwundern, wie diese Leute, die doch nur in dem wilden Walde erzogen, weit mehr wissen, als, wenn ich anderst also reden darff, alle redliche Kauffleute: verstehe aber von der Bosheit. Welche schöne Wissenschaft sie von etwa zwey oder drey Kauffleuten, dergleichen es in allen grossen Städten, als da ist, Paris, Lyon, Rouan, und andere mehr, giebet, erlernet haben.

Diesem Unheil aber vorzubauen, daß nämlich weder Patienten, noch Handwercker betrogen würden, damit auch die Apothecker ihre Sachen durchsuchen könten, solten diese alsofort bey jener ihrem Eintritt in die Städte, Flecken und Dörffer, die Untersuchung anstellen, und nicht zugeben, daß sie vorher in den Gasthöfen ihre Sachen ablegen dürfften.

Vermeine also, daß ich von diesen Tabuletkramern genug gesaget, um zu verhüten, daß das gemeine Wesen nicht betrogen werde, sowohl auch, daß dieser Tabuletträger selbsteigenes bestes dadurch befördert werde. Anderseits solten die Apothecker, Wundärtzte und andere deraleichen Leute betrachten, was grosse Mühe und häuffige Unkosten diese armen Leute aufwenden müssen, dahero, weil man alles aufs wohlfeilste von ihnen haben will, zu dergleichen Betrügerey genöthiget werden. Diesem Unfug aber könte noch ferner gesteuert werden, wenn sie von denenjenigen einen Schein bringen müsten, denen sie ihre Waaren abgekaufft, und wenn sie dieselben nicht anders, als in Büchsen und Packetlein, von unterschiedlichem Gewichte, verkauffen dürfften, welche noch überdiß von dem Verkäuffer müsten versiegelt seyn. Ich halte dafür, es solte eines der gröstẽ Liebeswercke seyn, die man thun könte: denn es ist mehr denn zu gewiß, daß eben soviel Leute von denen häßlichen Materialien, die ihnen eingegeben werden, als vielleicht durch Kranckheit sterben, welches man auch in gegenwärtigem Wercke zur Gnüge bemercken können.

Das sechs und fünfftzigste Capitel.

Vom Barras.

Galipot, weisser und scheckichter Weyrauch.

WIr verkauffen zweyerley Barras, den einen unter dem Namen Galipot / oder weisser Weyrauch, den andern unter dem Titel *Encens marbré*, oder wie die Leute aus Provence sprechen, *madré*, fleckicht- oder scheckichter Weyrauch: daß sie also nur durch die Farbe von einander unterschieden werden. Der erste und weisse, ist ein Hartz, welches aus den Fichten, durch die darein gemachte Ritzen dringet, und deshalben auch den Namen Fichtengummi oder Fichtenhartz bekommen hat. Wenn es bey schönem Wetter herabfleußt, so ist es sauber und weiß: dafern es aber im herabrinnen etwas von der Rinde antrifft, wird es garstig, und zuweilen durch und durch marbriret und gescheckt. Und um dieser Marbrirung willen, sonderlich, wenn der Galipot sonsten schöne ist, verkauffen ihn die Tabuletkramer für Benzoin, da er doch nicht ein wenig davon unterschieden, indem die Benzoe einen lieblichen Geruch hat, der Galipot hingegen überaus sehr stincket: darum er auch gemeiner Weyrauch und Baurenweyrauch ist tituliret worden. Baurenweyrauch.

Ihm sey nun wie ihm sey, es ist der Galipot eine Waare, die vielerley Nutzen hat, und die basis und das Grundstücke aller hiernechst beschriebenen Waaren ist: derohalben soll man den Galipot erwehlen, der fein sauber, weiß, und so trucken, als möglich, sey. Allein man braucht ihn auch, ausser diesem, noch, wiewohl es höchst unbillich, um ihn unter das Wachs zu mischen; welches bereits eine geraume Zeit ist practisiret worden.

Der fleckichte hat meines Behalts, keinen andern Nutzen, als daß er an statt

der Benzoe verkaufft werde, alldieweil er ihr dermassen gleich siehet, daß, wo nicht der Geruch thäte, es Mühe genug geben dürffte, wenn man ihn davon unterscheiden solte.

Der weisse Galipot wird geschmoltzen und darnach in gantze und halbe Bariques gethan, welches Stücken sind, die 350. bis 700. Pfund wiegen. Nach diesem wird es uns, unter dem Titel, schlechter oder gemeiner Terpentin zugesendet, und muß so klar als möglich, auch nicht voll Wasser seyn.

Schlechter oder gemeiner Terpentin.

Gleichwie aber der Terpentin ein Hartz ist, welches bald mehr, bald weniger klar und lauter ist, also findet sich iezuweilen in den Tonnen, darinne diese Waare gebracht wird, bis zu 50. Pfund Terpentin, der so klar ist wie Wasser, und oben auf schwimmt: denselben verkauffen etliche für Venedischen Terpentin, mag aber an der röthlichten Farbe gar bald erkennet werden.

Der gemeine Terpentin wird gar sehr von den Buchdruckern zu ihrer Farbe gebraucht: desgleichen von den Schmieden, und zur Bereitung des schlechten Vernisses, welcher also verfertiget wird: man läst den gemeinen Terpentin in Terpentinöle zergehen; doch soll es an abgelegenen Orten, wegen Feuersgefahr, geschehen.

Schlechter Verniß.

Der Terpentin wird in grossen Kolben distilliret, so gehet zu erst ein Wasser, hernach ein weisses, und denn ein rothes Oel herüber, welches letztere ein rechter natürlicher Balsam ist, sowohl zu Wunden, als zu erfrornen Gliedern dienlich. Weil aber dieses weisse und rothe Oel gar wenig im Brauch ist, dahero pflegen wir auch nicht damit zu handeln. Im Gegentheil und gleichsam zum Vergelt vertreiben wir eine bedenckliche Menge Oels, das aus dem Galipot, der nur erstlich aus dem Baume gelauffen, über den Helm getrieben, und in dem Walde bey Tuges, vier Meilen von Marseille, und in den Einöden bey Bourdeaux sehr häuffig bereitet wird. Wir nennen und verkauffen es mit und unter dem Titel oleum æthereum, spiritus und essentia terebinthinæ. Aus dem in Kolben hinterstelligen wird ein trucken Pech bereitet, welches wir Arcanson und schwartzes Pech zu nennen pflegen.

Essentia, spiritus und oleum terebinthinæ.

Das Terpentinöl, welches gut zu verkauffen, und zu allerhand Sachen dienlich seyn soll, muß klar seyn, und weiß, wie Wasser, eines starcken durchtringenden Geruchs. Es ist aber auch eine Waare, die sich übel aufbehalten läßt, weil ihr so gar viel abgehet, und grosse Gefahr, Feuers halber, dabey ist: daß demnach wenig Profit davon zu gewarten, sonderlich wer es in gantzen verkaufft; daher es auch ihrer viele nicht einmahl führen mögen. Es wird ingleichen von vielen andern Leuten, z. E. von Mahlern, Schmieden und so fort, gebraucht. Auch ist es ein natürlicher Balsam zu allen frischen Wunden dienlich.

Mich haben etliche versichern wollen, das Terpentinöl, welches von Marseille in weissen blechernen Flaschen gebracht wird, sey mit denen wie Gewürtze riechenden Kräutern, als da ist, Thymian, Rosmarin, Lavendel, und dergleichen, abgezogen worden, und werde deshalben *huile des herbes*, Kräuteröl, genennet. Alleine dieses ist mir niemahls, ohnerachtet ich gar viel Briefe von Marseille erhalten, nicht bekräftiget worden; vielmehr hat man mich vergewissert, es werde von Galipot gemacht.

Kräuteröl.

Den Galipot läßt man mit ein klein wenig Terpentinöl und gemeinem Terpentin zergehen; das nennen wir hernach *poix grasse*, und *poix blanche de Bourgogne*, schmierichtes und weisses Burgundisches Pech, dieweil, der sage nach, das beste zu S. Nicolaus in Lothringen gemachet wird. Heut zu Tage aber kommt das beste aus Holland und von Straßburg, daher lassen wir es bringen. Wobey zu mercken, daß es nur incognito und verstohlner Weise komme, denn wo man diejenigen, die es bringen, ertappet, werden sie so fort gestraft, dieweil es eine contrebande und verbotene Waare: und dennoch thun die Holländer, als ob man ihrer in Franckreich nicht entrathen könte. Wahr ists, daß es viel vollkommener: iedennoch aber wird es auch hier und da in Franckreich bereitet, welches dem Holländischen dermassen beykommt, daß man es mit genauer Noth davon unterscheiden kan.

Weisses oder Burgundisches Pech.

Ich vermeine, diß sey die Ursache, warum

warum dieses Pech (*poix grasse*) das wir in Franckreich bereiten, stärcker von Geruch sey, nicht aber dicke gnug, und viel weisser, denn das Strasburgische, weil wir zu viel Oel und schlechten Terpentin drunter thun: ja ich halte dafür, daß die Holländer nichts anders, als was wir Galipot zu neñen pflegen, dazu gebrauchen. Wiewohl es auch von der so unterschiedenen Gegend der Länder herrühren kan. Doch ihm sey, wie ihm wolle, noch dieses will ich vermelden, daß man dieses Pech erwehlen solle, welches aufrichtig Holländisch Gut ist, und so gelblicht, als möglich, siehet, das auch nicht voller Wasser, auch nicht zu flüßig ist. In der Artzney wird es etlicher massen gebraucht, denn es ein starck anziehend Mittel, wiewohl auch ein gar beschwerlich Pflaster ist: denn so er nur eine kleine weile auf dem Fleische oder auf der Haut gelegen, muß man es durchaus drauf liegen lassen, oder wenigstens mit Oele herabbringen.

Man bereitet auch mit dem Galipot, wenn er bis zu einer gewissen Consistentz und Dicke gekochet worden, was wir *poix resine*, Hartzpech zu nennen pflegen; jedoch ist das, was wir verkauffen, allein von solchem Galipot gemacht, der unter den Bäumen zusammen gesuchet worden, und kurtz zu sagen, garstig und häßlich ist. Wann es nun geschmoltzen, wird es in Fässer geschüttet, und solche grosse Stücken oder Taffeln, wie wir sie sehen, bis zu 150. Pfund schwer daraus gemacht. Das schönste kommt aus Burgund und von Bourdeaux, und muß, wenn es recht schön seyn soll, trucken, gelblicht, und soviel nur möglich, ohne Wasser und ohne Sand seyn.

Hartzpech.

Ihrer viele brauchen dieses Hartzpech, als da sind die Blech- und Kupferschmiede, denn sie ohne dasselbe unmöglich verzinnen können. Auch hat es seinen Nutzen in der Artzney, und wird zu allerhand Salben und Pflastern genommen. Man bereitet auch überdiß von dem Galipot, welchen man so lange kochen läßt, biß er schier gar verbrennet, was wir Arcanson und *brai sec* heissen; obgleich alles, was wir verkauffen, und von Bayonne und Bourdeaux kommt, nichts anders ist, als was im Kolben zurücke blieben, nachdem das Oel davon abgezogen worden. Dieses Pech aber soll trucken, durchsichtig und soviel als möglich, dunckel an der Farbe seyn.

Arcanson oder trucken Pech.

Arcanson / welches wir unrecht Colophonium zu nennen pflegen, hat auch einigen wenigen Nutzen in der Artzney: meistentheils aber wird es von unterschiedlichen Handwercken, die sich sein bedienen, verbrauchet.

Wenn es noch warm, schüttet man es in geziemende Menge Theer, damit es eine schwartze Farbe überkomme: hernach wird es von uns *Poix noire*, schwartz Pech geheissen, und zweyerley Arten desselben verkaufft, die aber nur darinne, daß sie hart oder weich, unterschieden sind.

Schwartz Pech.

Das beste und vollkommen gute schwartze Pech kommt eben sowohl, als wie der Theer, aus Norwegen und Schweden / vornehmlich aber von Stockholm: dieses, wenn es gebührend beschaffen seyn soll, muß gleissend schwartz seyn, wenn es in die Sonne gestellet wird, und mit wenigen zu melden, dem Judenpeche, soviel nur immer seyn kan, gleich kommen. Es wird auch zuweilen in Franckreich dergleichen Pech zugerichtet, allein, man sage was man will, es ist doch niemahls so schön, als wie das Stockholmische.

Dieses schwartze Pech ist wegen seiner herrlichen Eigenschafften sehr starck im Gebrauch, denn es dienet nicht alleine die Schiffe zu calfatern oder zu verpichen, sondern es wird auch von unterschiedenen Profeßionsverwandten gebrauchet, z. E. von Goldschmieden. Auch hat es seinen Nutzen in der Medicin; iedoch das wenige, das davon gebrauchet wird, ist kaum der Rede werth.

Aus diesem Pech wird ein röthlicht Oel über den Helm getrieben, welches so wohl wegen seiner Vortrefflichkeit, als auch seiner herrlichen Eigenschafften halber Pechöl und Pechbalsam genennet worden. Und es ist sicherlich ein guter Balsam, dessen Tugenden, wie man saget, des natürlichen Balsams Kräften gleich sind.

Pechöl und Pechbalsam.

Es wird auch geschmoltzen, und Lunte darein getaucht, welche man hernachmahls waltzet und kalt werden läßt: diese verkauffen wir unter den Namen *bougie noire*, und wurde ehedessen die

Bougie noire.

Schu-

Schuhe zu schwärtzen gebrauchet: seit dem aber ein Satz von schwartzem Wachs erdacht worden, weiß man von jener gar nichts mehr.

Auch giebt es ausser diesem noch eine Sorte Pech, deme unsere Vorfahren den Namen Zopissa beygeleget, und eigentlich ist, was die Seeleute *Goudron*, Schiffpech, nennen, denn sie es ihre Schiffe zu verpichen, gebrauchen. Diese Zopissa wird von schwartzem Pech und Hartzpech, Schmeer und Theer, unter einander geschmoltzen, bereitet. Und dieses ist, wie einige vorgeben, das wahrhafte Schiffpech, welches die Apothecker unter diejenigen compositiones, dazu es erfordert wird, nehmen sollen: ich aber weiß es nicht. Wohl aber ist mir bewust, daß sie sich nicht bemühen, und dasjenige, das von den Schiffen abgekratzet wird, zu ihren Sachen nehmen, sondern sie bedienen sich nur des gemeinen schwartzen Pechs.

Schiffpech oder Zopissa.

Das sieben und funfftzigste Capitel.

Vom Theer.

Tarc, Goudron, Bray liquide, flüßiges Pech, ist ein klarer feister Saft, welcher aus dem Stamme der alten Fichten rinnet. Wenn man nun will, daß sie gar eingehen sollen, so reissen sie die Schweden und Norweger auf, und ziehen die Rinde rund herum ab, so geben diese Fichten an statt des weissen Galipots oder Hartzes, einen schwartzen Saft, welches der Theer ist: allein, so bald der Saft, der gleichsam die Seele des Bauns ist, heraus gelauffen, stirbt der Baum, und dient zu nichts mehr, als zum verbrennen.

Man sey nicht so artig, und glaube, wann ein und andere Scribenten angemercket, als ob der Theer gemächet werde, indem man die Fichten verbrennet: denn aller Theer, den wir verkauffen, wird auf obgemeldte Weise bereitet, und nicht, wenn sie die Fichten verbrennen.

Das klare, das sich oben auf dem Theer befindet, wird gantz unrecht oleum de Cade oder Pechöl genennet. Der Theer ist bey den Seeleuten und Schmieden sehr gebräuchlich, sowohl zum zeichnen, als auch für die Raude der Schöpse und anderer Thiere. Erwehlet aber den, der natürlich und sauber ist, nicht aber von Oelhefen und schwartzem Pech bereitet; er muß auch gewiß von Stockholm gekommen seyn.

Oleum de Cade oder Pechöl.

Wir verkauffen dieses klare Oel unter dem Namen das falsche oleum de Cade, um es dergestalt von dem wahrhaften, und das auf die Weise, als oben im Cap. vom Wachholder erwehnet, bereitet wird, zu unterscheiden.

Von dem Hartz oder Arcanson wird eine Gattung Schwartz bereitet, welches wir *noir de fumée*, Kühnrus nennen, und zweyerley führen, gepülvert, und in Stücken. Jenes wird Metzenweise verkauffet, oder in kleinen langen Fäßlein, das andere nach dem Gewichte. Es wird von unterschiedenen Handwerckern, die seiner nöthig haben, gebrauchet.

Kühnrus.

Diese Waare ist, wie alles das andere, so von dem Peche gemacht wird, überaus fähig Feuer zu fangen, denn, wenn es einmahl angangen, hat man grosse Mühe es zu löschen. Welches dann den Spezereyhändlern zur Nachricht dienen mag, daß sie ihren Jungen nicht zuviel vertrauen, noch dieselben dergleichen Waaren aus den Gewölben hohlen lassen. Auch, wenn man Platz genug bey seiner Wohnung hat, sollen alle diese Waaren von den andern abgesondert und in einem wohlverwahrtem Gewölbe aufbehalten werden, damit, wenn ja durch Unglück Feuer drein geriethe, doch die andern Waaren nicht zugleich verderben. Ist aber einmahl Feuer drein gekommen, so darff man kein Wasser nehmen es zu dämpfen, sondern es muß vielmehr mit feuchten Hadern oder Sägspänen erstickt werden.

Das meiste Schwartz, das wir verkauffen, wird von den kleinen Klumpen des Hartzpeches und Arcansons gemacht: denn, wenn es geschmoltzen und nur ein wenig vom Wust gereiniget worden, so füllet man eiserne Häfen damit an, und steckt drauf Feuer drein, unter einem Camin oder einem andern Orte, der mit Tüchern verwahret worden, um solcher Gestalt den Rus zu fangen: wann dann, was in den Häfen war,

war, verzehret ist, wird anders drein gethan, und dergestalt fortgefahren, bis man gnug Rus hat. Endlich wird er in Tonnen und andere Gefässe zum Gebrauch eingeschlagen.

Das acht und funfftzigste Capitel.
Vom Geigenhartz.

DAs rechte Colophonium wird von dem feinen Terpentin gemacht, welcher so lange im Wasser gekochet worden, bis er eine dichte Consistentz und Wesen überkommen, und durch dieses Mittel zum tragen bequem gemachet worden ist. Man lasse sich aber nicht ferner bereden, ob sey unser braunes Arcanson, welches zu unterschiedenen Sachen gebrauchet wird, das Colophonium; man soll es auch hinfort nicht weiter also nennen. Wann nun der Terpentin, so bald er aus dem Wasser gezogen ist, harte worden, und bricht, so erkennt man hieran, daß er genugsam gekochet hat. Diese also zubereitete Materie wird von den Apotheckern **gekochter Terpentin** genennet, daraus sie, wenn er noch warm ist, Pillen machen, und selbige in gestossenem Süssenholtze weltzen, oder mit Goldblättlein überziehen: hernach nennen sie dieselben **Terpentinpillen**, und werden zu Curirung der Venerischen Kranckheiten gebrauchet. Weil auch das Colophonium, es sey gantz, oder zu Pillen gemacht, ohne eintzigen Zusatz ist, deshalben dürffen es die Spezereyhändler, eben als wie die Apothecker verkauffen.

Gekochter Terpentin.

Terpentinpillen.

Das neun und funfftzigste Capitel.
Vom Verniß.

WIr verkauffen sechserley Verniß, nämlich, den **trucknenden** / welcher von Spicöl, feinem Terpentin, und Sandaraca unter einander geschmoltzen, verfertiget wird. Der andere und weisse, der **Venedische** genannt, ist von Terpentinöl, feinem Terpentin und Mastix, gleichfalls unter einander geschmoltzen, bereitet. Der dritte, der **Verniß vom Weinspiritus**, wird von Sandaraca, weisser Carabe, Gummi Elemy und Mastix gemacht. Der vierte, der **Goldverniß** / von Leinöl, Sandaraca, Aloe, Gummi Gutti und Goldglöte. Der fünffte, der **Verniß auf Metall** / oder der **Chinesische** / von Gummi Lacc, Colophonio, Mastixkörnern und Weingeist. Der sechste ist der **gemeine Verniß** / und nichts anders, als gemeiner Terpentin in Terpentinöle zerlassen, wie ich bereits oben im Cap. vom Terpentin erwehnet habe.

Trucknender Verniß.

Venedischer, oder weisser Verniß.

Verniß von Weinspiritus.

Goldverniß.

Chinesischer Verniß.

Gemeiner Verniß.

Es giebt auch sonst noch einen Verniß, welchen etliche Münche zurichten: allein, weil wir nichts damit zu thun haben, so will ich auch nichts davon vermelden.

Was aber die Art und Weise den Verniß zuzurichten betrifft, und insonderheit, wieviel man von iedwedem dazu nehmen müsse, da macht es ein ieder nach seinem Gutdüncken. Nur ist dabey zu beobachten, daß man mit dem Feuer behutsam umgehen, auch allezeit die schönsten Sachen dazu nehmen müsse. Denn man kan den Verniß nie schön genug machen.

Ende des Buchs von Gummen.

Des Ersten Theils
Der Hauptbeschreibung der Spezereyen und Materialien
Neuntes Buch.
Von Säften.

Vorrede.

DAs Wort Saft bedeutet das flüßige Wesen/ aus welchem die Gewächse meistentheils bestehen/ und welches den andern Theilen mitgetheilet wird/ damit es ihnen zur Nahrung und fernerm Wachsthum dienen möge. Daß also der Saft in den Gewächsen eben das/ was in den Thieren das Blut ist. Es heist auch Succus, der Saft/ ein dicker liquor, der aus den Kräutern und andern Gewächsen/ oder deroselben Theilen gezogen/ hernachmahls durch Hülffe der Sonnen oder des Feuers zu fliessenden oder dicken Electuariis und Extracten gemacht/ und folglich in Stand gesetzet wird/ daß er sich eine geraume Zeit halten könne. Doch werde ich allhier von den flüßigen und dünnen Säften nicht handeln, sondern allein von denenjenigen, welche gearbeitet und zubereitet worden sind, und demnach ein Stücke von unserer Handlung ausmachen. Will derowegen bey dem Scammonio anheben, weil es der theuerste unter allen Säften ist, und welcher unter allen am meisten gebrauchet wird/ dabey aber auch viel Betrug mit unterlauffet.

Das erste Capitel.
Scammonium.

DAs Scammonium ist der dickgemachte Saft von der Wurtzel eines Gewächses, welches die Bäume und Wände hinanlaufft, und grüne Blätter hat, die wie ein Hertz aussehen, worauf die weissen Glockenblumen folgen. Diese Gestalt der Blumen hat Anlaß gegeben, daß einige geschrieben, es sey das Gewächse des Scammonii das fünffte Geschlecht der Winde. Dem aber sey wie ihm wolle, das Scammonium/ das wir verkauffen, ist der übern Feuer dickgemachte Saft, der aus der Wurtzel erstgemeldter Pflantze gepresset worden. Siehe Fig. 310.

Die Pflantze wächst in häuffiger Menge an vielen Orten in Levante, vornähmlich aber um Aleppo und S. Johann von Acre/ denn von dannen wird das beste Scammonium gebracht; welches, wenn es recht vollkommen seyn soll, gewiß von Aleppo seyn muß, leichte, grau, zarte und stracks zu brechen, und hartzicht: wenn man es mit den Nägeln kratzet, muß das Pulver grau sehen, und einen bittern Geschmack nebst einem wunderlichen gantz unangenehmen Geruch haben. Hingegen soll man das schwere, hart und schwärtzlichte verwerffen.

Diejenigen, welche grosse Parteyen oder gantze Säcke voll Scammonium von Aleppo kauffen, mögen zusehen, daß sie inwendig wie auswendig beschaffen sey: denn ich kan selbst bezeugen, daß ich unter diesem Scammonio Kohlen, Holtz und andere dergleichen Dinge gefunden; überdiß war es in der Mitten gantz verbrannt, und nicht mehr als drey Daumen dicke recht gut Scammonium drumher. Befinde mich dannenhero genöthiget zu glauben, daß die Leute aus Levante mit Fleiß Klumpen

von

von solchem verbranten Scammonio machen, das noch dazu inwendig voll Kohlen, Steine, und anderer unnützen Dinge steckt, die entweder von ohngefehr drein gerathen, oder aber von diesen bösen Leuten, die es bereiten, mit Willen drunter gemenget, und hernach mit dem Teig von gutem Scammonium überzogen worden, auf eben die Art, als wie unsere Siegelwachsmacher das schlechte so genannte Spanische Siegelwachs bekleiden, wovon im Cap. vom Indianischen Wachs Erwähnung geschehen: wenn sie dieselben hernach beym Ofen, oder an der Sonne trocknen lassen, thun sie dieselbigen in lederne Beutel, so wie wir sie zu sehen bekommen.

Aus dieser Beschreibung ist leicht zu ersehen, daß das Scammonium nicht an der Sonne gemacht worden ist, ob es gleich ihrer viele vermeinen; indem wir es mehrmahls gantz verbrannt zu seyn befinden, mich auch ein guter Freund und Wundartzt zu Montpellier, der sich eine gute Zeit zu Aleppo aufgehalten, alles dessen, was ich oben gemeldet, versichert hat, und überdiß annoch berichtet, daß die Bauern, die diese Waare zurichteten, selbige nach Aleppo zu Kauff brächten, eben als wie unsere Bauern ihre Sachen zu uns bringen.

Resina Scammoni. Aus dem Scammonio von Aleppo wird nach Anleitung des Herrn Lemery, mit Weinspiritus ein Hartz gezogen, welches weit kräftiger ist als das Scammonium selbst: weil aber dieses Hartz so gar theuer ist, dahero wird auch sein wenig verthan, so gar, daß es kaum die Rede verlohnet. Hingegen wird das Scammonium desto mehr verbraucht, und könte mit gutem Fug und Rechte ein Pfeiler der Medicin genennet werden. Weil es auch eines der stärcksten Purgantzien ist, deshalben richten es die meisten unter den Verständigen auf allerhand Arten zu, damit ihm seine Schädlichkeit benommen werde, und nennen es hernachmahls diagrydium, auch Scammonium diagrydium. Diagrydium

Einige richten es mit Schwefeldampfe zu; andere stossen es mit lebendigem Schwefel. Wieder andere lassen es in einer Quitte backen. Die beste præparation unter allen ist diese: man löse es mit Weingeist auf, und bereite das Hartz, gleichwie ich allbereit gemeldet habe.

Seit einigen Jahren her pflegt man das gestossene Scammonium in Branntwein aufzulösen, und zündet es hernachmahls an; wenn es nun gebrannt, bis das Feuer von sich selbst erloschen, läst man den liquor, so bald nur die Flamme ausgangen, durch ein zartes Tüchlein lauffen, und gießt ihn in ein Glas, bedient sich hernach desselben, als einer guten Purgantz, früh Morgens, ein oder zwey Löffel voll davon genommen: und dieses heissen wir Syrupum de Scammonio, Scammoniensyrup.

Aus Scammonio von Aleppo, Cremor tartari, und einem diaphoretico wird ein graues Pulver bereitet, und pulvis de tribus oder Cornachinus genennet. Der Herr Lemery hat es weitläufftig beschrieben, den besiehe. Pulvis Cornachinus s. de tribus.

Das andere Capitel.

Vom Smirnischen Scammonium.

OHne das Scammonium von Aleppo und aus Levante verkauffen wir auch noch, ob es gleich gantz ungereimt ist, ein schwartzes, schwer und weiches Scammonium, welches voll Steine, Schneckenschalen und andern Unrath ist: mit einem Worte, es ist dem Scammonio von Aleppo gantz und gar zu wider. Solte derohalben gäntzlich verworffen werden, zusammt dem grauen, ziemlich leicht- und zarten Scammonio, welches sich stracks zerreiben läßt, weil es nichts anders ist, als Hartzpech, darein man einige heftig operirende Dinge gemenget, damit es seine Farbe verändern, und desto besser verkauffet werden möge. Diejenigen aber, die dergleichen schädliche Sachen zurichten, und solche Schelmereyen aussinnen, müssen in Wahrheit ehr- und gewissenlose Leute seyn, und zwar um zweyerley Ursache willen. Erstlich, weil dieses Mengsel, wie ich nur erst erwiesen, so gar übel beschaffen. Zum andern, weil ein so grosser Unterschied zwischen diesem Hartzpeche, von welchem das

Pfund insgemein zwey Sols kostet, und dem also genannten Scammonio, das sie von 40. Sols bis zu 10. Francken verkauffen, nachdem sich nämlich diejenigen, die das Scammonium von ihnen begehren, drauf verstehen. Diese abscheuliche Leichtfertigkeit zu beschönigen, haben sie ihm den Namen Indianisches Scammonium oder Scammonium der Compagnie gegeben. Gewißlich eine treffliche Ehre, die sie den Herren von der Compagnie erzeigen; massen es das Ansehen gewinnet, als ob diese Betrüger diejenigen Fehler, welche in Franckreich mit so übel beschaffenen Materialien begangen werden, jenen rechtschaffenen ehrlichen Leuten aufbürden wolten.

Ja ich erachte mich verbunden, diese Betrügerey zu eröffnen, und zu melden, daß der mehrere Theil der also verfälschten Waaren, von denenjenigen, die sie verkauffen, selbst gemachet sey; kan dieses auch mit dem Exempel dererjenigen, die das Arcanson für Frantzosenholtz-gummi verkauffen, erweisen. Woraus man zur Gnüge abnehmen kan, daß die Herren von der Compagnie ihre Waaren nicht anders, als wie sie dieselben bekommen, verkauffen; denn alles Guajacum, das durch ihre Vermittelung gekommen ist, und annoch kommt, ist gut; allein, die es ihnen abgekaufft, verfälschen es mit dem Arcanson, nur damit sie desto bessern Profit damit machen mögen. Wenn aber auch, zu allem Unglück, diese Herren selbst wären betrogen worden, so gebührte sichs, daß diejenigen, welche die Waaren von ihnen kauffen, fein Achtung gäben, und sie ihnen lassen solten, damit sie ein ander mahl sich besser in Acht nähmen, wenn sie ersehen, daß sie betrogen worden sind. Ich vermeine, daß ich genug gesaget, wie man den Betrug, der bey den Materialien vorgehet, mercken und zugleich erkennen solle, was wohl die armen Patienten ausstehen müssen, und wie die Medici in ihrem Absehen gehindert werden.

Ich gestehe gantz gerne, daß ich nimmermehr geglaubet, daß Leute so boßhaft seyn könten, dafern ich nicht selbst eine ziemliche Menge dieses häßlichen Scammonii verkauffen sehen, und wenn ich nichts mehr davon in Händen hätte, welches ich bereits eine geraume Zeit aufbehalten, und denenjenigen zeigen kan, die es nicht glauben wollen. So will ich auch noch zum Uberfluß einen Schein allhier zugleich mit anführen, den der Herr von Tour, ein Medicus zu Montpellier, dieses Scammonii halber von sich gestellet, und dadurch die Schädlichkeit dieser liederlichen Materie um so viel desto mehr erweisen.

„Mir ist es begegnet, daß als ich eine „halbe Untze einer Materie, die man „mir für Scammonium verkaufft, präpariret hatte, der Syrup davon, nach „geschehener Präparation, bey nahe „grasgrün sahe; welches mir die Gedancken machte, es müsse giftig gewesen seyn: welches mir auch die Erfahrung bestätigte. Denn als ich einem „kleinen Hunde davon gegeben, lieff „ihm der Leib auf, und ward fünff oder „sechs Tage drauf sehr kranck, ohne daß „es ihn purgiret hätte.

De la Tour, Medicus zu Montpellier.

Welches gewißlich eine Sache, darob sich desto mehr zu verwundern, dieweil die ordentliche Wirckung des Scammoniums purgirend ist.

Das dritte Capitel.

Opium.

Amphion. DAs Opium, von den Türcken Amphion genennet, ist ein weisser Saft, als wie Milch, welcher aus den Köpfen des schwartzen Mohns trieffet, wenn man dieselben aufgeritzet hat. Nachdem er hervorgedrungen, wird er dicke, und seine weisse Farbe verändert sich in braun. Das aufrechte Opium aber, das sind kleine Tropfen, als wie der Mastix, ohne daß ihre Farbe viel dunckler. Und diß ist nun das wahrhafte Opium, dessen sich die Türcken so sehr bedienen, und eine oder zwey Tage ohne einige andere Nahrung leben können: welches ihnen dann eine grosse Hülffe. Wann sie aber in Streit gehen wollen, brauchen sie es gantz übermäßig; dadurch werden sie aller Vernunft beraubet, daß sie als wie blind drauf gehen, und sich um keine Gefahr bekümmern.

Es giebt noch ferner eine Gattung Opium, welches aus den Häuptern des
Siehe Fig. 311. schwartzen Mohns, ohne daß man sie aufgeritzet, herabläufft, und im herabfallen gerinnet, da es dann von der Sonnenhitze braun gemachet wird. Dieser dicke Saft solte noch eher denn der vorige, den Namen Opium führen, welcher von dem Griechischen Wort ὀπὸς oder ὄπιον. welches einen Saft bedeutet, herstammet. Und über diese ist noch eine dritte Sorte, die aus den aufgeritzten weissen Mohnhäuptern gezogen
Siehe Fig. 312. wird, welcher Saft alsdann eben, als wie der aus den schwartzen Mohnköpfen, dicke wird. Die Türcken nennen
Maslach der Türcken. ihn Maslach. Weil aber diese drey Sorten nicht bis zu uns gelangen, deshalben will ich auch nichts weiter davon erwähnen, sondern vielmehr weisen, daß dasjenige, was wir Opium zu nennen, und dafür zu verkauffen pflegen, und eine schwärtzlichte Massa ist, die uns die Türcken und die Leute aus Levante zusenden, nichts anders sey als ein ausgepreßter Saft, aus den Köpfen und Blättern des Mohns, welcher hernach beym Feuer die Dicke eines Extracts bekommen: aus diesem machen sie hernachmahls Kuchen, von unterschiedener Grösse, und umwickeln sie mit Mohnblättern, damit sie dieselben desto besser fortbringen können. Dieses Opium braucht keine grosse Kosten.

Oftmahls ziehen die Türcken den Saft aus einem Kraute, Glaucium
Siehe Fig. 313. schlichter Mohn genannt, so dem gebornten Mohn ziemlich gleich siehet; und mischen ihn unter den andern Mohnsaft, daraus sie hernachmahls eine Massa machen. Daß aber das Opium, das wir verkauffen, nichts anders, als ein ausgepreßter Saft, ist gantz gewiß, und weiset der wohlfeile Preiß, darum es verkauffet wird, zur Gnüge, daß es ein bloser Mischmasch sey, keines weges aber ein Saft, der von ihm selbst, und von Natur herab geflossen. Selbst unsere Vorfahren, weil sie nicht gezweiffelt, daß das Opium, so wie wir es verkauffen, nichts anders als ein ausgepreßter Saft sey, haben ihm des-
Meconium. wegen den Namen Meconium gegeben.

Ich habe zwar allen Fleiß angewendet, daß ich ein weisses Opium finden möchte, dessen von einigen neuen Scribenten gedacht wird; allein ich kan nicht glauben, daß sie es einmahl gesehen, oder daß es iemahls dergleichen gegeben hätte: denn es ist wohl wahr, daß das Opium als wie Milch aus den Mohnhäuptern rinne, es wird aber nicht harte, bevor es die Farbe verändert. Derowegen haben sie nur von hören sagen, daß es weisses Opium gebe, oder sie haben solches von andern vernommen, die es gleicher gestalt nur sagen gehört, oder sie haben sichs nur eingebildet, und uns dennoch überreden wollen, ob gebe es Materialien, die doch niemahls in rerum natura gewesen, noch iemahls seyn werden. Wider diese und dergleichen Fehler und Irrthümer zu schreiben, habe ich meiner Schuldigkeit zu seyn erachtet, damit doch iederman die Wahrheit kund und offenbar würde, wie auch, daß diese Scribenten nichts nicht geschrieben, als was ihnen andere berichtet und vorgeschwatzt. Besser wäre es gewesen, sie hätten von nichts anders gehandelt, als was ihres Thuns ware, noch sich bemühet, solche Dinge zu beschreiben, davon sie nicht die geringste Wissenschafft haben: zum wenigsten zeigen ihre Schrifften, daß sie dieselbigen nicht einmahl kennen.

Es ist mir leid, daß meine Feder also spitzig seyn soll: allein, es ist doch die lautere Wahrheit, daß ihre Schrifften an alle diesem Unheil Schuld und Ursache sind, und weit dienlicher gewesen wäre, wenn dieselben niemahls an das Taglicht gekommen, verstehe, in so weit sie die Materialien angehen.

Was das schwartze und harte, gelblicht und weiche Opium anbetrifft, da haben sie recht: doch ist es nichts neues: denn man wird keine Kiste oder Baril Opium finden, darinne man nicht auch schwartzes oder gelbes, hart und weiches Opium antreffen solte. Dazu ist ja bekannt genug, daß ein solcher dicker Saft, ie älter er wird, ie truckner und schwärtzer werde. Findet sich demnach gelber drunter, so ist diß die Schuld, daß er nicht genugsam gekocht und getrocknet worden. Wann sie aber sagen, der weisse käme von Gros Cairo, allein die Türcken behielten ihn für sich; so habe mich deswegen mit Leuten befraget, welche sich lange daselbst aufge-

halten, ja ich habe auch Briefe, welche erweisen, daß alle das Opium, das man zu Cairo siehet, und dessen sich die Türcken bedienen, braun sey.

Des Herrn Furetiere Einfall taug auch nicht, wenn er saget, das Opium werde also gemacht. Man stiesse den Saft in einem alten Mörsel, und formiere daraus, nachdem er trucken worden, trochiscos oder kleine Küchlein. Es sind die rechten kleinen Küchlein, indem es gemeiniglich Klumpen, einer Faust dicke. Endlich will ich mich auch nicht länger aufhalten, noch diejenigen lustigen Histörgen beschreiben, welche alte und neue Scribenten von dieser Materie erdacht, vielweniger mich um seine Beschaffenheit, ob es nämlich kalt oder hitzig sey, bekümmern: nur dieses gedenckende, daß man das Opium, oder vielmehr das Maconium, so man zu uns sendet, erwehlen müsse, welches recht trucken, recht dichte, und fein schwärtzlicht ist, und einen Geruch hat, der einen gantz Schlafftruncken machet. Auch muß es nicht grümplicht seyn, oder klebricht, vielweniger in einem Stücke: denn ie besser es beschaffen, ie besser läßt es sich verkauffen.

Extractum Opii, sive Laudanum.

Das Opium wird sehr wenig zur Artzney gebraucht, hingegen der Extract, der mit Regenwasser und Weingeist davon bereitet wird, desto mehr. Dieser Extract, wenn er, wie Charras und Lemery lehren, recht und wohl zugerichtet, ist dasjenige, was wir und die Apothecker Laudanum zu nennen pflegen. Es giebt auch noch ein ander Laudanum opiatum, welches vom Laudano, Extracto Croci, Magisterio perlarum orientalium, oleo caryophyllorum, Carabe, Moscho & Ambra gryſea zusammen gesetzt, und ein weichliches Electuarium daraus verfertiget wird. Alldieweil es aber ein Stück der Apothekerkunst, deshalben handeln wir gar nicht damit.

Das Laudanum simplex und das Opium sind zwey solche Sachen, die man mit der allergröſten Behutsamkeit gebrauchen muß, sintemahl es die gefährlichsten Mittel. Derowegen soll man sich ihrer ohne Rath verständiger Leute nie bedienen, bevoraus des Laudani, ob es schon getreulich und von erfahrnen Leuten bereitet worden ist: welches auch alles ist, was ich davon kund thun kan. Nichts desto minder soll es fein gläntzend schwartz, und bis zur gehörigen Consistentz eingekochet seyn.

Pariſer Opium.

Zu Paris bereiten ihrer etliche einen Extract von dem Safte, der aus den schwartz- und weissen Mohnköpfen, die um Auberviliers in sattsamer Menge wachsen, und nennen dasselbige Opium und Diacodium simplex, um es dergestalt vom Diacodio composito, dessen bey gar vielen Scribenten Meldung geschicht, zu unterscheiden. Dieses Opium aber hat bey weiten keine so starcke Wirckung, als das wir von Marseille bekommen.

Was den Syrupum diacodii, oder den weiß- und rothen Mohnsaft betrifft, davon werde ich nichts vermelden, sondern den Leser zu denenjenigen Büchern, die von der Apothekerkunst geschrieben sind, verweisen.

Das vierdte Capitel.
Von der Aloe.

DJe Aloe ist ein Gewächs, welches kleiner bleibet oder gröſſer wird, ie nachdem es einen Boden angetroffen: welches denn einige zu sagen veranlasset hat, daß es Aloen gebe, die so hoch wären, als bey uns die gröſt- und stärcksten Bäume. Wiewohl sie auch nicht gäntzlich unrecht haben, allermassen in Spanien, sonderlich in dem Gebirge Sierra morena überaus hohe Aloen gefunden werden, deren Blätter so dicke, hart und stachlicht sind, daß es einige drunter giebet, mit denen ein Mensche könte entzwey gesäget werden. Mitten zwischen diesen Blättern steiget nach Anweisung der Figur, ein Stengel hervor, der einen weissen, leichten und halbrunden Samen bringt. Siehe Fig. xx.

Allhier aber will ich nicht stehen bleiben, und erzehlen, was gar viel Scribenten von dem Aloegewächs berichten; daß es nämlich alle hundert Jahre einmahl blühe, und die Blumen mit groſsem Geräusche hervorbrächen: denn dieses alles ist falsch, und haben wir sie zu unsern Zeiten, im königlichen Garten zu Paris, vielfältig blühen sehen, die dennoch niemahls einiges Geräusch gemacht;

gemacht; wenigstens, wo sie ja eines erreget, ist es so geringe gewesen, daß man es nährlich beobachten können: solte mir auch ein leichtes seyn, dieses mein Vorbringen durch diejenigen Lateinischen Worte, die in der Beschreibung desselbigen Gartens am 8ten Blat im Cap. von der Aloe stehen, zu behaupten. Sie lauten also: floruit in horto Regio, Anno 1663. & 1664. quod ignotum fuerat hactenus Lutetiæ, idque nullo strepitu, nulla subitanea caulis eruptione, ut perperam multi fabulantur. „Im Jahr „1663. und 1664. hat sie, die Aloe, im „königlichen Garten geblühet, welches „bisher zu Paris etwas gantz ungewöhnliches: und zwar ohn alles Geräusche, oder, daß der Stengel jählings „hervor gebrochen wäre, wie doch ihrer „viele gar ungereimt davon fabuliren.

Hingegen will ich vermelden, wie daß sich ihrer viele verwundern dürfften, wenn ich gesaget, die Aloe brächte ihre Früchte *par trochets*, d. i. wenn fünff und sechs, oder noch mehr Früchte auf einem Büschlein beysammen hangen, gleichwie die Figur weiset. Allein, ich hätte dieses nicht gethan, wo mir nicht der Herr Tournefort einige gegeben hätte, die er selbst von diesem Gewächse gesammlet. So hat er auch eine röthlichte Spitze, ohngefehr einer halben Elle lang und vier Finger breit, welche von der Seide, die aus diesem Gewächse bereitet wird, gemachet ist.

Siehe Fig. 311.

Spitze von Aloe gemacht.

Diese Beschreibung der Aloe klingt gantz anders, als welche Furetiere gegeben, wenn er den Baum des Aloeholtzes mit dem Aloegewächs verwirret, da sie doch dergestalt von einander unterschieden sind, als ich bereits oben im Cap. vom Aloeholtz angemercket habe. Dem sey aber wie ihm wolle, vorietzo will ich gedencken, daß wir dreyerley Aloe verkauffen, nachdem sie nämlich reine oder unreine ist, oder aber, nachdem sie an diesem oder jenem Orte bereitet worden, oder auch, nachdem das Gewächse, davon sie gemacht worden, beschaffen gewesen. Die vollkommenste Aloe unter allen ist die, welche wir Aloe Ciccotrina oder Succotrina nennen, es sey nun gleich ein succus concretus, wie die Lateiner reden, ein zusammen gelauffener geronnener Saft, oder, weil die beste aus der Insel Succotra kömmt. Die Einwohner dieser Insel ziehen den Saft aus der Wurtzel, und giessen ihn, wenn er sich gesetzet hat, ab und in ein Gefäß, das im Feuer bestehen kan: wenn sie ihn alsdann gekochet, bis er als ein Extract dicke geworden, thun sie ihn in gantz dünne Blasen, damit sie ihn fortbringen können, und er sich so lange, als ihnen beliebig, halten möge.

Man soll aber die Socoterische Aloe erwehlen, welche sich zerreiben läßt, leichte ist, hell und durchsichtig, an Farbe als ein schönes Glas vom Antimonio; das Pulver, welches man davon abgekratzt, muß schön goldgelbe sehen: anbey muß sie bitter schmecken, und schier gar keinen Geruch haben, auch nicht voll Blasen seyn.

Sie wird ziemlich starck in der Artzney gebraucht, indem es ein trefflich purgans: derowegen soll es auch nur eintzig und alleine innerlich gebrauchet werden: desgleichen zu den beyden Extracten, die von uns und den Apothekern Aloë rosata und violata genennet wird, und also bereitet werden: man löset recht schöne Socoterische Aloe in Rosen- oder Veilgensafte auf, filtrirt hernachmahls die solution, oder das Aufgelöste, und setzt dieses entweder an die Sonne, oder auf eine kleine Glut, damit es die Consistentz eines Extracts überkomme: nach diesem macht man Pillen draus, denen einige den Namen *pilules gourmandes*, Freßpillen, Franckfurterpillen, ja wohl gar Angelicapillen, gegeben, da dieses doch wider alle Vernunft, und die wahrhaften Angelican- oder Englische Pillen aus gar vielen zusammen vermischten Stücken, darunter zwar die Aloe das vornehmste ist, zusammengesetzet werden.

Aloë rosata, violata.

Franckfurter Pillen, Freßpillen.

Das fünffte Capitel.

Aloë hepatica.

Seit etlichen Jahren her sendet man uns aus den Americanischen Inseln einen dicken Saft, den unsre Leute aus der Wurtzel und den Blättern der Americanischen Aloe ziehen.

Diese Aloe wird in Kürbsen, von unterschiedlicher Grösse, zu uns gebracht, denn sie von zwey bis hundert Pfund wie-

wiegen, ja noch drüber, welches iedoch etwas ausserordentliches ist, ich aber mit einem solchen Aloekürbis erweisen kan, der 102. Pfund wieget. Dem sey, wie ihm sey, man erwehle nur die Aloe/ wenn sie leberfarben siehet, denn daher hat sie den Zunamen hepatica bekommen, dieweil das Griechische Wort Hepar so viel bedeutet als Leber; die auch recht trucken sey, und so wenig als möglich, stincke. Denn man findet ihrer, welche schmiericht ist, und zweyerley Farbe hat, castanienbraun und schwartz, ist anbey gläntzend, und stinckt dermassen, daß man es schier unmöglich ertragen kan: welches, wie man mich berichtet, daher kommen soll, daß sie von den Blättern dieses Gewächses bereitet worden. Welches auch gar wohl seyn kan, alldieweil diese Blätter, wenn sie zerbrochen oder zerschnitten werden, so sehr stincken, daß man sie bey nahe nicht einmahl vor die Nase bringen kan. Dagegen ist die, so von der Wurtzel bereitet worden, hierinne gantz und gar von jener unterschieden, denn sie hat fast gar keinen Geruch, ist aber im Gegentheil desto bitterer.

Diese Aloe solte billich nicht zur Artzney genommen, sondern allein für die Pferde gebrauchet werden, weil sie doch noch besser ist als die Pferde Aloe, Aloë Caballina, von der ich hernach reden werde.

Was die unterschiedenen Farben betrifft, die sich an dieser Aloe befinden, dieselben sind ihr an ihrer Beschaffenheit nicht im geringsten nachtheilig, weil selbige nur daher entstehen, daß sie in der Mitten nicht so trucken ist, wie aussenher, dieweil die Luft nicht gnugsam dazu gekonnt, sie auch noch gantz warm in die Kürbse ist geschüttet worden, da sich denn die Wärme inwendig concentriret oder zusammengezogen, und ihr diese schwärtzlichte Farbe gegeben; welches ingleichen auch die Ursache ist, daß sie so weich und klebricht.

Die dritte Sorte der Aloe ist die, welche schwartz, trucken, und schier ohne allen Geruch ist; wird von uns Aloë Caballina genennet, weil sie gemeiniglich in Körben von Palmblättern oder Bintzen, von den Lateinern Caballino benamset, gebracht wird: oder weil sie, nach anderer Meinung, blos für die Pferde soll gebrauchet werden. Doch ist dieses ein ziemlich grober Schnitzer; denn sie dienet weder für die Menschen, noch für die Pferde, weil sie nichts als eitel Unrath ist, oder besser zu sagen, verbrannt Zeug, welches weder Kraft noch Macht hat, und darum billich solte verworffen werden. Ja man solte den Kauffleuten nicht nur diese, sondern auch andere dergleichen schändliche Waaren zu führen und zu verkauffen verbieten, absonderlich, wenn selbige zur Artzney sollen gebrauchet werden. Aloë Caballina.

Das sechste Capitel.

Vom Succo Hypocistidis.

HYpocistis, im Frantzösischen *Hypochiſte* genannt, ist ein dicker Saft, den man aus einer Art Beyschößlingen machet, welche aus der Wurtzel eines Strauches, Cistos benamset, herauswachsen. Dieser Strauch ist in Provence und Languedoc gar sehr gemein, und wir lassen allen Succum hypocistidis, den wir verkauffen, daher bringen.

Der Herr Charras, und der ihn so wacker ausgeschrieben, Mävius/ haben beydes die Figur und die Farbe dieser Nebenschossen, also wohl beschrieben, wie ingleichen den Strauch, der sie bringet, daß ich nicht für dienlich erachtet, dieses Cap. zu vergrössern, sondern habe mich begnügen lassen, die Figur, die ich nach dem Originale stechen lassen, hierbey zu setzen. Siehe Fig. 116. Siehe Fig. 116.

Diesen Saft nun muß man erkiesen, der da fein wohl gekocht, das ist, frisch sey, gläntzend schwartz, gar wenig verbrannt, und so viel nur möglich, eines anziehenden Geschmacks, auch gewiß von Hypocistide bereitet. Ich sage nicht ohn Ursache, daß man den erwehlen müsse, der gantz gewiß vom Hypocistide bereitet worden, denn Mävius saget, die Apothecker, welche die Leute zu betrügen pflegten, gebrauchten insgemein den an der Sonne getreugten Saft der Bocksbartwurtzel dafür. Allein, ich dencke immer, er habe ihnen in diesem Stücke ein wenig zu viel gethan,

denn

denn ich versichert bin, daß die Apothecker hieran wohl niemahls gedacht, und zwar um dreyerley Ursache willen. Vors erste ist dieser Saft ein Extract, den wir spottwohlfeil schaffen können, nicht nur, weil diese Beysprossen in Provence sehr gemeine sind, sondern auch sehr viel Saft geben. Die andere Ursache ist, daß der Extract der Bocksbartwurtzel um ein gutes höher kommt, als der aufrechte Succus hypocistidis. Drittens, muß dieses nur aus einer bloßen Einbildung herrühren, dieweil der Herr Charras, dessen Buch er so redlich ausgeschrieben, davon gar nichts erwähnet, sondern vielmehr eine gantz widrige Meinung gehäget hat, erstangeführter Ursachen wegen, welches auch die Wahrheit ist.

Diesemnach darff man nicht ferner glauben, daß der Succus hypocistidis verfälschet werde, vielmehr kan man versichert seyn, daß derjenige Saft, den die Apothecker gebrauchen, eben also sey, wie wir ihn an dieselbigen verkauffen. Dieses aber ist wahr, daß diejenigen, die den Theriac bereiten, ihn umschmeltzen, damit die Erde und anderes unnützes Wesen, das sich darinne befinden möchte, davon komme, denn die Leute in Provence und Languedoc, die ihn bereiten, geben nicht so gar genaue Achtung drauf, meistentheils darum, weil man ihn fast umsonst von ihnen haben will, und denn, weil sie ihn in so grosser Menge bereiten.

Es wird aber dieser Saft nicht nur zum Theriac genommen, sondern er wird auch von ihrer etlichen anstatt des Succi acaciæ veræ gebrauchet, theils, weil er wohlfeiler ist, theils aber, weil sie vorgeben, er habe eben solche Kräfte. Er kommt ingleichen unter das Pflaster des Priors von Chabriere, welches Recept der König public machen lassen.

Das siebende Capitel.

Succus Acaciæ veræ.

DIeses ist ein dicker Saft, nach ein und anderer Scribenten Berichte, von den Früchten derjenigen Bäume, die das Arabische Gummi geben, gemacht: welcher Bäume auch in dem Buch von Gummi abgebildet zu ersehen seyn. Weil ich aber dessen nicht versichert bin, so werde mich begnügen lassen zu sagen, daß dieser Saft von der rechten Acacia, ein dicker und zu einer gantz dichten Consistentz gebrachter Saft sey, und komme aus Levante, in Gestalt runder Bälle, verschiedner Grösse, in sehr zarte Blätter gewickelt, damit er nicht zerfliesse, und auch besser fortzubringen sey.

Siehe Fig. 317.

Man erwehle den rechten Acaciensaft, welcher wohl gekocht ist, und Tannetfarben, d. i. braunroth, siehet, und ein wenig röthlicht, welches sich nicht wohl zu dem Berichte ein und anderer Scribenten schicket, welche einhällig sagen: indem es einer aus dem andern geschrieben: es müsse der Succus Acaciæ veræ, wenn er recht gut seyn solte, gar schön und zwar ziemlich hochroth sehen. Nun habe ich nicht wenig solchen Saft gesehen, und unter Händen gehabt, alleine niemahls einigen gefunden, der dergleichen hohe Farbe gehabt hätte. Und darum werde ich auch sagen, daß diejenigen, so sein bedürffen, den tannetfarbenen dem andern vorziehen sollen: denn erstlich ist es ein Zeichen, wann er diese Farbe hat, daß er wohl gekocht sey. Vors andere, daß er aus denen recht zeitigen Früchten gezogen worden: und deswegen muß er fein dichte und gläntzend seyn, dabey einen anziehenden in etwas unangenehmen Geschmack haben.

Allein, dieser Saft wird so wenig gebraucht, daß, wo er nicht unter den Theriac genommen würde, der schlechte Vertrieb kaum der Rede werth wäre. Die ihn nun zu dieser weitläuftigen compositon von nöthen haben, brauchen ihn zuweilen nur so, wie wir ihn verkauffen, blos, daß sie die Blasen, darein er gewickelt ist, herabziehen: andere aber machen mit sonderlichen Formen allerhand Figuren draus, welches zwar der Sache ein feines Ansehen macht, im übrigen aber keine einige Kraft zu geben vermag.

Ausser diesem Acaciensaft, von dem ich bisanher gehandelt, verkauffen wir auch noch einen andern, wiewohl gar

felten, Succus Acaciæ Germanicæ genannt, der aus den Schlehen gezogen und hernach gekochet worden ist, bis er die Consistentz eines hart und vesten Extracts überkommen: drauf wird er in Blasen gethan, wie der Ægyptische Acaciensaft / dem er auch an Gestalt gleichet, nicht aber an der Farbe: denn der Succus Acaciæ veræ sieht braunroth, wie ich oben gemeldet habe, der Succus Acaciæ Germanicæ aber so schwartz, als wie der frische Süßholtzsaft.

Das achte Capitel.

Vom Roucou.

Achiotl oder Orlean.

WAs die Indianer Achiotl und Urucu / die Holländer aber Orlean nennen, wird im Frantzösischen *Roucou* geheissen, und ist eine Fecula oder zartes Pulver, welches die Einwohner der Inseln unter dem Wind und S. Domingo, aus einem kleinen Korn bereiten, das in einer Hülse steckt, deren Gestalt ich nach demjenigen Stücke, das in meinen Händen ist, zeichnen und mit dem Buchstaben A bemercken lassen.

Siehe Fig. 319.

Das Bäumlein, das den Roucou trägt, stöst, nach des P. Tertre Berichte, aus seiner Wurtzel einen Hauffen Zweige hervor, welche sich wiederum in viel kleinere Aeste zertheilen, und also eine Staude formiren. Seine Blätter sehen bey nahe als wie die Blätter des Spanischen Holders, und es bringt zweymahl des Jahres ein Hauffen Büschlein weisser mit roth vermengter Blumen, welche der Gestalt nach, bald wie die Blumen der schwartzen Nieswurtz sehen. Diese Blumen sind gantz voll kleiner gelber Zäserlein mit rothen Zünglein besetzet. Wann die Blumen abgefallen, alsdann kommen die castanienbraunen Knöpfe hervor, welche über und über mit kleinen und zarten braunen Spitzlein oder Stacheln versehen sind, die aber gar nicht stechen. Wann diese zeitig worden, so finden sich in der Mitte zwey gedoppelte Kerne, welche um und um mit einem hochrothen gläntzenden Safte, den die Wilden Roucou nennen, umgeben sind. Mit dieser Farbe mahlen sich die Indianer, wenn sie verreisen wollen; doch müssen sie dieselbe zuvor mit einem gewissen Oele, welches sie ausdrücklich hierzu von einem und dem andern Samen bereiten, auflösen.

Siehe Fig. 320.

Die Europäer machen es in einem Mörsel mit Leinöl an, und daraus, nachdem sie es genugsam gestossen, eine Massa, die sie nach Franckreich versenden, woselbst es gebraucht, und das Wachs, wenn es zu blaß ist, gelb damit gefärbet wird. Man braucht es auch die Chocolate zu färben. Einige begnügen sich, wenn sie es nur in einem Mörsel ohne Oel gestossen, und machen hernachmahls gleichfalls eine Massa oder Täflein draus, welche, wenn sie in Urin zerlassen, eine rothe Farbe geben, die so gut als die beste Europäische Farbe färbet. Sie ist auch ohne diß eine sehr gute Waare. Im übrigen ist dieses Bäumlein eben dasjenige, dessen Scaliger gedencket, und es arborem finium regundorum, einen Baum der die Gräntzen bezeichnet, oder den Gräntzbaum, nennet.

Dieser Bericht lautet gantz anders, denn des Hrn. Frantz Rousseau seiner, welcher mir geschrieben, daß es ein Baum sey, acht oder neun Fuß hoch, dessen Blätter dem Pfirsichlaube schier gleich sähen; nach diesen wüchsen die Schoten, die fast wie unsre Kastanienschalen sähen, und um und um mit kleinen Dornen oder Spitzlein besetzet wären. Inwendig befinde sich ein kleines Korn, welches im Mörsel oder auf einem Steine zerquetschet und darauf in ein mit Wasser angefülltes Geschirr geleget würde. Mit einem Worte, der Roucou wird in den Inseln eben als wie bey uns das Stärckmehl gemacht: doch nicht auf solche Art wie Mävius beschreibet, sondern wie es unsere Stärckmacher bereiten: hernach wenn es zu Klumpen gemacht, und getrucknet worden ist, wird es zu uns gebracht.

Dieser letztere Bericht ist viel richtiger, denn der erste, dieweil die Hülsen, die ich besitze, allerdings also sehen, wie in dem Briefe des Herrn Rousseau vermeldet worden. Uberdiß ist an dem Roucou, den wir verkauffen, zumahl wenn er, wie er soll, beschaffen ist, gar leicht zu mercken, daß er nicht mit Oele angemachet sey, dieweil der gute Geruch des gerechten Roucou sattsam erweiset,

set, daß er nicht gemischet worden.

Auch lasse man sich eines bessern berichten, und glaube nicht, daß der Achiotl auf solche Weise bereitet werde, wie Blegny pag. 222. meldet, daß nämlich der Achiotl ein dicker Saft sey, den man aus der Frucht des Americanischen fruchtbaren Baumes Achiotl ziehe. Denn, wann dieses Korn aus der Hülse genommen, würde es gestossen und der Saft heraus gepreßt, den man darauf an einen warmen Ort setze und die Feuchtigkeit verrauchen lasse: wenn er nun als ein Teig dicke worden, würden kleine Klumpen in unterschiedener Form daraus gemacht, die dann, wann sie gantz und gar ausgetrocknet, eigentlich das so genannte Achiotl wären. Allein, es ist nichts gewissers, als daß der Roucou oder Achiotl, gleichwie die Stärcke bereitet wird; denn unmöglich kan der Saft herausgepresset werden, weil die Materie, daraus der Roucou gemacht wird, ein röthlicht fasichtes Wesen ist, so an den Körnern in der Hülse hanget, und sich nicht davon absondern läßt, als mit Wasser, wenn man auf solche Weise damit verfähret, als wie die Stärckmacher, die das Mehl, das noch in denen Kleyen, welche auf Frantzösisch *Recoupe* heissen, davon abzusondern, und Stärcke daraus zu machen wissen. Und darum ist es kein Saft, der aus den Kernen gepresset worden, wie obgemeldter Autor vorgiebt.

Dem sey aber wie ihm sey, man muß den Roucou aussuchen, der wie Violen oder Veilgenwurtzel riecht, und gewiß aus Cayenne gebracht ist: denn dieses die eintzige unter allen Americanischen Inseln, woselbst der beste und truckenste Roucou gemacht wird; der muß auch an Farbe so hoch als möglich seyn. Der also bereitete Roucou soll Achiotl. den Namen Achiotl führen: denn derjenige, den wir verkauffen, ist insgemein und meistentheils feuchte und garstig, schimmlicht, und riecht nach dem Keller: in Summa, er taug durchgehends nicht zum Einnehmen, und soll weder zur Chocolate, noch für Krancke gebrauchet werden, ob ihn gleich Blegny dazu recommendiret, ich ihm auch eben nicht widersprechen will, indem ichs nicht versucht habe.

Den Roucou brauchen die Färber sehr viel. Auch wird das Wachs gelb damit gemachet, wenn man ihn in ein wenig Nußöl zerlassen, unter das geschmoltzene Wachs geschüttet hat. Das übelste aber ist, daß diese Farbe nicht lange dauert, sondern an der Luft verschiesset.

Vor etlichen Jahren sendeten sie uns aus den Inseln, und auch aus Holland, Roucou in kleinen Klumpen, in Gestalt und Grösse eines Thalers, welcher alle gehörige Beschaffenheiten hatte, und gar gut innerlich zu brauchen war; dagegen ist der, den wir anietzo haben, in grossen viereckten Stücken, wie die Maßilische Seiffe, oder als wie runde Kuchen, und bisweilen so häßlich und stinckend, daß man ihn kaum anrühren kan.

Die Americanischen Cannibalen warten des Baumes, der den Roucou trägt, mit der gröstẽ Sorgfalt, in Ansehung des grossen Nutzens, den sie davon ziehen. Denn erstlich zieren sie ihre Gärten damit aus, und setzen ihn vor ihre Hütten und Wohnungen. Vors andere, ist dieses Holtz dermassen harte, daß sie Feuer damit aufschlagen können, als wie wir mit den Feuer- und Flintensteinen. Zum dritten machen sie Seile und Tuch aus der Schale. Viertens thun sie die Wurtzel und Blätter in ihre Suppen, davon bekommen sie einen guten Geschmack, und eine Farbe wie Saffran. Der fünffte Nutzen bestehet in den Körnern, daraus sie den Roucou bereiten, mit dem sie sich nicht allein und sonderlich an ihren Festtagen zu mahlen pflegen, nachdem sie ihn vorher in Carapaöl zergehen lassen, sondern sie tauschen auch andere Waaren, deren sie bedürfftig, dafür ein.

Der Roucou giebt mir auch Anlaß und Gelegenheit von dem Creutzbeeren-Extract oder Safte zu handeln, den wir recht ungeschickt, Blasengrün zu nennen gewohnet sind. Es ist aber dieser Extract der Saft, der aus den Creutzbeeren, die in den Höltzern gantz gemeine sind, gezogen worden. Wann nun dieser Saft aus den Beeren gezogen ist, wird er mit blancken Weine und etwas Alaune vermischet, in Schweinsblasen geschüttet und aufgehänget, damit die Feuchtigkeit durch die Luft davon getrieben, und er zu einem Extracte

werde, der endlich, wenn er alt worden, steinharte wird. Es gebrauchen ihn die Miniaturarbeiter: in der Artzney aber hat er keinen Nutzen. Wann er nun recht schön ist, so muß er frisch und wohl bereitet seyn, und eine schöne grüne Farbe geben, wenn er auf weiß Papier gestrichen wird. Allein seit einigen Jahren her, und nachdem man gelernet, daß das Gummi Gutt und der Indich ein viel schöners Grün geben, wird es nicht mehr so viel gebraucht.

Hieraus ist demnach leicht abzunehmen, daß dieses Grün gantz ungereimt Blasengrün genennet werde, weil es der blose Saft der Creutzbeeren ist, welcher dicke gemachet worden: nicht aber aus den Blasen ein und anderer Thiere bereitet wird, wie etliche vermeinen.

Saftgrün. Wer derohalben dieses Grün bereiten will, mag Acht haben, daß er die rechten Creutzbeeren bekomme, denn die meisten Bauern, welche sie uns bringen, pflegen an statt der Creutzbeeren, die sie Bourge-Epine nennen, und um die Weinlese nach Paris bringen, zu geben. Aus diesen Beeren machen die Apothecker den Creutzbeerensaft, den sie gemeiniglich Syrupum rhamni cathartici zu nennen pflegen, und ein unvergleichlich Mittel wider die Wassersucht ist, daher er auch den Namen syrupus hydragogus, Wasserabführender Syrup bekommen: denn hydor heißt nach dem Griechischen Wasser. Die Sämischgerber färben das Sämische Leder grün mit diesem Safte: und die das grüne Papier machen, brauchen ihn anietzo an statt des Grünspans, dieweil er nicht so viel als dieser kostet.

Sonst giebt es noch ein Hauffen Extracta, solida und fluida, dicke und dünne, die wir alle verkauffen dürfften, wenn man sie nur bey uns suchte. Durch liquida verstehe diejenigen, welche so lange müssen gekochet werden, bis sie, als wie eine Lattwerge dicke worden, z. E. Extractum hellebori nigri, pæoniæ, cucumeris sylvestris, das die Apothecker Elaterium nennen, und wenn es noch frisch oder neu, sehr schädlich ist: wie denn alle gute Autores sagen, man solle es nicht gebrauchen, es sey denn gar alt, und sehr glantzend schwartz, wenn mans ans Licht hält, und schmecke dabey sehr bitter. Desgleichen wird aus diesen Früchten eine Fecula gemacht, und Elaterium album genennet. Und andere dergleichen Extracte noch mehr.

Was die solida betrift, welche die sind, die sich forttragen lassen, z. E. der Süßholtzsaft oder der Succus hypocistidis, da finden sich ihrer gleichfalls noch gar viel, die wir ebenmäßig verkauffen dürfften, wenn sie uns nur auch so gemeine wären, z. E. das Lycium aus Indien und Candien, samt andern mehr.

Ende des Ersten Theils von Vegetabilien.

Der

Der Hauptbeschreibung derer Spezereyen und Materialien Zweyter Theil/ Von Thieren.

Vorrede.

ES verhindert weder die Herrschafft/ die GOtt der HERR dem Menschen über alle Thiere verliehen/ noch auch die Herrlichkeit der Gaben/ die Er/ der grundgütige Schöpfer/ ihm vor allem andern/ so das Leben hat/ mitgetheilet/ daß die Naturkündiger/ welche von Thieren geschrieben/ sich nicht selbst auch/ zum wenigsten/ was anlanget den Leib/ unter deren Zahl zugleich solten begriffen haben. Die Erfahrung/ welche vielen Medicis die trefflichen Würckungen und Kraft der Theile/ ja auch der Excrementen eines todten oder annoch lebendigen Menschen gelehret/ hat sie gleichfalls dahin gebracht/ daß sie viel ehe zu diesen ihre Zuflucht genommen/ als zu solchen Dingen/ welche von den Thieren kommen/ und wohl gar Beschreibungen und besondere Zubereitungen der Theile vom Menschen aufgesetzet/ wie sie etwa vermeinet/ daß sie es verdienten. Bis endlich der meiste Theil der Scribenten/ welche von Thieren/ und solchen/ die davon zum Behuff und Nutzen der Artzneykunst mögen bereitet werden/ gehandelt/ insgemein mit Beschreibung des gantzen Menschen/ oder doch von desselbigen Theilen/ und ehe nichts von andern Thieren gemeldet haben/ als bis sie deroselben Beherrscher beschrieben. Welches mich dann gleicher gestalt verbunden ihnen hierinne zu folgen/ und was ich gesonnen von den Thieren zu vermelden/ bis zu Ende derjenigen Sachen zu versparen/ welche denselbigen angehen/ der ihr Herr und Meister ist/ und nach belieben mit ihnen schalten und walten kan.

Ich setze aber beyseit das grosse Licht und die Erkenntnüß/ welche GOtt dem Menschen/ seinen Leib betreffend/ geschencket hat/ daß er nämlich an sich selbst/ oder einem Cörper seines gleichen/ er sey nun lebend oder todt/ etwas finden könne/ dadurch er seine Kranck- und Schwachheiten zu vertreiben/ oder doch aufs wenigste dieselben zu lindern und zu mildern vermöge/ wie nicht weniger seines Lebens Tage erhalten und verlängern könne. Damit ich aber mich desto genauer an diejenigen Sachen/ deren mein Verstand fähig/ halten/ und meinem Vorsatz zu Folge/ allein an solche Dinge binden möge/ welche die Thiere/ Gewächse und Mineralien eigentlich und insonderheit dem Spezereywesen darreichen/ als habe für gut erachtet/ von der Mumie den Anfang zu machen/ denn diese doch alle Theile des menschlichen Leibes in sich enthält.

Das erste Capitel.

Von der Mumie.

UNter allen Ehrenbezeugungen/ welche das Alterthum den Leuten erwiesen/ ist die Begräbnüß iederzeit für die gröste gehalten worden: denn durch diese letzte und löbliche Erkenntlichkeit wolten sie das Gedächtnüß derjenigen beehren und erhalten/ derer Thaten und Verdienste sie/ Zeit ihres Lebens/ beliebet und belobet gemacht/

macht, und vermeinten also, bey diesem Liebesdienste Trost für die Hinterbliebenen, und Friede und Ruhe für die Verstorbenen zu finden.

Die Verwunderungs würdigen Egyptischen Pyramiden und Flammseulen, deren ich unten gedencken will; die mit so grossem Fleiß ausgegrabenen und ausgehauenen Obelisci und Spitzseulen, Mausolea und herrliche Begräbnüsse, mit einem Worte, alle die prächtigen und kostbaren Monumenta und Epitaphia, Denck- und Ehrenmahle, die in der gantzen Welt zerstreuet sind, bezeugen gnugsam und zu gewiß von dieser so löblichen Zuneigung der Alten gegen ihre Todten.

Dieweil es aber stets allerley Nationen und Religionen gegeben, so haben auch diese ihre besonderen Gewohnheiten bey Ausübung dieser letzten Schuldigkeit gehabt.

Und zwar haben sich alle Elemente in den Raub der Verstorbenen getheilet, und die Erde ist nicht fähig gehalten worden, daß sie mit diesem beygesetzten alleine beladen würde.

So weisen uns die Geschichte, daß das Feuer die Todencörper der Griechen/ der Römer/ der Gallier/ der Teutschen/ und noch viel anderer Völcker mehr verbrennet und verzehret; daß die zu Colchis ihre Toden an die Luft und an die Aeste der Bäume gehänget; auch daß die alten abgelebten Nordländer ihre Begräbnüß in dem Abgrunde der See, gleichwie die Mohren in den Flüssen gefunden: und daß die Völcker des kalten Scythenlandes in den Schnee begraben worden. Allein die allerälteste Art zu begraben ist diese gewesen, daß man die Cörper in die Erde verscharret und vergraben, welches denn auch zu glauben verursachet, es sey unser erster Vatter gleichfalls auf diese Weise begraben worden.

Die Christen haben von den Juden gelernet die Toden zu begraben, und machten die Gräber an unterirdischen und abgelegenen Orten, welche sie Catacombas nenneten, insgemein Cœmeteria, als wolten sie sagen, Schlafkammern, welcher Name auch noch heut bey Tage ihnen verbleibet. Ehe und bevor sie aber die Leichname begruben, balsamirten sie dieselbigen, auf eine so besondere als wunderſame Weise, welche wir alsofort betrachten wollen.

Die erste Art zu balsamiren war die kostbarste, und kostete ein Talent Silber, welches zu selbiger Zeit ohngefehr 850. Pfund oder zweyhundert und etliche achtzig Thaler unsers Geldes machte: anietzo aber würde es 1000. Pfund oder über dreyhundert und funffzig Thaler betragen.

Es gehörete aber diese Art zu balsamiren nur für vornehme Personen. Und dazu wurden dreyerley Leute gebrauchet, einer, der Zeichner genannt, bezeichnete diejenigen Orte am gantzen Leibe, welche musten geöffnet und die Eingeweide heraus gezogen werden: der Zerschneider/ welcher ein Messer, aus einem Mohrenländischen Steine gemacht, hatte, schnitte soviel Fleisch hinweg, als nöthig war, und die Gesetze vergönneten, und lieff darauf, so starck er lauffen konte, davon, weil die Gewohnheit des Landes mit sich brachte, daß die Befreundte und Hausgenossen ihn mit Steinen verfolgeten, ihm alles übels an den Hals wünscheten, und als den leichtfertigsten liederlichsten Buben tractireten. Nachdem dieses verrichtet, traten die Balsamirer, welche für geheiligte Leute gehalten wurden, ein, ihr Amt zu verrichten; da dann etliche die obern Eingeweide, bis auf das Hertz und Lunge heraus zunehmen begunten, die andern aber den Leib zu reinigen, den sie alsdann mit Palmenweine, oder andern gewürtzhaften Säften auswuschen: hernach wuschen sie den Leib gantzer vier Wochen hindurch mit Balsam, Cedergummi, oder Hartz, und fülleten ihn mit Pulver, von Myrrhen, Aloe, Indianischen Narden, Judenpech und andern dergleichen Sachen bereitet, aus; doch nahmen sie keinen Weyrauch, den wir heut zu Tage Olibanum zu nennen pflegen, nicht dazu, es sey nun, daß sie gar zu grosse Ehrerbietung gegen diese Spezerey hägeten, oder aber, weil sie zu theuer ware. Was den Kopff anbetraff, da bedienten sie sich gewisser Eisen, welche sie in die Nasenlöcher stiessen, und damit alle Substantz des Hirns herauszogen: nach dem spritzten sie köstliche gewürtzhafte Säfte hinein.

Die andere Art zu balsamiren galt

ein

ein halb Talent, und war für mittlere Standespersonen bestimmet, dabey man sich begnügen liesse, daß man dem Verstorbenen Wasser in den Hintern spritzte, oder ein decoctum von Kräutern und Spezereyen und Cedernöl: hernach ward der also zubereitete Cörper gantzer sechs und sechzig Tage lang in Saltz geleget. Wann dieses vorbey, ward er wieder heraus genommen, und das Loch geöffnet, damit die Eingeweide, welche nunmehro fast gantz zerfressen und zergangen waren, herausgehen konten. Nachdem nun solches alles verrichtet, wurde der Leib in zarte Leinwand-Binden, die mit Myrrhen und Judenpech getränckt waren, gewickelt, und der Zeichner, den sie Scribam nenneten, überdeckte alles mit einer gemahlten Leinwand, auf welche die Ceremonien und Gebräuche ihrer Religion, ein Hauffen hieroglyphische Figuren, zusamt den Thieren, die der Verstorbene am liebsten gehabt, abgebildet stunden. Das vornehmste Thier, und das sie am meisten zu verehren pflegten, war der Käfer, nicht allein wegen seiner wundersamen Geburt, sondern auch von wegen der Gleichheit, die dieses Ungeziefer, ihrem Vorgeben nach, mit der Sonne haben solte. Und gewiß, so häßlich auch dieses kleine Thierlein ist, indem es mehrentheils im Kothe stecket, dennoch hat es einen recht wunderbaren innerlichen Trieb sein Geschlechte zu vermehren, und zu erhalten. Denn dieses Thierlein zeuget sich selbsten, ohne Hülffe eines Weibleins, und wenn das Männlein hecken will, so sucht es ihm einen Kühfladen: wenn es den gefunden, macht es eine runde Kugel davon, in Gestalt einer Weltkugel, hernach waltzet es dieselbe mit seinen Füßgen von Morgen gegen Abend zu, er aber kehrt sich gegen Morgen, und ahmet also der Bewegung der Weltkugel nach, indem als denn die Kugel von Morgen gegen Abend zu lauffen muß, auf eine gantz andere und widrige Art, als die Sterne zu lauffen pflegen. Wann es dann dergestalt seine Kugel genug gewaltzet hat, versteckt es dieselbe in die Erde, und läßt sie vier Wochen lang darinne, in welcher Zeit der Mond den Thierkreis durchlauft, und binnen dieser Zeit zeuget und erzielt es die Käferlein in dieser Kugel. Am neun und zwantzigsten Tage, an dem die Conjunction der Sonnen und des Monden geschicht, wie denn auch alles an diesem Tage hervorkomt, waltzet dieses Thierlein seine Kugel ins Wasser; darinne zergeht sie, und die Käferlein kriechen heraus. Und eben darum hat man unter diesem Denck- und Sinnebilde die Geburt und die Väter vorgestellt, weil dieses kleine Gewürme einen Vater, aber keine Mutter hat. Sie bilden auch die Welt darunter vor, von wegen der Kugel, die sie machen und herum waltzen; und die Mannsbilder, weil es lauter Männlein unter den Käfern giebt. Es werden zwar gar viel Arten der Käfer gefunden, doch diejenigen, welche die Egypter am meisten verehren, waren die, welche einen Kopf, wie einen Katzenkopf hatten, mit etlichen Bärten, welches ihnen zu glauben Anlaß gegeben, daß diese Thiere einige Gleichheit mit der Sonne hätten: zumahl, da diese Würmlein annoch 30. kleine Klauen, wie Finger haben, welche die 30. Tage vorstellen, die die Sonne alle Monate zubringt, wenn sie die Zeichen des Thierkreises durchlaufft.

Die andern hieroglyphischen Zeichen und Bilder zu erklären würde allzulange fallen, es kan sie ein iedweder bey dem P. Kircher nachsehen.

Die dritte Art zu balsamiren war für arme Leute, und wurde mit Pech und Judenhartz, untereinander vermischet, gemacht, oder die Cörper wurden mit Kalch oder andern wohlfeilen Dingen ausgetrucknet: unterweilen gebrauchten sie auch Egyptisches Natrum, Saltz, Honig und Wachs dazu. Desgleichen liessen sie die Leichen in Oele kochen, damit alle Feuchtigkeit verzehret würde, als welche die Ursache der Verfaulung ist: oder, mit Erlaubnüß und nach Anmerckung eines Gelehrten unserer Zeit zu reden, der Anfang der Verwesung ist eine feuchte Wärme, welche sich in das Fleisch einschleichet, wann dessen Theilgen von einander getrennet und andere fremde Cörper, die sich in die Räumlein, von der Wärme eröffnet und locker gemacht, setzen und sie einnehmen, mit ihnen vermischet worden. Die Luft aber, welche warm und feuchte, ist insgemein dasjenige, das die

Cörper

Cörper auf, und von einander trennet, daher auch das sicherste Mittel, wenn man sie zu erhalten begehret, ist, daß man verhüte, damit keine Luft dazu komme. Hierzu kommt noch, daß die Luft, die wir beym athemhohlen einziehen, mit einer unnennlichen Menge kleiner Würmlein erfüllet ist, die man nicht einmahl sehen kan, weil sie so gar kleine sind. Diese kleinen Würmlein hencken sich an das Fleisch, und zernagen es, und weil sie sich gantz leichtlich vermehren, ist die Luft zu zeiten gantz und gar mit ihnen angefüllet, absonderlich zu Pestzeiten, oder wann andere ansteckende Seuchen im Schwang gehen. So hat man auch durch die Vergrösserungsgläser in Acht genommen, daß, was der Krebs genennet wird, nichts anders sey, als eine unzehliche Menge gantz kleiner Würmlein, welche das Fleisch, als wie die Mülben den Käse zernagen. Damit nun das Fleisch verwahret werde, muß man diese Würmlein davon auszuschliessen trachten, welches vermittelst des Honigs, Oels, Weingeists und anderer Säfte geschehen mag, denn dieselben verwickeln und bedecken dieses Gewürme, und tödten es.

Allein der Egypter Vorwitz erstreckte sich noch weiter: denn, indem sie gegen ihre abgelebeten Freunde gar zu grosse Ehrerbietung hägeten, und sich nicht entschliessen konten, dieselben zu begraben, mithin dererselben Anschauens sich zu berauben, versuchten sie ein Mittel zu erfinden, durch dessen Hülffe sie dieselbigen stets bey sich und vor Augen haben möchten, das ist, daß sie eben so ehrbar, wie ihre verstorbenen Freunde leben, und sich nach deroselben Aufführung auch richten könnten.

Derowegen, wenn iemand von ihren Befreunden versturbe, richteten sie dererselben Leichname dermassen artig zu, und truckneten sie dergestalt auf, daß diese Cörper, denen marmorsteinernen Bildseulen an Härte gleicheten, und nenneten sie auf ihre Sprache Gabaras, welches Wort eben so viel als Mumie bedeutet. Sie wendeten hierbey die gröste Geschicklichkeit an, so daß man niemahls etwas ungestaltes daran zu sehen bekommen: bemahleten ihnen das Gesichte mit allerhand Farben, auch wohl gar mit Golde, wenn sie selbige vorhero ausgenommen und balsamiret, die Arme creutzweis über einander geleget, und sie hernach mit feiner Leinwand umwickelt hatten, welche mit aromatischen Gummen zugerichtet war: hernach legten sie ihnen ein Tuch über das Haupt, wie einen Weiberschleyer, der zu beyden Seiten bis auf die Brust, und hinten bis auf die Schultern herab hienge. Noch hatten sie ein zusammen gerolltes Tuch unter das Kinn geleget, welches dazu dienete, daß es die Wangen zusammen druckte und die Kinnbacken zusammen hielte, damit sie nicht herabfielen: so daß, wer sie gesehen, selbige viel eher für schlaffende, als todte ansehen sollen.

Wenn sie aber durch Kranckheit verstellet worden waren, dann legten sie dem Verstorbenen eine Larve von Pappe oder gemahlter Leinwand, die ihm gleich sahe, über das Gesichte: hingegen, wenn die Person nicht enstellet war, liessen sie das Gesichte samt den Ohren frey und bemahlten sie mit allerhand Farben.

Wann nun die Todten dergestalt ausgeputzet waren, verschlossen sie dieselben in gläserne Kasten, die ausdrücklich dazu, nach der Grösse der Person verfertiget waren, und stelleten sie darauf in die alleröbersten Gemächer ihrer Häuser. Alsdann waren es die kostbarsten Pfänder, und eine solche Versicherung ihrer Treu und Glaubens, daß wenn iemand unter ihnen Geld von nöthen hatte, er kein besser Pfand ausliessern konte, als diese seiner Vorfahren balsamirten und im Glas liegenden Cörper, es war auch derjenige, der auf dergleichen Verpfändung Geld auslehnete, wegen Wiedererstattung desselben gantz unbesorget; denn wenn der Schuldner, das entlehnte Geld nicht wiederersetzen, und sein versetztes zurücke nehmen kunte, wurde er für unehrlich gehalten: welches ihn denn unvermeidlich dazu anhielte, daß er entweder Mittel ausfinden muste, seine versetzten Vorfahren zu bestimmter Zeit wieder einzulösen, oder aber gewärtig zu seyn, daß ihn ein iedweder aufs äusserste schimpfte und ausschändete.

Sie gebrauchten auch diese Todencörper zu weit höhern Dingen; massen sie kein Fest begiengen, daß sie nicht diese Cörper

bedeutet einen mit allerhand Spezereyen, sonderlich aber mit Jüdischem Peche eingebalsamirten Cörper.

Mumie aber soll man nicht sprechen, wie andere Autores schreiben, die es von denen Wörtern Cinnamomum, Cardamomum, oder Amomum herleiten, weil die Mumien, ihren Gedancken nach, damit zugerichtet gewesen.

Besiehe Fig. 322. it. 323. 324.

Gabaras/ dafür man Mumie sagen soll, ist nach unterschiedlicher Scribenten Meinung, ein Persisch Wort, und

Cörper herzu bringen liessen, damit sie nicht vergessen möchten, daß sie auch sterben müsten, und diesen Bildern dermahleins ebenfalls würden gleich und ähnlich werden.

Eben diese Egyptier wendeten noch sehr viel andere Unkosten auf die Erhaltung ihrer Todencörper: denn nachdem sie dieselben balsamiret, und nichts desto minder mit den köstlichsten Spezereyen ausgetrucknet, bewickelten sie dieselben mit grossen Tüchern von zarter Leinwand über und über; hernechst überwunden sie sie oftmahls mit mehr denn 200. Ellen Band, so daß man nichts davon, als das Gesichte, iezuweilen auch wohl nichts davon zu sehen bekame. Ehe denn sie sie aber einscharreten, waren sie besorget, daß ihnen die Nägel an Händen uñ Füssen mit Alkannen Blättern gefärbet wurden. Wann sie nun dergestalt beschicket waren, wurden sie in die Todenkisten von köstlichen Holtze, welche ihnen die Verstorbenen selbst machen lassen, verschlossen, und mit ihnen zugleich das Götzenbild, das sie in ihrem Leben angebetet.

Siehe Fig. 325. Diese Götzenbilder oder Pagoden waren von Gold und Silber, oder von einem andern Metalle, doch meistentheils von der Erde des Landes gemacht, mit allerhand Bilderzeichen, welche des Verstorbenen Stand und Beschaffenheit, die Kosten der Balsamirung und die Zeit derselben, wie auch die Stadt, daraus er bürtig, bemercketen.

Wann hernach die Todenkisten zugeschlagen waren, wurden sie mit grosser Pracht nach denenjenigen Orten hingebracht, welche sie sich gleicher gestalt bey ihrem Leben erbauen lassen, welches noch heut zu Tage an den Egy-

Siehe Fig. 326. ptischen Pyramiden zu ersehen, die zwey oder drey Meilen weit von Gros Cairo stehen. Von diesen melden die Geschichtschreiber, daß Chamis, ein Egyptischer König, eine solche Pyramide erbauen lassen, dazu hundert tausend Mann gantzer fünff und zwantzig Jahre lang wären gebrauchet worden: sie war viereckt, in der Tieffe ohngefehr funffzehn Fuß: die Gesichtslinie auf iedweder Seite hielt am Grunde acht hundert Schuhe in der Breite, und auch so viel in der Höhe; inwendig war eine ewigbrennende Lampe.

Hieraus kan man abnehmen, was für Sorge diese Völcker vor ihre Todten getragen, und darff niemand ferner glauben, daß diejenigen Mumien, die uns überbracht werden, wahrhafte Mumien seyen; denn man würde sich nimmermehr so viel Mühe machen, und sie hernach so wohlfeil hingeben; sondern es sind mit Pech überzogene Cörper, gleichwie wir hiernechst ersehen werden.

Uber diese dafür ausgegebenen Mumien, und die nur erstermeldeten, findet sich noch eine andere Gattung, nämlich die aus Libien, welche die weissen Mumien genennet werden. Weisse Mumien. Diese sind nichts anders, als die Cörper derer-jenigen, die im Meer ertruncken, hernach an dem Lybischen Seestrande ans Land geworffen, und von dem über alle massen heissen Sande begraben und ausgetrocknet worden sind: dergestalt, daß die stärcksten Personen, wenn sie nur einige wenige Zeit allda gelegen, kaum dreyßig Pfund wägen, und ewig können aufbehalten werden. Zu Paris auf der Strassen S. Croix de la Bretonnerie siehet man eine in der Raritätenkammer des Herrn Boudet / welcher des Herrn Boudets, des königlichen Medici Sohn ist.

Allein diese Mumien sind nicht im Gebrauch, theils weil sie zu rar, theils aber, weil sie von aller Kraft entblöset, und nichts anders sind, als ein Pergament auf die Beine geleimet.

Sehet also, was die weissen Mumien seyn, welcher Name ihnen doch keines weges mit Rechte zukommt, alldieweil der Name Mumie einen Cörper bedeutet, der mit allerhand Gewürtz und Spezereyen einbalsamiret und vor der Verwesung verwahret worden ist: welches aber an diesen ausgedörrten Cörpern nicht zu befinden. Derowegen darff man auch nicht glauben, daß die Mumien, die wir zu verkauffen haben, solche im Wasser ersoffene, und im Sande ausgetreugte Cörper sind.

Nunmehr wollen wir die Schelmerey der Juden, die sie mit den Mumien begehen, und hernach auch den Betrug, den die Christen damit zu verüben Falsche Mumien.

pflegen, betrachten. Sage demnach, daß diejenigen Mumien / die man von Alexandria in Egypten, von Venedig / ja auch von Lyon zu uns bringt, nichts anders sind, als tode Cörper, auf unterschiedene Art verstorbener Leute, aus denen, sie mögen begraben geweſt seyn oder nicht, das Eingeweide zusamt dem Hirn ausgenommen, und sie darauf mit Pulver von Myrrhen, Roßaloe, Judenhartz, schwartzem Pech und andern Gummi wiederum angefüllet, und in häßliche grobe Leinwand, die in ietztgemeldtes Zeug eingetauchet ist, eingehüllet worden. Alſo bereitet, werden sie in einen Ofen geschoben, damit alle Feuchtigkeit davon abkomme, und hierauf, wenn sie recht wohl getreuget, zu uns gesendet, und denenjenigen für wahrhafte Mumien verkaufft, welche sich nicht drauf verstehen, oder nicht vernommen haben, wie sorgfältig die Egyptier gewesen, ihre Toden zu begraben, und daß sie nichts gesparet, damit sie derer selben Gedächtnüß erhalten, nicht aber einen Handel damit treiben möchten. Zu mehrerer Beglaubigung dieses meines Vorbringens will ich anietzo anführen, was der Herr *Guy de la Fontaine*, ein königlicher Medicus, und nach ihm Ambrosius Pareus davon berichten.

Als ietzgemeldter Herr *de la Fontaine* zu Alexandria in Egypten sagen hörte, daß ein Jude in selbiger Stadt sich aufhielt, welcher ein recht Handwerck und Handlung mit den Mumien triebe, reitzte ihn die Begierde dieses mit Augen anzusehen, daß er sich nach des ermeldten Judens Behausung verfügte: wie er nun denselben angetroffen, bat er ihn, daß er doch seine Waare, oder die zu Mumien gemachte Cörper wolte sehen lassen, worüber zwar der Jude zu anfangs ein und andere Schwürigkeit machte, doch endlich sein Magazin eröffnete, und ihm ein Hauffen schichtweis über einander gelegte Cörper zeigete. Nachdem er diese eine Viertheils Stunde lang beschauet hatte, fragte er den Juden, was er denn für Cörper und Spezereyen dazu gebrauchte, worauf dieser antwortete, die Cörper betreffend, da nehme er, die er nur bekommen könte, und fragte wenig darnach, wessen sie wären, wenn sie nur tod wären, bekümmerte sich auch nichts darum, ob sie an einer gemeinen Kranckheit, oder an einer ansteckenden Seuche gestorben wären. Die Spezereyen aber anlangend, die wären ein Gemenge von allerhand alten und verlegenen Spezereyen, damit richtete er diese Cörper zu, welche er hernach, wenn sie im Ofen getreuget worden, nach Europa versendete: müste sich verwundern, wie doch die Christen so grosse Liebhaber von dergleichen Wust und Unrath seyn könten.

Dieses lautet in Wahrheit anders, als was die alten Medici davon geglaubet, wenn sie die Mumien verordnet. Dieweil ich aber viel zu wenig bin, allen Mißbrauch zu verwehren, es auch noch Leute giebt, die sie zu gebrauchen Beliebung tragen, als will ich ihnen sagen, daß sie diejenigen erwehlen sollen, welche fein sauber, glantzend, hübsch schwartz, ohne Bein und Staub sind, gut riechen, und nicht wie Pech stincken, wenn sie angezündet werden.

Man erachtet sie gut zu allerhand Quetsuren, auch dienlich zu verwehren, daß das Geblüte im Leibe nicht gerinne: doch meistentheils verbraucht man sie zum Fischfang.

Ein und andere Scribenten geben vor, es sey das Fett mit dem Judenhartz vermischet, welches aus den Särgen hervordringet, das Asphaltum und die wahre Munie: andere aber sagen, daß es alſo zugerichtetes Fleisch sey, welches durch die Bosheit eines Jüdischen Artztes in Gebrauch gekommen, denn er geschrieben, das alſo zubereitete und eingebalsamete Fleisch sey zu vielen Zufällen gut, und insonderheit zu oberwähnten.

Man hat auch ein und anderer Gattung Hartz den Namen Mumia zugeleget, z. E. dem Jüdischen, und welche natürlicher Weise in Arabien und andern heissen Ländern aus den Bergen rinnen: allein es reimet sich nicht wohl dazu, indem es, so zu reden, ein lauter Fett- und klebrichter, stinckender Saft ist, der in dem Eingeweide der Erde erzeuget wird.

Von

Von andern Dingen,

Welche aus dem menschlichen Leibe gezogen und bereitet werden.

AUsserhalb der Mumie, die sich in unsern Läden befindet, verkauffen wir auch Menschenfett, das wir von unterschiedenen Orten bringen lassen. Weil aber bekannt, daß zu Paris der Scharffrichter es einem ieden, der es benöthiget ist, verkauffet, dannenhero verkauffen die Spezereyhändler und Apothecker gar wenig. Jedennoch solte dasjenige, das wir verkauffen, und mit aromatischen Kräutern zugerichtet wird, ohnstreitig besser seyn, als welches aus den Händen des Nachrichters kommt.

Man hält dafür, das Menschenfett sey trefflich gut wider die Stöckflüsse, und andere von Erkältung herrührende Kranckheiten.

Præparationes Chymicæ.

Auch verkauffen wir, ohne das Menschenfett, annoch das flüchtige und fixe Saltz vom Menschenblute und dem Hirnschedel, dem Haar und Urin, sampt vielen andern auf Chymische Weise bereiteten Artzneyen mehr, welche in des Herrn Charras seiner königlichen Galenisch-Chymischen Apotheckerkunst am 771. Blat zu finden sind: und dahin können diejenigen, welche diese præparationes zu wissen ein Verlangen tragen, sich verfügen, ingleichen zu andern Scribenten mehr, die ihrer Meldung thun.

Die Wahl dieser Dinge kan man einem sehr schwerlich erklären. Die best- und sicherste Art sie zu erkennen ist, daß man sie bey rechtschaffenen ehrlichen Leuten kauffe, und nicht auf den wohlfeilen Preis sehe, denn auch dem Verständigsten kan eines für das andere gegeben werden, indem niemand dafür stehen mag, als diejenigen, die sie bereitet haben, vornehmlich die Oele, die über den Helm getrieben werden.

Vom Moos von Menschen-Hirnschedel.

In England / sonderlich zu Londen, verkauffen die Spezereyhändler auch Todenköpfe, an denen ein klein grünlichtes Moos befindlich ist, dem man den Namen Usnea gegeben, von wegen seiner grossen Gleichheit, die es mit dem auf den Eichen wachsenden Moose oder Usnea hat. Der Herr Charras / welcher sich geraume Zeit in England aufgehalten, hat dessen eine gute Menge gesehen: dannenhero will ich allhier mit anführen, was ihm beliebet hat mir davon mit zu theilen.

Die Usnea ist ein Auswuchs oder excrescentia, einem grünlichten Moose gleich, welches auswendig und inwendig in den Hirnschedeln der Gehenckten, die man sehr lange am Galgen gelassen, entstehet, und zwey oder drey Linien hoch wächst. Es beginnet aber alsdann zu wachsen, wenn das fleischichte Häutlein verfaulet und von dem Gewitter verzehret worden ist, und demnach den Hirnschedel verlassen hat: wenn nun die noch übrige Feuchtigkeit, die der Kopf, gewöhnlicher massen, zur Nahrung der Haare und des Bartes herzuführet, kein Fleisch mehr findet, in dem sie ihr Werck verrichten könte, so zeuget sich alsdann dieses Moos, als wie das Haar, und hencket sich aufs vesteste an den Schedel, eben als wie das Moos an die Klippen und Steine. Die Englischen Materialisten lassen diese Köpfe aus Irrland bringen, allwo man gewohnt ist die gehenckten so lange am Galgen zu lassen, bis sie stückweise herunter fallen.

Man siehet auch zu Londen in den Läden gewisser Spezereyhändler solche Köpfe, entweder gantz, oder nur zum Theil mit diesem grünen Moos bedecket, unter andern Waaren zugleich mit aufgesetzt, welches ich sonst nirgendwo gesehen. Man darff sich aber nicht über das Wachsen dieses Mooses auf den Köpfen der Gehenckten verwundern, denn man ja gar oft erfahren hat, daß die Haare am Haupte, Bart und andern Theilen des menschlichen Leibes, auch nach dem Tode gewachsen, so lange die Theile, die sie tragen, bestehen, und ihnen Nahrung geben können: welches gleichfalls, nach einiger Erachten, mit den Nägeln und Zähnen geschehen soll. Eben diese Spezerey-

händler übersenden diese mit Moos bewachsenen Köpfe in fremde Lande, sonderlich nach Teutschland, damit es möge zu dem unguento sympathetico oder constellato Crollii gebrauchet werden, welches er in seiner königlichen Chymie beschrieben und trefflich herausgestrichen hat, als ein vortreffliches Mittel wider die fallende Sucht. Sie verkauffen aber nur die ledigen Köpfe, indem das Hirn, die Augen, und alles was weich und verderblich ist, von dem Wetter verzehret worden. Man könte zwar auch wohl dem Hirnschedel von diesen Köpfen einige Kraft zuschreiben, weil sie zumahl von erhenckten genommen werden, allein man darff auch sicherlich glauben, daß die Hitze des Sommers, und die Kälte des Winters, den allermeisten Theil daraus getrieben hat.

Dagegen solte der Hirnschedel von neulich erhenckten, davon das fleischlichte Häutlein herabgezogen, und das Hirn, samt allem was noch mehr darinne enthalten ist, herausgenommen worden, und darauf wohl abgewaschen, getrucknet, und mit einer Säge von dem untern Theile abgesondert ist, um ein merckliches besser seyn: und dergleichen verkauffen die Materialisten unter dem Titel des Menschenhirnschedels.

Das andere Capitel.

Vom Einhorn.

Siehe Fig. 327. und 328.

DAs Einhorn ist ein Thier, welches uns die Naturkündiger unter der Gestalt eines Pferdes darstellen, das mitten auf der Stirne ein zwey oder drey Ellen langes und schlangenweis gedrehetes Horn habe. Allein, weil man bis auf diese Stunde die wahre Beschaffenheit der Sache nicht zu erfahren vermocht hat, darum will ich vermelden, daß dasjenige, was wir unter dem Namen des Horns vom Einhorn verkauffen, das Horn von einem Fische sey, welchen die Eisländer Narwall nennen, inmassen unten in dem Capitel von diesem Fische wird zu vernehmen seyn.

Ehedessen wurde dieses Horn, wegen seiner vortrefflichen Eigenschaften, die ihm von den Vorfahren beygeleget worden, sehr starck gebrauchet, und sonderlich wider den Gift, daher es auch von grossen Herren so werth gehalten, und eben um dieser Ursache willen gegen gleich so schweres Gold verkauffet ward. Welcher Irrthum also eingenistelt, daß es noch anietzo Leute giebet, die sich solches dermassen veste eingebildet, daß sie es haben müssen, solte es auch noch so theuer seyn.

Ambrosius Pareus meldet in seinem kleinen Tractätlein, welches er vom Einhorn geschrieben, daß sich in dem glücklichen Arabien wilde Esel befänden, welche Camphur genennet würden, und ein Horn vor der Stirne führeten, mit dem sie sich gegen die Büffel beschützeten: die Indianer aber gebrauchten dasselbe zu allerhand Kranckheiten, vornehmlich aber wider die giftigen. So befände sich auch noch ein ander Thier in Arabien, welches die Einwohner Piraſſoupi nenneten: dasselbe habe zwey lange, gerade und geschlängelte Hörner, deren sich die Araber bedieneten, wenn sie von giftigen Thieren verwundet oder gebissen worden wären: sie legten sie auch sechs oder sieben Stunden lang in ihr Trinckwasser, sich dergestalt zu præserviren. Er meldet ferner, daß dieses Thier so hoch sey, wie ein Maulesel, auch einen solchen Kopf habe, der Leib sey zotticht, wie ein Bär, sehe etwas höher als goldgelb, und habe gespaltene Klauen, als wie ein Hirsch.

Camphurs. Siehe Fig. 329

Piraſſoupi. Siehe Fig. 330

Jonstonius gedenckt in seinem Thierbuche, daß es noch mehr Arten des Einhorns gebe, dahin kan der Leser seine Zuflucht nehmen.

Siehe Fig. 331.

Das dritte Capitel.

Vom Bezoar.

Siehe Fig. 332.

DAs Bezoarthier, von den Indianern Pazan genennet, ist ein Thier, das in seinem Magen oder in der Blase einen Stein zeuget, der gleichen

Namen

Namen führet. Diesem schreibt man gar unvergleichliche Kräfte zu, und eben deswegen ist er vor diesem überaus hoch gehalten, auch sehr theuer verkaufft worden. Wie dann noch heut zu Tage derjenige, welcher recht orientál, und wie er soll, beschaffen ist, gleichfalls gar theuer ist, theils, weil es Mühe setzet, einen natürlichen anzutreffen, seit dem ein und andere Person hinter die Kunst gerathen, wie er nachzumachen; als auch, weil diese Thiere nicht eben gar zu viel Steine bringen, und es ihrer sehr viel giebt, die gar keine haben. Zu dem, so kommt er weit her, und muß schweren Zoll geben, daß er noch eins so hoch würde zu stehen kommen, wenn ihn die Morgenländer nicht auch wie andere feine Waaren, z. E. Mosch, und dergleichen, unerkannt durchzubringen, oder sich mit den Zollbedienten zu verstehen wüsten. Wegen seiner Natur, Gestalt, und dem eigentlichen Kennzeichen seiner Güte ist man eben so wenig, als wegen anderer Spezereyen einig.

Tavernier vermeldet im II. Theil seiner Reisebeschreibung nachfolgendes vom Bezoar.

Der Bezoar kommt aus einer Landschafft des Königreichs Golconda, gegen Nordosten gelegen, und findet sich unter dem Miste in dem Leibe der Ziegen, welche ein gewisses Kraut zu fressen pflegen, dessen Namen ich aber vergessen. Dieses Kraut treibt kleine Knospen, um welche, wie auch um die Spitzen der Zweige, sich der Bezoar in dem Bauche der Ziegen anlegt, und die Gestalt der Knospen und Spitzen der Zweige annimmt, daher es auch kommt, daß so viel und unterschiedene Figuren darunter gefunden werden. Wenn die Bauern den Ziegen die Bäuche befühlen, wissen sie, wie viel dieselben Steine bey sich haben, und verkauffen sie alsdann, nachdem derer viel sind. Damit sie es aber erfahren mögen, stecken sie beyde Hände den Ziegen unter den Bauch, klopfen an den Wanst, der Länge nach zu beyden Seiten, damit sich dergestalt alles in die Mitte des Bauches zusammen begebe, so dann können sie gewiß zehlen und fühlen, wie viel der Steine drinne sind.

Die Rarität des Bezoars bestehet in der Grösse, obgleich der kleine nicht geringere Kräfte hat, denn der dicke. Man wird auch oftmahls in diesem Stücke betrogen, indem es Leute giebt, die den Bezoar mit einem Teige, aus Gummi und einer andern, dem Bezoar an der Farbe gantz und gar gleichen Materie gemacht, zu vergrössern wissen, Diesen Betrug aber kan man vornehmlich auf zweyerley Weise erkennen. Fürs erste, muß man den Bezoar wägen, und eine zeitlang in laulichtem Wasser weichen lassen: ändert nun das Wasser seine Farbe nicht im geringsten, und der Bezoar verliehrt auch nichts von seinem Gewichte, so ist er unverfälscht. Der andere Weg ist dieser, man hält ein spitzig und glühendes Eisen an den Bezoar; wenn das Eisen dreingehet und ihn braun machet, dann ist es ein Zeichen, daß er vermischet worden, und nicht natürlich sey. Ubrigens, ie gröſſer der Bezoar, ie theurer ist er, und steiget nach Proportion, gleichwie die Diamanten. Denn, wenn fünff oder sechs Bezoarsteine eine Untze wägen, wird dieselbe fünff bis sechs Thaler gelten, ist es aber ein Bezoarstein von einer Untzen, dürffte er wohl hundert Francken, oder etliche und dreyßig Thaler gelten. Ich habe einen von 4¼ Untz bis für 2000. Pfund verkaufft.

Auch war ich begierig, mich von alle dem, was von dem Bezoar zu wissen stehet, vollkommen unterrichten zu lassen, und hatte allbereit unterschiedene Reisen nach Golconda gethan, denn allda wird er am meisten verhandelt, kunte aber nicht erfahren, in welchem Theil des Leibes die Ziegen den Stein stecken hätten. Allein auf meiner fünfften Reise wurden mir einige Particulirpersonen, die bey der Englischen und Holländischen Compagnie in Diensten stunden, und für sich nicht handeln durfften, verbunden, weil ich zu wege brachte, daß sie für ohngefehr 6000. Rupien Bezoar verkauffen kunten. Diese Leute wolten mir ihre Erkenntlichkeit bezeugen, und eine Verehrung thun, welche ich aber ausschluge, und zu ihnen sagte, wie daß ich nie-

mahls von einigen Menschen wegen der Dienste, die ich ihm erweisen können, etwas genommen. Doch gab ich ihnen zu verstehen, wie ich ihnen in künfftiger Zeit noch weiter dienen könte, sie würden mich aber auch ihrer seits verbindlich machen, wenn sie mir drey oder vier Bezoar Geisen verschaffen wolten, versprach ihnen dabey, sie ihnen zu bezahlen, was sie kosten würden. Uber diesem Begehren, das ich an sie that, schienen sie sehr betroffen zu seyn, und gaben mir zur Antwort, das Verbot sey so scharff, daß derjenige, der sich unterstünde dergleichen Ziegen aus dem Lande zu führen, und darüber betreten würde, ohnfehlbar sterben müste. Ich sahe wohl, daß es ihnen nahe gieng, denn eines theils fürchteten sie sich vor der Strafe, andern theils aber besorgeten sie, ich möchte ihnen an einem andern Kauffe hinderlich seyn, welches ihnen grossen Schaden bringen dürffte, angesehen die guten Leute dem Könige 6000. alte Pagoden, welche 45000. Pfund, oder 15000. Thaler unserer Müntze betragen, Pacht erlegen müssen, sie mögen nun etwas verkauffen oder nicht. Ohngefehr vierzehn Tage drauf, da ich schon nicht mehr dran gedachte, kam jemand drey Stund vor Tage, und klopfte an meine Thür. So bald als sie in meine Kammer getreten, da ich noch auf dem Bette lag, fragten sie mich, ob alle meine Leute Ausländer wären? Weil ich nun keinen eintzigen aus der Stadt hatte, sondern eitel Persianer, sagte ich wieder sie, sie wären allezusammen Fremde, worauf sie, ohne drauf zu antworten, hinweg giengen. Eine Stunde hernach kamen sie wieder, und brachten sechs Ziegen, die ich mit Vergnügen betrachtete. Es sind in Wahrheit, sehr schöne Thiere, ziemlich hoch, und haben ein Haar, wie Seide. Alsbald diese Geisen allezusammen in meinem Saale waren, nahm der älteste unter den drey Kauffleuten, die mir die Ziegen gebracht hatten, das Wort, machte mir ein Compliment, und sagte, weil ich dasjenige Geschencke nicht annehmen wollen, das sie mir neulich zu verehren gesonnen gewesen, um willen ich ihnen dazu verholffen, daß sie eine so grosse Party Bezoar verkauffet hätten, so solte ich zum wenigsten diese sechs Geisen nicht ausschlagen, die sie mir hiemit von Hertzen gern und willigst verehreten. Allein ich wolte sie nicht als ein bloses Geschencke annehmen, sondern fragte, was sie wohl werth wären, und wurde, nachdem sie viel Schwierigkeit solches zu sagen, gemacht, ziemlich bestürtzt, meinete auch, sie spotteten meiner, als sie sagten, daß eine von diesen Ziegen, die sie mir zugleich wiesen, drey, die zwey folgenden vier, und die übrigen dreye 4¾ Roupien werth wären. Ich befragte sie wegen der Ursache, warum unter diesen Ziegen die einen theuerer wären, als die andern, und muste vernehmen, daß die einen nur einen Bezoar im Leibe hätten, die andern aber hätten derer zwey, drey oder viere, welches sie mir auch zur Stunde sehen liessen, da sie auf obgemeldte Weise den Ziegen an die Wänste klopften. Sie hatten zusammen 17. Bezoarsteine und einen halben, als eine halbe Haselnuß groß. Inwendig war es, wie weicher Ziegenkoth, indem die Bezoarsteine, wie bereits erwähnet, in dem Miste, der in dem Bauche der Geisen ist, zu wachsen pflegen. Einige sagten mir, der Bezoar wüchse gegen der Leber zu, andere aber behaupteten, daß es um die Gegend des Hertzens geschehe, allein die eigentliche Wahrheit habe ich nie erfahren können.

Es giebt sowohl in Orient / als in Occident / sehr viel Bezoarsteine / die von Kühen kommen, unter welchen solche zu finden, die 17. und 18. Untzen wägen, massen ich selbst einen gehabt, den der Großhertzog von Toscana bekommen. Allein von diesem Bezoar wird kein groß Wesen gemacht, indem sechs Gran von jenem mehr thun als dreyßig von diesem. Kuh-Bezoar

Der Bezoar aber, der nach einiger Bedüncken, von den Affen kommt, ist so starck, daß zwey Gran davon eben soviel verrichten, als sechs Gran von dem Bezoar von Ziegen. Allein er ist sehr seltsam, und dieser Affen finden sich insonderheit auf der Insel Makasser. Der Stein ist rund, da doch der andere allerley Figuren hat, nachdem er nämlich nach den Knospen oder Spitzlein Affen-Bezoar

der

der Zweige, die die Geissen fressen, formiret worden ist. Weil dann diese Steine viel rarer sind, als die andern, so sind sie auch um soviel theurer, und werden mehr gesucht; und wenn man einen findet, der so groß ist als eine Haselnuß, muß er mehrmahls hundert Thaler gelten. Die Portugisen halten unter allen Völckern am meisten auf diesen Stein, weil sie sich stets vor einander in Acht zu nehmen haben, u. sich befürchten, ihr Feind werde ihnen vergeben.

Allein, ich kan dem Herrn Tavernier unmöglich Beyfall geben; denn, wenn er soviel Bezoartragende Thiere gesehen, wie er vermeldet, würde er ja ausser Zweiffel eines haben stechen lassen, als wie das Bisamthier: habe mich dannenhero lieber an den Bericht des Herrn Renou halten wollen, welcher in seinem Buch am 451. Bl. folgendes gemeldet: Es ist ein überaus behendes Thier, welches nach seinem Gefallen von Stein zu Stein zu springen pflegt, dabey sehr grausam, und tödtet die Indianischen Jäger oftermahls, wenn sie es zu heftig drängen. Seine Klauen sind gespalten, gerade wie der Ziegen, die Schenckel sind dicke genug, der Schwantz kurtz und krumm gebogen, der Leib zotticht, wie ein Bock; iedennoch ist das Haar weit kürtzer, und Aschgrau, ein wenig röthlicht, oder, es siehet vielmehr wie ein Rehe, am Bauche. Der Kopf ist wie der Kopf eines Bocks gestalt, und mit zwey Hörnern gewaffnet, welche gantz schwartz sind, unten hol und zurückgekehret, liegen fast auf dem Rücken, da sie dann, indem sie nahe zusammen gehen, einen stumpfen Winckel machen. Daß solches die Wahrheit, kan ich selbst bezeugen, und um soviel desto mehr versichern, dieweil ich deren zweye zu Coubert auf des Marschalls de Vitri Schlosse gesehen, auch die Füsse zusamt den Hörnern und der Haut des Thiers gefunden, welche durchgehends mit dem Berichte des Herrn Renou übereinkamen. Was die Haut betrifft, die ist nach aller Verständigen Gedancken, eine der grösten Raritäten, die man in langer Zeit in Franckreich gesehen hat.

Siehe Fig. 333. Diese Haut, im Kupfer mit A bezeichnet, ist so dicke, wie ein Gänsefey, aussenher mit rauhen, kurtzen und tannetfarbenen Haaren versehen. Wann diese entzwey geschnitten worden, findet sich eine Schale drunter, welche zart ist und braun siehet, und eine andere, weisse und harte Schale bedecket, in welcher der Stein, den man Bezoar betitelt hat, liegt. Dieses ist demnach alle denjenigen, was die Autores davon geschrieben, gantz und gar entgegen; ich aber würde mich nicht unterstanden haben, etwas solches vorzubringen, dafern ich nicht das Original in Händen hätte, woraus zur Gnüge erhellet, daß in dem Bauch eines ieden Thieres mehr nicht denn ein eintziger Stein gefunden werde, und diß von wegen der Dicke dieser Haut. Allem Ansehen nach ist auch das die Ursache, warum der Bezoar so gar theuer ist, weil nämlich eine grosse Menge dieser Thiere sonder Steine gefunden werden.

Dem sey aber wie ihm sey, der orientalische Bezoar muß gleissend seyn, gut und fast als wie Ambra riechen, sanft anzufühlen, und wenn er auf Papier, das mit Bleyweiß bestrichen ist, gerieben wird, muß er dasselbe gelb färben: auch muß er unzerbrochen, und ohne übelgestalte Stücklein seyn, soviel nur immer möglich. Desgleichen muß man Acht haben, daß kein nachgemachter unter den guten gemischet sey, bevoraus, wenn man eine grosse Quantität kauffet: denn ie gleissender, dicht, dick und runder er ist, ie höher wird er gehalten. Was aber die Gestalt betrifft, dieselbige hilfft nichts zum medicinischen Gebrauch, eben als wie die Farbe, indem es gar zu vielerley Arten giebet, runde, lange, gekrümmte, höckrichte, dichte, sandichte, weisse, gelbe und graue. Die vornehmste Farbe, die am meisten gefunden wird, ist die Olivenfarbe.

Bisweilen findet sich orientalischer Bezoar mit Goldstinterlein welcher alle dem andern vorzuziehen ist.

Vor diesem wurde der Bezoar hauffig gebraucht, anietzo aber weiß man bey nahe gar nicht mehr, was es ist; entweder, weil die Zeiten so elende werden, oder aber, weil er zu theuer ist; oder, weil er aus der Mode gekommen, ob es gleich eine vortreffliche Artzney ist, die sowohl das Hertz vor böser Luft verwahret, als auch denenjenigen, welche mit den Bocken, und andern giftigen

und

und pestilentzialischen Kranckheiten behaftet sind, sehr dienet. Er wird auch wider den **Schwindel** trefflich gut und dienlich erachtet, desgleichen wider die **schwere Noth** und **Hertzklopfen**/ die **gelbe Sucht**, **Colica**/ **rothe Ruhr** und den **Stein**: nicht weniger wider die **Würme**/ giftige **Fieber** und **Gift**; wie auch zu **Beförderung der Geburt**. Die dosis ist von vier bis auf sechs und zwölff Gran, gestossen, in einem zur Kranckheit dienlichen liquor genommen. Die herrlichen Tugenden dieses Steines haben verursachet, daß ihn die Ebräer **Bel Zaard**, das ist, einen Meister oder Bezwinger des Giftes genennet.

Vom Occidentalischen Bezoar.

Der **Occidentalische Bezoar** ist darinne von dem Orientalischen unterschieden, daß er gemeiniglich viel dicker ist, indem er oftermahls so dicke als ein kleines Hünerey gefunden wird. So hat er auch unterschiedene Farben, doch meistentheils ist er weiß und graulicht. Er ist zwar eben als wie der vorige formiret, und wie Blättlein oder Schuppen auf einander geleget, doch sind diese Schuppen weit dicker, und wenn er zerbrochen worden, sieht er nicht anders aus, als wenn er sublimiret wäre; denn inwendig erblicket man ein Hauffen kleine Spitzlein, als wie am Bleysaltze: aussenher aber ist er glatt, und sehr dichte, von Farbe röthlicht grau.

Dieser **Bezoar** wird auch aus **Peru** gebracht, woselbst es Ziegen, Hirsche und andere Bezoar tragende Thiere mehr giebet: weil man sie aber gar selten in den Bäuchen dieser Thiere findet, deshalben sind sie auch in **Franckreich** so gar rar. Er hat gleichfalls einen lieblichen, und fast stärckern Geruch denn der Orientalische. Dieweil dann dieser Bezoar so gar seltsam ist, derowegen machen ihn die **Holländer** und andere Völcker nach, aus einem grauen Teige, den sie zu runden Ballen machen, so dicke als ihnen beliebig: wie ich denn versichern kan, daß ich einen gesehen, der so groß als eine Kugel, die man zum Maillespiel gebrauchet, und in eine vergoldete Schale veste gemachet war, daß er sich nicht bewegen kunte, und dergestalt von dem Getränck, das man dareingiessen wolte, bedecket wurde, welches dann ein wenig stehen bliebe, ehe man es truncke.

Das vierdte Capitel.

Vom Muscus oder Bisam-Thier.

Siehe Fig. 334. DAs **Bisamthier** kommt einem Rehe an Farbe und Gestalt so ziemlich nahe, ohne daß es einen viel längern Leib hat, wie an dem Felle zu ersehen, welches ich zu **Rouan** bey dem Herrn **Roudeau** gesehen. In den Königreichen **Tunquin** und **Boutan** giebt es dieser Thiere die Menge.

Was wir aber **Mosch**/ oder **Bisam** zu nennen pflegen, solches ist verdorben Blut, welches sich unten an dem Bauche dieses Thierleins, wie ein Geschwüre zusammen setzet: wenn es denn zeitig worden, gehet dieses Thier, von der Natur dazu angetrieben, an einen Baum, und reibt sich so lange gegen denselben, bis es aufgehet; alsdann überkommt dieses Blut, von der Sonne getrocknet, den so starcken und ziemlich unangenehmen Geruch, welchen es haben muß, wenn es rein seyn soll, und noch nicht in **Holland** oder anderer Orten durch der Juden und anderer Leute Hände gegangen ist, welche es mit Erde, gedörrten Blute und anderem Lumpenzeuge zu verfälschen gewohnet sind.

Darum darff niemand glauben, daß es die Nieren dieses Thieres sind, wie ihrer etliche vorgeben; noch auch, daß dises Thier sich selbst castrire, wenn es verfolget wird, indem ihm wohl bewust, daß man es alleine wegen seiner Geilen zu fahen trachte. Dieses aber kommt daher, daß diejenigen, die es in die Blasen thun, dieselben in Gestalt der Nieren zurichten. Andere wollen, der **Bisam** sey das geronnene Geblüte, welches über den gantzen Leib zusammengelauffen, nachdem es mit Prügeln wohl zuschlagen worden: drauf würde es in Stücke seines Fells gethan, welche sie als wie Nieren zuschnitten und zusammen näheten. Allein, weil mir diese beyde Arten des Ursprungs des

Bisams

Bisams gar zu wunderlich geschienen, als erachtete ich dienlich zu seyn, dasjenige hieher zu setzen, was Tavernier im 11. Buche seiner Indianischen Reisebeschreibung davon vermeldet, damit hernach der Leser diejenige Partey erwehlen möchte, welche ihm am anständigsten.

Der beste und meiste Bisam kommt aus dem Königreiche Boutan, von dannen wird er nach Patua, der Hauptstadt in Bengalen gebracht, und an die Einwohner desselben Landes verkauffet. Aller Bisam, der nach Persien verhandelt wird, kommt daher, und alle Bisamhändler sehen lieber, daß ihr ihnen Agtstein und Corallen dafür gebet, als wenn ihr ihnen Gold oder Silber bringet, denn sie halten jene zwey Dinge überaus hoch.

Wann nun das Thier getödtet ist, schneiden sie ihm die Blatter aus, welche unten an dem Bauche in der Grösse eines Eyes zu sehen, und näher an den Geburtsgliedern, weder an dem Nabel liegt. Drauf ziehen sie den darinne befindlichen Bisam heraus, welcher dazumahl als wie gelieffert Blut siehet. Wenn ihn die Bauern verfälschen wollen, thun sie die Leber und das Blut, untereinander gehacket, anstatt des Bisams, den sie heraus genommen, dahinein. Diese Vermischung zeuget, binnen zwey oder drey Jahren, eine gewisse Art kleiner Thierlein in den Blattern, welche den guten Bisam verzehren, so daß, wann sie eröffnet worden, grosser Abgang daran verspüret wird. Andere hingegen, wenn sie die Blasen geöffnet, und soviel Bisam, als sie nur können, heraus genommen haben, ohne daß man es so gar sonderlich mercken könne, thun an dessen statt kleine Stücklein Bley hinein, damit er desto schwerer wäge. Doch vertragen die Kauffleute, die ihn kauffen, und in fremde Lande führen, diesen Betrug lieber, als den andern, weil keine solche Thierlein darinne wachsen. Noch viel schwerlicher aber ist der Betrug zu entdecken, wenn sie aus dem Felle des Thieres kleine Beutel machen, die sie mit Fäden oder Riemlein von derselben Haut überaus geschicklich zu nähen wissen, und den wahrhaften Blasen gantz und gar gleich sehen. Denn diese Beutel füllen sie mit dem, was sie aus den rechten Blattern gezogen, und der betrüglichen Vermischung, die sie noch dazu thun wollen, an, welches dann die Kauffleute schwerlich erkennen mögen. Es ist gewiß, daß, wenn sie die Blattern, so bald sie dieselben hinweggeschnitten, zubänden, und ihm also keine Luft gäben, oder dem Geruche nicht Raum liessen etwas von seiner Kraft zu verliehren, und nichts davon verflöge, indessen sie davon nehmen, was sie wollen, so würde es geschehen, daß das Blut darnach gienge, wenn jemand diese Blattern vor die Nase hielte, dieweil der Geruch über die massen heftig ist, welcher nothwendig temperiret und gemäßiget werden muß, so fern er angenehme werden, und dem Gehirn nichts schaden soll. Der Geruch des Thieres, das ich mit nach Paris gebracht, war dermassen starck, daß ich es unmöglich in den Gemächern behalten konte, denn er stieg jederman in den Kopf, so daß ich es in die Niederlage muste hencken lassen, allwo endlich meine Leute die Blase herabgeschnitten; dem ungeachtet behielte doch das Fell stets etwas vom Geruch. Dieses Thier wird nicht eher, als ohngefähr um den 56sten Grad gefunden, unter dem 60sten aber hat es ihrer eine grosse Menge, indem das Land voll Waldung ist. Auch ist es gewiß, daß diese Thiere im Hornung und Mertz; nachdem sie in dem Lande, woselbst sie sich aufhalten, wegen des Schnees, der allda häuffig und zu zehen bis zwölff Schuh tieff fällt, grossen Hunger erlitten; von der Mittagsseite bis auf 44. und 45. Grad herab kommen, das Getreide und den jungen Reiß abzufressen: und zu dieser Zeit warten ihnen die Bauern auf dem Wege auf, legen ihnen Schleiffen, uñ tödten sie mit Pfeilen und Prügeln. Es haben mich etliche von ihnen versichert, daß sie so mager, und für Hunger, den sie erlitten, so kraftlos wären, daß sich ihrer viele im lauffen fangen liessen. Es muß aber eine recht entsetzliche Menge dieser Thiere geben, indem ein iedes nur eine Blatter hat, darunter die dickste nicht grösser ist denn ein Hünerey, auch nicht mehr denn ein Loth Bisam

geben kan: oftmahls muß man wohl drey und vier Blattern haben, ehe man eine Untze Bisam bekommt.

Der König von Boutan, befürchtend, es möchte der Betrug, der mit dem Bisam getrieben wird, der Handlung schaden bringen, zumahl da man ihn auch von Tunquin und Cochinchina bekommt, ob er gleich viel theurer ist, weil er allda nicht so häuffig zu haben: dieser König, sage ich, aus Beysorge, es dürffte diese verfälschte Waare die Handlung in seinem Reiche in schlechten Credit setzen, befahl vor einiger Zeit, daß keine Blattern mehr nach Boutan, woselbst er residiret, zugenähet, sondern offen solten gebracht, und mit seinem Siegel versiegelt werden. Die ich gekauffet, waren alle von dieser Art: doch aller des Königes Vorsichtigkeit unerachtet, öffnen die Bauern die Blattern fein säuberlich, und thun, wie ich bereits erwähnet, kleine Stücklein Bley hinein, welches die Kauffleute auch nicht achten, indem das Bley, wie ich gleichfalls angemercket, den Bisam nicht verderbet, sondern nur an Gewichte Schaden thut. So weit Tavernier.

Man muß den Bisam erwehlen, welcher fein trucken, und das Häutlein, darein er gewickelt, fein zarte ist: denn es giebt derer, an denen mehr Haut und Haare sind, als Waare darinne ist. Es sollen auch gar wenig Haare an der Haut seyn, und die Haut muß braun sehen, denn dieses ist das Zeichen der gerechten Bisamblasen oder Nieren aus Tunquin, welcher weit höher gehalten wird, und viel besser ist, als der Bengalische, der in Blasen mit weissen Haaren gewickelt ist. Der Bisam ohne Umschlag soll auserlesen werden, wenn er recht trucken und tannetbraun von Farbe ist, einen unerträglich starcken Geruch und bittern Geschmack hat: wenn er ohne schwartze und harte Brücklein ist, so viel nur immer möglich: und wenn er aufs Feuer gelegt, brennet und verzehret wird. Wiewohl diese Regel nicht allemahl zutrifft, und nur bey demjenigen Bisam gilt, der mit Erde vermenget ist: denn welcher mit Blute vermischet worden, an demselben schafft das Feuer nichts. Andere wollen, der gute Bisam müsse eine Fettigkeit von sich geben, wenn man ihn zwischen den Fingern drücket. Weil es dann eine Waare, die gar schwerlich zu erkennen ist, so daß auch wohl die Verständigsten damit sind betrogen worden, als hat solches ihrer vielen Anlaß und Gelegenheit gegeben, denselben zu vermischen. Und eben darum darff man sich nicht an den wohlfeilen Preiß kehren, sondern man soll ihn bey rechtschaffenen Kauffleuten erkauffen, und alle den Bisam verwerffen, den die Hausirer mit und ohne Blasen zu verkauffen haben, weil es nichts als Unflat ist. Sie geben aber zu besserer Beschönigung ihrer Betrügerey vor, und bereden die Leute, welche ihn von ihnen kauffen, daß sie ihn deshalben so gutes Kauffes geben könten, weil sie ihn selbst mit aus dem Lande gebracht, und keinen Zoll, der in Wahrheit sehr wichtig ist, davon gegeben: oder aber, sie wären Matrosen, und hätten ihn von ihren Capitainen statt der Besoldung bekommen: oder wissen sich durch Anführung anderer Ursachen, ihrer liederlichen Waaren dermassen meisterlich zu entschlagen, daß sie mehr Waaren um 20. Sols hingeben, als ein redlicher Handelsmann kaum um 20. Pfund verlassen könte: und dennoch ziehen sie bey diesem schlechten Preisse einen grossen Gewinn. Dahero sage ich, daß derjenige Bisam, der mit Erde vermenget ist, gar leichtlich möge erkennet werden, wenn man ihn nur auf eine glühende Kohle leget, denn so bleibt die Erde über, wenn welche drunter: hingegen, wann er mit Blute vermischet ist, verbleibet nur ein wenig Asche oder graulicht Pulver übrig, und dieser soll eben so wohl verworffen werden, als wie der, dessen Geruch gar zu lieblich ist, denn diesen guten Geruch bekommt er nirgend anders her, als wenn er mit einer oder der andern Materie versetzet worden ist, dadurch seine Theilgen von einander gesondert werden.

Der Bisam wird wenig zur Artzney gebraucht, weil er den Frauenspersonen so gar zu wider, hingegen brauchen ihn die Parfumirer desto mehr. Doch wird sein auch bey weitem nicht mehr

soviel verthan, als wie vor diesem, indem die köstlichen Rauchwercke nicht mehr so sehr im Schwange sind.

Die Lateiner haben dem Bisamthiere vielerley Namen gegeben, zum Exempel: Moschus, Moschius, Moschi capreolus, Dorcas Moschi, Gazella Indica, weil unsere Vorfahren das Thier, das den Bisam giebt, Gazella genennet.

Von den Bisam Ratten.

Diejenigen, die aus den Americanischen Insuln kommen, bringen uns die Nieren von kleinen Thierlein mit, welche die Americaner Piloris oder Bisamratten zu nennen pflegen, dieweil sie unsern Ratten gantz ähnlich sehen, ausser daß sie viel gröser sind. Sie verkauffen diese Nieren für die Nieren vom Bisamthier, an diejenigen, die sich nicht darauf verstehen: alleine, sie sind gantz leichtlich zu erkennen, dieweil sie so lang und dicke sind als eines kleinen Kindes Finger.

Nach des P. Tertre Berichte haben die Piloris oder Bisamratten die Gestalt unserer Ratten, sind aber so entsetzlich groß, daß viere von unsern Ratten nicht so schwer sind, als ein Piloris. Am Bauche sind sie weiß, auf dem Rücken aber schwartz, und riechen dermassen starck nach Bisam, daß sie die Luft in der gantzen Gegend, wo sie sich aufhalten, mit dem lieblichsten Geruche erfüllen. Sie nisteln gerne in den Kellern, allein sie hecken nicht so starck, als wie die andern Ratten. Die Einwohner auf Martinigo essen sie, müssen sie aber abgezogen, eine gantze Nacht über an der Luft hangen lassen, ja selbst die erste Brühe wegschütten, damit sie ihnen den allzustarcken Geruch benehmen mögen. Piloris oder Bisamratten.

Diese Ratten befinden sich von Natur auf der Insel Martinigo, hingegen keine anderen gemeinen, ausser seit einigen Jahren her, und nachdem die Insel durch die Schiffe ist besuchet worden.

Das fünffte Capitel.

Vom Zibet.

Die Zibetkatze liebet den Gestanck über alle massen, desgleichen die Ratten und Mäuse.

Siehe Fig. 335.

DEr Zibet / *la Civette*, ist ein schmierichter dicker Saft, befindet sich in dem Säcklein, welches ein Thier unter dem Schwantze, nahe bey dem Hintern hat. Das Thier sieht wie eine Spanische oder Cyprische Katze, ist aber viel wilder, und frißt trefflich gerne Fleisch: im Frantzösischen führt es gleichfalls den Namen *Civette*, auf Teutsch aber wird es eine Zibetkatze genennet, und ist in China / wie auch in Ost- und Westindien, ja selbst in Holland, sehr gemein.

Die Scribenten sind wegen der Natur dieses Thieres, und dessen, was wir von ihm nehmen, nicht wenig uneins. Dieweil aber nicht zu meinem Zwecke dienet, solches alles und iedes, was sie geschrieben, allhier zu wiederhohlen, als will ich alleine vermelden, was ich mit einer Zibetkatze / die ich ein gantzes Jahr über lebendig erhalten, vorgenommen habe. Sie war aus China, von einem unter des Siamischen Gesandten Gefolge mitgebracht, und einem meiner guten Freunde verehret worden, der sie hernach im Jahr 1688. mir geschenckt. Als ich nun dieses Thier etliche Tage lang bewahret hatte, ward ich gewahr, daß die Mauer und das Gitter, darinne es beschlossen war, über und über voll dicker, schmierichter und gantz brauner Feuchtigkeit waren, welche starck und unannehmlich roche, daher ich dieses Thier, die Zeit über, da ich es aufhielte, aller zwey Tage, wiewohl nicht sonder Mühe und Gefahr, reinigen liesse, denn ihm dieses einigen Schmertzen verursachte, zum wenigsten ward es scheu gemacht. Wie ich nun zwey Monate dergestalt mit ihm verfahren, brachte ich bey nahe anderthalb Untzen zusammen, bin aber versichert, wenn alle dabey nöthige Fürsichtigkeit wäre angewendet worden, und man hätte dem Thiere das reiben können verwehren, es hätte mögen vielmehr gesammlet werden. Allein ich unterließ eines mit dem andern, weil die Farbe dieser Materie, denenjenigen, welchen ich sie zeigete, nicht anständig ware, ob sie schon eben also starck roche, und wenigstens eben so gut ware, als die man uns aus Holland sendet.

Und darum hat man keine Ursache zu glauben, daß der Zibet dieses Thieres Mist oder Schweiß sey, wie ihrer etliche geglaubet haben, auch wohl gar geschrieben, daß es keinen Zibet von sich gebe, wenn es nicht wacker zerbläuet werde: ie zorniger es nun würde, ie mehr Zibet gäbe es unter dem Bauche und zwischen den Beinen von sich, welches aber der Wahrheit entgegen ist, wie aus demjenigen, was ich davon erzehlet, abzunehmen. Was die weisse Farbe betrifft, welche der Holländische Zibet hat, dieselbe entstehet daher, daß sie, die Holländer, welche sehr starck damit zu handeln pflegen, diese Thiere mit Milch und Eyerdottern füttern.

Holländischer Zibet.

Wir bekommen auch, ohne den Holländischen, Zibet aus Brasilien, welcher braun siehet, und an Farbe und Geruch demjenigen, den ich von meiner Zibetkatze überkommen, gantz und gar gleich ist: man könte ihm den Namen Brasilianischer Zibet, oder Zibet aus Guinea, geben.

Brasilianischer Zibet, oder Zibet aus Guinea.

Es giebt ingleichen noch eine dritte Sorte, der Occidentalische Zibet genennet, von dem ich aber nichts nicht melden will, weil er gar zu gemeine ist, und sich in dieses Capitel durchaus nicht schicket, den Leser aber will ich zu den vielen Scribenten weisen, die davon geschrieben haben.

Occidentalischer Zibet.

Man soll den Zibet erwehlen, welcher frisch ist, und eine gute Consistentz hat, das ist, der weder zu harte noch zu weich ist, weiß von Farbe, und eines starcken unangenehmen Geruchs. Diese Waare kan man eben so schwerlich erkennen, als wie den Bisam. Daher sind die Holländer so sorgfältig, und kleben kleine in ihrer Sprache bedruckte oder geschriebene Zettel an die Zibettöpfe, zu mehrer Beglaubigung, daß er pur und unverfälschet, auch so sey, wie er aus den Säcklein der Zibetkatzen gekommen. Allein der sicherste Weg ist der; man erkauffe ihn bey redlichen Leuten, und kehre sich weder an die Zettel, noch an die Farbe, weil er wohl eine Goldfarbe haben, und dennoch gut seyn kan: denn, wenn man ihn nur eine kleine Zeit aufbehält, ob auch gleich die Töpfe niemahls wären eröffnet worden, dennoch wird der oberste, so weiß als er immer war, gelb und goldfarben werden, daß er allezeit bräuner wird, ie älter er wird.

Ihrer viel wollen behaupten, daß, wenn man ein Papier mit Zibet bestriche, und dem unerachtet, doch noch drauf schreiben könne, sey solches ein ohnfehlbares Zeichen, daß der Zibet natürlich: welches ich aber vielmahls versuchet, und unwahr befunden habe. Dehero muß man nicht alleine Sorge tragen, daß man ihn von aufrichtigen Leuten kauffe, sondern man soll auch Achtung geben, ob er, wenn man ihn aufbehält, nicht etwa schimmle oder sonsten verderbe: denn wenn er vermischet ist, wird er oben und unten schimmlicht werden, insonderheit, wenn er nicht dichte auf einander gedrucket ist, sondern hier und da Raum dazwischen geblieben; er bekommt auch einen häßlichen Geruch. Wann dieses denenjenigen wiederfähret, die ihn verfälschet haben, und er dienet nicht zu verkauffen, weil er eine so garstige Farbe hat, und gantz anders riechet als Zibet, so färben sie ihn mit einer oder andern Materie an, und vertreiben ihn unter dem Titel des Zibets aus Guinea. Solches aber mag an der röthlichten Farbe, die sie ihm insgemein zu geben pflegen, stracks erkennet werden, auch, wenn man denen auf Holländisch oder Frantzösisch gedruckten Zetteln, die sie dran kleiben, nicht trauet, denn diese dienen zu nichts, als zu Bedeckung ihrer Betrügerey, ingleichen, daß sie aus einer Untze solcher Waare wohl 20. oder 22. Pfund lösen mögen, da sie ihnen doch nicht 40. Sols gekostet.

Den Zibet braucht man sehr selten zur Artzney, hauptsächlich aber dienet er den Zuckerbeckern und Parfumirern, welche vielerley Dinge damit wohlriechend zu machen wissen. Doch muß man diese Waare mit sonderbarer Mäßigkeit anwenden, denn wo man der Sache nur ein klein wenig zu viel thut, wird man an statt des lieblichen Geruchs, alles mit einander verstänckern.

Das sechste Capitel.

Vom Biber.

Siehe Fig. 336. DEr Biber auf Frantzösisch *Castor* und *Biévre*, Lateinisch, Castor und Fiber genannt, ist ein vierfüßig Thier, welches unter die Amphibia, unter diejenigen Thiere gerechnet wird, welche beydes im Wasser und auf dem Lande leben. Auf dem Lande nährt er sich von allerhand Früchten, Blättern und Rinden dieser oder jener Bäume, sonderlich der Weiden, in Flüssen aber lebt er von Fischen und Krebsen, die er ertappen kan. Und diese so unterschiedliche Nahrung ist auch Ursache, daß sein hinterer Theil, bis an die Rippen zu, einen Fischgeschmack hat, und deswegen an Fasttagen dafür pfleget gegessen zu werden; das übrige schmeckt wie Fleisch, welches man nicht brauchen darff, ohne wenn es erlaubt ist Fleisch zu essen.

Der Biber hat schier einen Kopf, als wie ein Murmelthier, doch ist er grösser, und nach der Grösse seines Leibes wohl proportioniret. Der Leib ist dicke, und fast so gros als ein halbjährig Schwein. Er ist mit vesten und ziemlich grossen Zähnen gewaffnet, unter denen die vordersten hauend sind. Der Hals ist des halben Fusses lang, der Leib anderthalb oder zwey Füsse, der Bauch ziemlich groß, die Füsse kurtz, insonderheit die vördersten. Die vördern Pfoten sehen wie Dachsfüsse, die hintern wie Schwanenpfoten. Sein Fell ist über und über mit sehr zarten Haaren bedecket, darunter die einen viel länger sind, denn die andern: diese sehen oben als wie Fischotterhaare, untenher aber graulicht, und kommen zum Vorschein, wenn man die längsten ausgezogen hat, und nur das feine weiche stehen lassen, das zu den Castorhüten genommen wird.

Alle Biber haben platte, und zunechst an der Wurtzel hol ausgeschweiffte Schwäntze, vier Finger breit, einen Zoll dicke, und eine halbe Elle lang: er hat die Gestalt und die Farbe der Schollen, und wird durch starcke Gelencke, welche bis in die Spitze mit einander verbunden sind, unterhalten.

Dieweil der Biber wegen seiner starcken Zähne gar fürchterlich ist, so scheinet es, daß ihm die Natur deswegen seinen Schwantz dergestalt ausgeschweiffet hat, damit man ihn dabey fahen und binden möge, sich also seiner versichern, und ihn, wohin man wolle, führen könne. Der Schwantz der Frantzösischen Biber ist gantz und gar ohne Haar; allein, ich habe ein Fell von einem Dantziger Biber in meinen Händen, zusamt dem gantzen Schwanze, den mir ein guter Freund verkaufft hat, dessen Haar bedeckt den Schwantz beym Anfange wohl vier bis fünff Zoll weit, das übrige ist ohne Haar.

Ich bin zwar keines weges gesonnen mich mit den Herren der Königlichen Academie der Wissenschaften, welche vor einigen Jahren in einem Biber, den sie zerleget, zwischen den Hüften und Schenckeln die kleinen Geburtsgeilen, mit denen zur Erzielung nöthigen Gefässen begleitet, entdecket; wegen dererselben Existentz, und ob sie auch in Wahrheit allda zu befinden, mich in einen Streit einzulassen: iedennoch aber, weil ich niemahls gesehen, daß diese kleinen Geburtsgeilen unter die Materialien wären gerechnet worden, ich auch niemahlen etwas anders für das Bibergeil verkauffet habe, als denjenigen Theil dieses Thiers, welchen die Vorfahren Fibri testes, die Geilen des Bibers zu nennen pflegten, unbekümmert, ob es wahrhafte Geburtsgeilen wären oder nicht, indem mir nichts daran gelegen; darum will ich allhier eine recht und genaue Beschreibung desselben mittheilen, welche mir auch um so viel nöthiger zu seyn bedincket, alldieweil mir kein einiger Theil von einem Thiere bekannt ist, der so sehr verfälschet würde, als wie dieser.

Man heisset demnach Castoreum, das Bibergeil/ das fleischichte Wesen, welches zu unterst in zweyen nicht gar zu grossen, einander gleichenden und unterschiedenen Säcklein aufbehalten wird; welche Säcklein eines dem andern zur Seite liegt, und von einem ihnen beyden gemeinen, etwas grössern Säcklein bedecket werden. Dieses Säcklein, so dem Thiere unter dem Ge- Castoreum. Siehe Fig. 337.

säſſe, zwiſchen den Schenckeln angeheftet iſt, wird von der gemeinen Haut, welche den gantzen Bauch überziehet, verdecket. Jene aber ſehen von auſſen, wie zwey Eber- oder wilde Schweinsgeilen aus, und man kan ſie, ob ſie gleich inwendig liegen, dennoch durch die Haut unterſcheiden, ja gar mit der Hand fühlen, wiewohl ſie nicht, als wie bey andern Thieren, herabhengen. Wann nun das erſte rauhe Häutlein zerſchnitten worden, findet man das erſte gemeine Säcklein, und in dieſem die zwey von einander geſonderten beyden kleineren, welche, eines wie das andere, die Materie, das Bibergeil genannt, enthalten, und beyde zuſammen die zwey rechten Geilen des Thieres vorſtellen.

Man pflegt dieſe zwey Säcklein, in dem Stande, wie man ſie antrifft, zu binden, und in den Rauch zu hangen, ſie auch allda ſo lange zu laſſen, bis ſie recht und wohl getreuget, und die darinne befindliche Materie gantz harte worden, das äuſſere Säcklein aber eine braune Farbe bekommen hat.

Wenn hierauf die inneren Säcklein eröffnet werden, ſo findet man zu unterſt an einem iedweden ein fleiſchichtes und dichtes Weſen, das ſich zu Pulver ſtoſſen läßt, an Farbe dem Canele gleichet, und mit überaus zarten Fäslein und Häutlein durchzogen und durchſchnitten iſt, auch einen überalle maſſen ſtarcken Geruch hat. In einem ieden von dieſen beyden kleinern Säcklein, ein wenig über der fleiſchichten Materie, iſt noch ein abſonderliches Säcklein oder Beutel befindlich, welcher aber viel kleiner iſt, und an dem vorigen hanget, von welchen er auch umſchloſſen wird. Dieſer enthält eine ſchmierichte Feuchtigkeit, die eben als wie das übrige, einen ſehr ſtarcken Geruch hat, und wenn ſie friſch iſt, als wie ein ſchöner Honig ſiehet, der geſtehen will; wenn ſie aber alt wird, nimmt ſie die Farbe und die Dicke des Unſchlits an.

Dieſes ſind alſo die eigentlichen Kennzeichen des Bibergeils, wie wir es verkauffen, es mag nun zum Theriac oder Mithridat, oder zu andern für Hauptſchmertzen und Mutterkranckheiten dienlichen Artzneyen genommen werden: und kan ich verſichern, daß ſie gewiß und wahrhaftig ſind, weil ich ſelbſt viel Bibergeil gekauffet habe, auch verſichert bin, daß mir kein eintziger Verſtändiger in dieſem Stücke widerſprechen wird. Ich kan auch mit deſto gröſſerer Gewißheit davon reden, dieweil mich der Herr Charras/ welcher vor dieſem an der Rhone, und um die Gegend, wo man von Zeit zu Zeit einige dieſer Thiere fähet, gewohnet, verſichert und bekräftiget hat, daß er damahls die Säcklein eines Bibers, welche erſt kürtzlich aus dem Leibe des Thieres gezogen waren, von einer jungen Bäurin gekaufft hätte: dieſe hätten eine Fleiſchfarbe gehabt, und auch wie Fleiſch geſehen, und eine ziemliche Schüſſel angefüllet. Ob auch gleich das Mägdlein, die ſie zu verkauffen gehabt, ſie nicht bey ihrem rechten Namen nennen wollen, hätte er ſie dennoch ſtracks an ihrem ſtarcken Geruch erkannt; als er ſie nun erkauffet, und oben zuſammen gebunden, damit er ſie in den Rauch hängen könte, hätten ſie als wie zwey Geilen geſehen, welche Geſtalt ſie auch behalten, nachdem ſie recht trucken worden, da ſie dann vierzehn Untzen gewogen. Wie er ſie hierauf eröffnet, hätte er alle die inwendigen Theile alſo beſchaffen gefunden, wie ich ſie oben beſchrieben. Uberdiß verſicherte er mich annoch, daß als er einige Zeit nach dieſem von einem Bauer einen lebendigen Biber verlanget, hätte ihm dieſer, etliche Tage drauf, einen in einem Faſſe gebracht, der eben ſo, wie ich ihn beſchrieben, ausgeſehen, ſonderlich aber um die Säcklein, welche eben an demjenigen Orte gelegen, wo ſie im Eber liegen, und ſo dicke geweſen, daß er ſie nicht mit der Hand umfaſſen mögen.

Weil denn die Biber von unterſchiedlicher Gröſſe ſind, ſo kommen auch die Beutel mit derſelben überein, dahero kommts, wenn man ſie trucken kaufft, daß ihrer gefunden werden, die vier, ſechs, acht und zwölff Untzen, einige auch ſechszehn Untzen wägen.

Dieſe Thiere nehmen insgemein ihre Zuflucht zu denen groſſen Löchern und Höhlen, die ſie unter den Ufern der groſſen Flüſſe in Franckreich, der Rhone,

Iſere

Jsere und Oise finden, allda sie auch bisweilen gefangen werden. Allein in der Elbe, und in andern grossen Flüssen in Teutschland und Polen/ vor allen aber in der grossen Rivier in Canada werden ihrer viel gefangen.

Die Theurung des Bibergeils, und der Geitz gewisser loser Leute bringt dieselben dazu, daß sie alles versuchet, ob sie es nachzumachen vermöchten. Sie machen aber ein Gemenge von rechten Bibergeilpulver und einigen Gummen, die zu nennen unnöthig, damit füllen sie die Beutel, darinne die Geilen von Lämmern oder jungen Ziegen gelegen, an, binden und hengen sie einige Zeit in den Rauch, und verkauffen dieselben, wenn sie harte genug worden, denenjenigen, die es nicht wohl zu unterscheiden wissen, für aufrichtiges Bibergeil. Allein dieser Betrug mag gar leichtlich erkannt werden; man schneide nur die Säcklein auf, und sehe nach obbemelden Zeichen, unter denen das vornehmste, daß man hier weder Fasen, noch Häutlein durcheinander gezogen finden wird; wie auch, daß man das gerechte Bibergeil stossen und durch ein Florsieb stäuben kan, da dann die kleinen Häutlein auf dem Flore zurücke bleiben; die Gummen aber können nicht hindurch fallen, sondern bleiben drauf, sonder Häutlein, in einem Klumpen beliegen.

Jch setze beyseit, was gar viel berühmte Scribenten vom Biber geschrieben, daß er nämlich, wenn er sich von denen Jägern verfolget siehet, mit den Zähnen die Geilen abbeisse, oder ausreisse, und sie ihnen zu seiner Rantzion hinwerffe; denn es ist ihm eben so unmöglich seinen Leib bis zu denenselbigen hin zu beugen, daß er sie mit den Zähnen erreichen könte, als unmöglich dieses einem Eber fallen würde: überdiß, kan er sich auch gar leichte ins Wasser stürtzen, weil er sich nicht zu weit vom Ufer entfernet.

Das Bibergeil wird auf unterschiedene Art zugerichtet oder präpariret, und wider die Haupt- und Mutter-Kranckheiten trefflich gerühmet, es mag nun innerlich oder äusserlich gebrauchet werden. Den schmierichten Saft braucht man zu Salben und zur Bereitung des Bibergeilöls.

In der Academie derer Wissenschaften ist ein Biber zerschnitten oder anatomiret worden, welcher drey und einen halben Fuß lang gewesen, von der Schnautze an bis zum Ende des Schwantzes gerechnet. Wo er am breitesten, war er zwölff Zoll breit, und wuge über dreyßig Pfund. Seine Farbe war braun und glänzend, ohngefehr wie die Farbe an der Minoriten Kleidung: das längste Haar war anderthalb Zoll lang, und so zart wie das Haupthaar eines Menschen, das kürtzeste einen Zoll, und so gelinde als wie Pflaumfedern. Die Ohren waren rund und sehr kurtz, inwendig ohne Haar, auswendig aber rauch. Er hatte vier hauende Zähne, als wie die Eichhörnlein, Ratten und andere Thiere, welche zu beissen und zu nagen gewohnet sind: die untersten waaren länger denn acht Zoll, und die obersten, welche über die andern hervorrageten, stunden jenen nicht gerade entgegen, sondern waren also gesetzet, daß er als wie mit einer Scheere schneiden können, wenn er sie gegen einander gerieben: vornen an der Spitze waren sie über die Maas scharff, und schneidend und gleichsam als eine Scheere zugeschliffen: inwendig sahen sie weiß, auswendig lichtroth und fast so gelb, als wie Safflor. Er hatte ferner 16. Backenzähne, achte auf ieder Seite. Die hintersten Zähen waren wie die Gänspfoten, mit einer Haut zusammengehencket; die vordersten aber ohne Haut, wie die Murmelthierleinpfoten, deren sie sich, als wie die Eichhörnlein, an statt der Hände bedienen. Die Nägel waren krum, und hol, wie eine Schreibefeder. Der Schwantz dieses Thiers hat mehr von der Natur eines Fisches, denn eines Landthieres, desgleichen auch die hintern Füsse, welche auch eben also schmecken. Er war mit Schupen bedeckt, welche so dicke als ein Pergament, und anderthalbe Linie lang und sechsecket, doch irregular, welche das Häutlein, das sie zusammenhielte, machten oder formirten: lang war er eilff Zoll, und länglichtrund, als wie ein Ey, an der Wurtzel vier Zoll, und in der Mitten fünff Zoll breit, und das Thier bediente sich desselben, nebst den Hinterfüssen

sen zum schwimmen. Auch dient er ihm für einen Stämpfel oder Bläuel den Zeug veste zu schlagen, den er zu seinem Bau, der mehrmahls zwey und drey Stockwerck hoch ist, von nöthen hat.

Die Geilen hiengen nicht an dem Rückgrade, wie **Matthiolus**, **Amatus Lusitanus**, und **Rondelet** vermelden, sondern waren an den Seitentheilen des Hüfftgebeines, um die Gegend der Hüffte, verborgen; kunten so wenig, als die Ruthe, von aussen gesehen, noch ausgeschnitten werden, bevor das Thier getödtet worden. Er hatte vier grosse Beutel, unten an dem Schaingebein gelegen, von denen die zwey oberen als eine Birne, oder wie ein weit ausgesperrtes V sahen, und in einander giengen: ihre innere Haut war fleischicht und aschgrau, mit vielen weissen Linien durchstriemet, und gefaltet, als wie die Schöpsmägen, und zwey Zoll breit. In denenselbigen befand sich noch etwas von einer graulicht, und stinckenden Materie, welche das Bibergeil ist, davon man so viel redens macht.

Das **Bibergeil** soll man erwehlen, welches gewiß von Dantzig kommen, denn es viel dicker ist, und weit stärcker riecht, als das aus **Canada**; welches insgemein trucken, häßlich, und bey nahe sonder Geruch ist; und wenn die Nieren dicke, schwer und fleischicht sind. Dagegen mag man wohl Acht geben, daß sie nicht mit Honig oder andern unnützen Wesen, wie obgemeldet, erfüllet sind, welches doch bald zu mercken, weil die also ausgestopften Nieren aufgeblasen sind, gantz dichte und gleissend: so tringt auch der flüßige stinckende Honig hervor, wenn man sie nur ein wenig drücket. Hingegen sind die andern schwer und harte, und man befindet sie, wenn sie aufgeschnitten worden, voller kleiner Fäden, ingleichen, daß sie einen starcken durchtringenden Geruch haben.

Was die **Biberhaare** betrifft, daraus die Hüte gemachet werden, dieselben sind eine der schönsten und besten Waaren in **Franckreich**: müssen einen schweren Zoll bezahlen. Weil nun die Felle, daran die Haare noch sitzen, Biberfelle. ein Stück unserer Handlung sind, derowegen muß man sie folgender Gestalt aussuchen: nämlich, an denen magern Bibern müssen die Haare lang und so weich als Seide seyn, die fetten aber müssen ebenfalls ein lindes Haar, wie Seide, haben: die Felle aber müssen so weich seyn, als die Hasenfelle, welche erst kürtzlich geschossen worden. Jedoch wird der fette Biber höher geachtet als der magere.

Das siebende Capitel.

Vom Elend.

Siehe Fig. 338. DAs **Elend** ist ein wildes Thier, das sich gemeiniglich in kalten Landen aufhält, vor allen aber in **Schweden**, **Norwegen**, **Canada** und andern dergleichen Orten. Es ist so hoch, als wie ein Kutschpferd, oder als ein grosser Ochse, hat einen sehr dicken Kopf, glantzende Augen, und trägt ein Geweih, wie die Damnhirsche, die Schenckel sind hoch und rahn, die Füsse schwartz und gespalten, wie eines Ochsens oder einer Kuhe: das Haar ist ziemlich sanft, und schwartzgelb. Nun will ich zwar bey demjenigen allen, was die Scribenten von diesem Thiere gemeldet haben, mich nicht aufhalten, iedennoch aber will ich nur dieses gedencken, daß ihm der Name **Elend**, von denen **Teutschen**, bey denen das Wort Elend, soviel als bey denen Frantzosen das Wort *misere* heißt, gegeben worden sey, zum Theil, weil es nur an unbewohnten Oertern, in Höltzern, und dergleichen Orten sich aufhält, theils aber, weil es der fallenden Sucht so gar sehre unterworffen ist. So bald es nun von diesem Ubel überfallen wird, pflegt es den lincken Fuß in das lincke Ohr zu stecken, und sich auf diese Weise von diesem Elend zu befreyen. Welches dann denen Alten Anlaß gegeben, zu glauben, daß die Klaue oder das Horn vom lincken Fusse dieses Thiers ein specificum und sonderbares gantz gewisses Mittel wider die schwere Noth und fallende Sucht, welche die Frantzosen das heilige oder das S. Johannis

hannis Ubel zu nennen pflegen, sey.

Man hat mir aus Stockholm nachfolgendes, wie nämlich die Elende gejagt und getödtet würden, überschrieben.

Das Elend ist ein Thier, ohngefehr acht oder neun Fuß hoch: Kopf und Ohren gleichen einem Esel, die Läuffe einem Hirsche, das Gehörn aber siehet so, wie ich es habe stechen lassen, doch ist es viel breiter. Wenn sie es fahen wollen, thun sich vier Litthauer zusammen, und gehen in das Holtz, ein ieder mit einem guten Sebel, Feuerrohr, Bajonet und dickem Seile gerüstet: iedweder trägt noch überdiß eine Leiter drey Fuß hoch, damit sie auf die Bäume steigen können, wenn sie den Schnee drunter weggefegt. Also liegen und lauren sie, ohne das geringste Geräusche zu machen. So bald sie die Elende entdecken, welche allezeit in ungerader Zahl aufzustehen pflegen, 5. 7. 9. 11. 13. 15. 17. 19. bis zu 21. Stück, und kaum, daß sie aus ihrem Lager gekommen, alsofort von der fallenden Sucht angegriffen werden, so giebt ein iedweder von den vier laurenden dem Thiere stracks einen Schuß, nicht in den Leib, sondern in die Weichen oder in die zärtesten Theile, und sehen zu, daß sie ihm ein oder das andere Glied entzwey schiessen mögen; drauf steigen sie herab, und binden das Thier mit ihren Stricken an allen vieren zusammen: indessen sich nun das Thier abmattet, bemühen sie sich ihm den lincken Fuß abzuhauen, welcher voll grünes Mooses worden, indem sich das Thier abgeschlagen. Wann sie denn den Fuß abgehauen, lassen sie das Thier liegen, und hohlen die Bauern mit Wagen und Ochsen herbey, das Thier, welches sie oftmahls annoch lebend finden, hinweg zu führen: ist es noch nicht todt, so schlagen sie ihm den Kopf mit Aexten ein, ziehen es ab, und machen Pasteten draus, denn sie leben von dem Fleische dieses Thieres, welches ein herrlich gut Essen ist. Dabey aber müssen sie Achtung geben, daß die andern Elende nicht dazu kommen, mittlerweile sie eines tödten, denn grosse Gefahr dabey: deswegen schiessen sie fort für fort, oder machen sonst ein groß Getümmel, oder steigen wieder auf die Bäume, und halten ihr Gewehr allzeit fertig. Auch ist zu mercken, daß wann denen Thieren, welche die fallende Sucht haben, so viel Zeit gelassen wird, daß sie ihren Fuß in das Maul nehmen, und hernach ins Ohr stecken mögen, sie sich alsofort wiederum erheben, einen Sprung über den andern thun, und so wütend sind, daß sie alles umbringen solten, was sie nur erreichen könten.

Die Haare auf dem Rücken des Elendes sehen mäusefahl.

Die Elende in Canada sind Zwitter und viel kleiner denn die Litthauischen und Schwedischen.

In der Artzney wird von dem gantzen Thiere mehr nicht, denn der lincke Hinterfuß gebraucht, weil er, wie gedacht, denenjenigen so trefflich dienen soll, welche mit obbemeldten Kranckheiten beladen; und deswegen mögen dieselben, die eine Elendsklaue nöthig haben, Sorge tragen, daß sie auch aufrichtig sey, und nicht etwa ein Fuß von einen andern ihm gleichenden Thiere, welches iedoch gar schwerlich zu mercken, wofern nicht wenigstens der Schenckel nebst der Haut noch dran sitzet, daß man es dergestalt an denen Haaren erkennen mag und sehen, daß es der lincke Hinterfuß. Desgleichen habe man Acht, daß er nicht von Würmern zerfressen, welches sehr ofte geschicht, wenn er alt wird: dahingegen soll die Klaue gewichtig, schwartz, glänzend und gantz dichte seyn. Diese Klaue, oder das Horn davon, ist bey denen Apotheckern einiger massen gebräuchlich, nicht nur zu denenjenigen Artzneyen, die wieder obbenannte Kranckheiten dienen, sondern auch zu etlichen andern, dazu es erfodert wird. Etliche geben für, es habe seine Ruthe eben dieselbe Kraft, die der Fuß hat, dem die Lateiner den Namen Ungula Alcis gegeben. Andere heissen das Elend das grosse Thier, nicht sowohl, weil es das höheste unter allen Thieren, sondern weil es das schnelleste ist im lauffen, und wegen seiner Stärcke schier nicht zu bändigen, indem es alles, was ihm begegnet, zerbricht und niederstößt.

Aus der Haut dieses Thiers wird allerhand Zeug gemacht, Handschuhe, und dergleichen.

Das achte Capitel.

Vom Elephanten.

Siehe Fig. 339. DEr Elephante ist ein Thier, das alle Thiere, die auf Erden leben, an Höhe und Dicke übertrifft. Er hat gnugsam Verstand und Geschicklichkeit, ist auch gar gelehrig. Er ist mit einem fleischichten Rüssel, der voller Spannadern, bewaffnet, und dieser dienet ihm in vielen Stücken, an statt der Arm und Hände: so weiß er auch seinen Leib dermassen zu strecken, und zu biegen, daß er durch eine Thüre aus und einkommen kan, ob sie schon etliche Fuß niedriger ist denn sein Leib, wenn sie nur zu seiner Dicke weit genug ist. Ich dencke nicht, daß es nöthig seyn werde, dieses Thier genauer zu beschreiben, weil man es doch in denen meisten grossen Städten in Franckreich mehrmahls gesehen hat: nur will ich dieses erinnern, daß man diese Thiere aus Ostindien / und sonderlich aus den Landen des grossen Mogols kommen lasse: daß es Männlein und Weiblein gebe, und daß allein die Männlein mit den grossen Zähnen bewaffnet seyen, welche ihnen zu hinterst in dem untern Kieffel eingesetzet stehen; denn die Weiblein haben keine: auch daß die Zähne das wahre Elffenbein seyn, daraus soviel schöne Sachen, und ein Hauffen Artzneymittel bereitet werden, samt andern Dingen noch mehr, die etwa im Leben nöthig sind.

Ich werde mich auch nicht lange aufhalten, noch alle diejenigen Reden, so falsche, als wahrhafte, welche die Alten vom Elephanten geführet, allhier anführen, oder aber erzehlen, wie hoch sie an vielen Orten gehalten werden, dieweil bereits soviel Geschichtschreiber davon gehandelt, und es gar zu lange währen dürffte, auch überdiß zu meinem Vorhaben gar nichts dienet. Nur dieses will ich melden, daß kein eintziges Geschlechte der Thiere also lange lebe, ingleichen, daß das Helffenbein viel rarer seyn würde, als es nicht ist, dafern nicht die Elephanten von denen Menschen, oder auch von denen fliegenden Drachen, derer es zweyerley Arten giebet, umgebracht würden.

Von diesen zweyerley Drachen redet Pareus also: diese Drachen schlingen sich denen Elephanten um die Beine, stecken ihnen hernachmahls die Köpfe in die Nasenlöcher, stossen ihnen die Augen aus, stechen sie, und saugen ihnen das Blut aus, so lange bis sie sterben. Drachen, welche die Elephanten umbringen.

Vom Helffenbein.

Das Helffenbein / von den Lateinern Ebur genannt, sind die Zähne, oder vielmehr die Waffen der Männlein unter denen Elephanten. Das beste und weisseste kommt aus Angola / Ceilan und andern Orten in Indien.

Der Helffenbeinhandel ist in Franckreich nicht wenig beträchtlich, bevoraus, wenn es recht gut und gebührend beschaffen ist, denn nicht nur allerley artige Sachen daraus verfertiget werden / sondern es wird auch zur Artzney und andern Dingen angewendet. Aus dem Helffenbein wird ein Geist und flüchtiges Saltz durch die Retorte getrieben, welches letztere in Hertz- und Hauptkranckheiten hoch gehalten wird. Es giebt auch eine Gattung Elffenbein / welche grünlicht ist / und nicht die geringste. Spiritus & Sal volatile Eboris.

Das geraspelte Helffenbein wird samt dem Hirschhorn zu anhaltenden Tränckengar oft gebraucht. Weil nun diese Waare wenig gilt, indem sie die Helffenbeinarbeiter fast umsonst hingeben, deshalben wird sie auch nicht verfälschet.

Vom schwartzen Helffenbein.

Le noire d'Ivoire ist Elffenbein, welches bis es schwartz worden, gebrannt wird, hernach zieht mans Blätterweis heraus, reibt es mit Wasser gantz zarte, und macht kleine platte Küchlein oder trochiscos draus, welche zum mahlen gebrauchet und *noir d'ivoire*, Elffenbeinschwartz, ingleichen *noir de velours*, Sammtschwartz genennet werden. Wenn es seyn soll, wie es sich gehöret, so muß es recht wohl abgerieben und zarte seyn, muß sich stracks zerreiben lassen. Noir de velour.

Die Apothecker, und andere, welche das Elffenbein distilliren, könten das gebrannte Helffenbein, an statt daß es die meisten wegzuschmeissen pflegen, reiben und zu kleinen Küchlein machen lassen,

lassen, auf die Art, wie ich allererst erwähnet, und solches hernachmahls denenjenigen verkauffen, die das schwartze Helffenbein nöthig haben: oder aber, sie könten es wieder in die Kohlen legen, damit es seine weisse Farbe wieder überkäme, da es dann hernach von uns *Spode*, oder *Ivoire brulé*, gebrannt Helffenbein, genennet wird.

Spodium.

Das Spodium, oder das Elffenbein, welches weiß gebrennet oder calciniret worden, ist Elffenbein, welches ausdrücklich darum gebrennet worden, damit es zur Artzney, dazu es erfordert wird, könne gebrauchet werden.

Das beste Spodium ist inwendig und auswendig weiß, gewichtig, leicht zu zerbrechen, in feinen hübschen Splittern, darunter so wenig klein Zeug und Unrath, als nur seyn kan, befindlich ist. Das Spodium wird auf einem Marmor oder anderem Steine gerieben und zu trochiscis gemacht, die wir hernach zu Küchlein gemachtes oder präparirtes Helffenbein zu nennen pflegen. Ihm werden eben dergleichen Kräfte beygeleget, als wie denen Corallen und andern Alcalibus.

Die Alten verbrannten auch Rohrstäbe, und nenneten die also zu Asche gemachten Rohre, gerade wie das Helffenbein, Spodium, auch Antispodium.

Antispodium.

Vom Nashorn.

Siehe Fig. 340.

Das Nashorn ist ein vierfüßiges Thier, in der Grösse eines Ochsens: dessen Leib vergleicht sich an Gestalt einem wilden Eber. Es ist wegen des Horns, das es auf der Nase trägt, also genennet worden, und dasselbe ist schwartz, einer Elle lang, und als wie eine Pyramide formiret: die Spitze stehet in die Höhe, und ist hinterwärts gekehret. Mitten auf dem Rücken hat es noch ein ander Horn, von gleicher Farbe und Härte, dessen Spitze ebenfalls hinter sich gekehret; ist aber nicht länger denn einer Hand lang. Der Leib dieses Thieres ist über und über mit starcken Schuppen bedecket und bewaffnet, und ob es gleich viel kleiner ist, dennoch kämpfet es mit dem Elephanten, und überwindet ihn zuweilen, theils, weil es von Natur so starck, daß es den Leib des Elephanten zu ertragen vermöchte, wenn er auf das Thier fallen wolte, theils aber, weil es nicht aufhöret mit dem Horne, das es auf der Nase hat, zu fechten, als bis es den Bauch seines Feindes mit dem Horne, das es auf dem Rücken trägt, durchbohret hat.

Das Nashorn ist so zahm, wenn man es nicht aufreitzet, daß es sich allenthalben begreiffen läßt, so gar, daß man ihm die Hand in den Hals stecken und es bey der Zunge fassen kan; ob gleich die Alten das Gegentheil geschrieben, und gemeldet haben, es sey dermassen wilde, daß man ihm nicht zu nahe kommen dürffte. Welchem Vorgeben ich auch nicht zu widersprechen vermocht, wann mich nicht ein guter Freund, der in England eines gesehen, dessen, was ich erst gedacht, versichert hätte.

Man schreibet diesen Hörnern, einem wie dem andern, eine gleiche Kraft, als wie dem Einhorne zu, es mag nun an und für sich selbst, in substantia, geraspelt, oder aber in Tränckeu, von einem bis zu zwey und drey Scrupel schwer gegeben werden, oder aber, man mag sich Schälgen daraus drehen, und den Wein, bevor man ihn trincket, eine Weile darinne stehen lassen: oder, man kan sich seiner als eines Trinckgeschirres, ordentlich bedienen, in der Meinung, daß dergleichen Schalen allen Wirckungen des Giftes widerstehen.

Die Klauen und das Blut des Nasenhorns sind bey den Indianern dermassen hochgeschätzt, daß sie fast kein besser Mittel zur Vertreibung giftiger Kranckheiten haben: sie bedienen sich aber dererselben, als wie wir des Theriacs und anderer Artzneyen wieder den Gift. Aus der Haut machen sie Küraße, und bedecken sich damit, wenn sie gegen den Feind ziehen wollen.

Das neunte Capitel.

Vom Cameel.

Siehe Fig. 341. DAs Cameel ist eines von denenjenigen Thieren, welche man domestica zu nennen pfleget, und gantz zahm. Es giebt ihrer die Menge durch gantz Africa/ absonderlich in der Barbarey, in Lybien/ und in dem wüsten Getulien: so haben auch die Araber sonst keinen grössern Reichthum. Die aus Africa sind unter allen denen andern die besten, weil sie gantzer sechs bis sieben Wochen keine Gerste fressen, auch zehen bis zwölff Tage lang ungegessen und ungetruncken bleiben können. Das Weiblein trägt eilff Monate: sobald das Junge geworffen worden, bieget man ihm alle viere unter den Bauch zusammen, legt ihm eine Decke über den Rücken, rund herum mit Steinen beschweret, daß es in 20. Tagen nicht aufzustehen vermag. Wann sie nun alt genug worden, werden sie, als wie bey uns die Pferde gebraucht.

Wenn die Cameele mit den Caravanen oder ins Feld ziehen müssen, so singt ihr Führer, oder pfeifft, soviel ihm immer möglich, denn ie mehr man diese Thiere erlustiget, ie besser gehen sie: man bedarff auch keiner andern Wartung für sie, als daß man ihnen unterweilen mit einem kleinen Rüthlein den Staub aus dem Felle und von dem Rücken klopfe, und Stroh oder Teppichte unter die Füsse breite, wenn sie auf glatten Boden gehen sollen, damit sie sich nicht zersprengen oder zerreissen; welches sonsten gar leichte angehet. Wenn sie abgeladen, werden sie auf die Felder und in die Weide getrieben, da sie dann das Gras, Dornen und die Aeste von den Bäumen abfressen, und die gantze Nacht hindurch wiederkäuen, was sie des Tages über eingefressen.

Es giebt aber drey Geschlechte der Cameele. Diejenigen, welche Hegin genennet werden, sind die dicksten und grössesten, und tragen biß tausend Pfund. Die zweyte Sorte wird Bechet genennet, und haben zwey Hocker auf dem Rücken, welche man allebeyde beladen kan: sind überdiß bequem zum reiten, allein es giebt ihrer nirgends denn in Asien. Die dritte Gattung heissen sie Dromedarien: sind sehr klein, und zart, und dienen nur zum reiten. Sie sind so geschwind, daß sie in einem Tage 35. bis 40. Meilen laufen, und dergestalt acht bis zehn Tage, in der Wüsten, bey gar wenigem Futter aushalten können. Wann man sie beladen will, darff man sie nur mit einer Spiesruthe bey den Knien und am Halse berühren, so fallen sie stracks zur Erde/ und bleiben in solchem Stande, bis sie beladen: wiederkäuen stets, und schreyen, wenn sie noch jung sind. Wenn sie vermercken, daß sie beladen, und der Hüter nimmt ihnen den Ring ab, an welchen ein Strick gebunden, damit sie, als mit einem Zaume, geleitet werden, so erheben sie sich alsobald zusamt der Last. Die Cameele leiden Hunger und Durst geduldig, und werden aller drey Tage aufs höchste getränket: andere sagen, daß sie das Wasser sehr lange im Magen behalten könten, sich damit zu erfrischen, und dieses vermittelst eines grossen Schlauches, den sie haben, um welchen rund herum eine ziemliche Anzahl Säcklein, zwischen seinen Häuten stecken, in welchen, allem Vermuthen nach, das Wasser von diesen Thieren aufbehalten würde; welches denn auch einige veranlasset zu sagen, daß die Türcken, wenn sie mit einer Caravana, oder nach Mecha reisen wolten, und aber an Wasser Mangel litten, die Cameele tödteten, damit sie das Wasser, welches sie in ihren Wänsten hätten, zu trincken bekämen.

Und diese sind die Thiere, deren Haar zu uns gebracht wird, und auch derselben Namen führet, daraus gar schöne Zeuge gemachet werden. Das beste ist, das vom Rumpfe kommt, und unter dem gar wenig weisses ist.

Kürtzlich: das Cameel ist das allerzahmeste Thier, welches seinem Herrn sehr wenig kosten macht, und doch viel Nutzen schaffet.

Vom natürlichen Sale Armoniaco.

Das natürliche Sal Armoniacum, oder vielmehr Sal Ammoniacum, ist ein

Salz

zergehet leichtlich an der Luft. Siehe Fig. 342.

Saltz, welches innen und aussen weiß ist, und einen saltzichten Geschmack hat, fast wie das gemeine Saltz, ohne daß es ein wenig schärffer ist. Vor diesem wurde es aus Arabien gebracht, oder aus Lybien; anietzo aber sieht man es überaus selten. Dahero haben die Venediger und Holländer auf Mittel und Wege gesonnen, wie sie ein Saltz bereiten möchten, das diesem an Kräften gleich käme, worinne sie auch weit glücklicher gewesen, als da sie ihm die Gestalt zu geben versuchet, denn diese ist an dem natürlichen Sale Ammoniaco gantz und gar von der Gestalt des durch Kunst bereiteten unterschieden, wie aus dem Verfolg dieses Discurses wird zu ersehen seyn.

Wenn die Türcken oder andere Völcker in Asia und Africa auf den Streiff gehen, oder mit den Caravanen reisen, und ihre Cameele durch die Wüste gehend, den Urin in den Sand lauffen lassen, wird er, so bald die Sonne drauf scheinet, stracks trucken, und zu einer solchen Massa, dergleichen ich zu beschreiben gesonnen bin. Und ich kan versichern, daß dem also sey, weil ich das Stücke, das mir der Herr Tournefort den 6. Mertz im Jahr 1693. verehret, untersuchet habe. Ich hebe dasselbige auf als eine grosse Rarität, indem man es nicht mehr, oder doch sehr selten zu sehen bekommt. Dieses Saltz ist crystallisiret, das ist, obenauf scheinet es wie kleine Spitzlein, dergleichen auf dem gereinigten Salpeter zu ersehen, untenher aber ist es hol, und noch etwas Sand daran: woraus zu schliessen, daß dieses Saltz, durch Beyhülffe der Sonne, von selbsten sich sublimiret und aufgestiegen, und aus dem heissen Sande sich erhaben. Die Alten haben alle mit einander einerley Meinung gehäget, und gesagt, daß es natürliches Sal Ammoniacum gebe, und daß dasselbe in dem sandigten Lybien gefunden würde: es entstünde aus dem Urine der Cameele, welche nach dem Tempel des Jupiter Ammons, davon ihm auch der Name gekommen, zögen. Andre aber wollen, das Wort Ammoniacum komme von dem Griechischen Worte Ammos (ἄμμος) her, welches so viel als Sand bedeutet, und man müsse nicht Armoniacum sagen, gleich wie es insgemein genennet wird. Es findet sich sonsten noch ein ander natürliches Sal Ammoniacum oder Ammoniale, oder besser zu reden, ein gekünsteltes, welches eben auf solche Art, als wie bey uns der Salpeter gemachet, und aus einer gewissen Gattung Erde, oder aus einem saltzichten Schaume, der zwischen Labour/Tanasseri und zu Therhint, aus denen Hölen und Ritzen der Felsen, hervortringt, gezogen wird. Allein, weil diese beyden Saltze uns unbekannt sind, und sehr selten gefunden werden, dannenhero müssen wir uns an demjenigen begnügen lassen, das wir von Venedig und aus Holland bekommen, darunter das letztere bey nahe alleine zu Paris gesehen wird, absonderlich zu Friedenszeiten.

Noch eine andere Gattung natürlichen Salmiacs.

Von dem durch Kunst bereitetem Sale Ammoniaco.

Das Sal Ammoniacum, oder vielmehr Acrimoniacum, oder nach anderer Meinung, Acrimoniale, ist eine Massa von allerhand Farben, wie eine Topffstürtze gestalt, welche die Venetianer und Holländer / zu folge nicht weniger Scribenten Berichte, aus Menschen- und Thierpisse, gemeinem Saltze, und Ofenruse bereiten, und vermittelst eines sublimir Gefässes, dergleichen Kuchen verfertigen, wie wir sie zu sehen bekommen.

Vor diesen brachte man von Venedig und aus Holland Salmiac, als wie Zuckerhüte, der ungleich schöner war, als der, den wir anietzt zu sehen bekommen. Siehe Fig. 343.

Desgleichen haben mich einige versichern wollen, es würde auch dieses Saltz aus allerley Blute gemacht, welches ich aber für gewiß nicht ausgeben kan, weil ichs niemahlen machen sehen.

Doch ihm sey, wie ihm wolle, das recht gute Sal ammoniacum soll weiß, klar und durchsichtig seyn, und wenn mans zerbricht, wie eitel kleine Spitzlein sehen: es soll auch, soviel nur immer möglich, trucken, auch nicht schmutzicht seyn; zerstossen, soll es grau, oder gantz schwartz sehen, anbey so durchsichtig seyn, wie eine sechs ellen dicke Mauer, welches von der Gewalt des Feuers herrühret, denn dieses die gröbsten und irdischen Theilgen des Gemenges, daraus es gezogen worden, zugleich mit in die Höhe getrieben hat. Und eben dieses ist die Ursache, warum wir sol-

ches unter dem andern zu sehen bekommen, an welchen bald oben, bald auch wohl inwendig, eine schwartze und dem Ofenruse nicht unähnliche, garstige Materie, wie zwey Thaler dicke, sich befindet, welche Unvollkommenheit doch nirgend anders her entstehet, als von dem Geitze und dem wohlfeilen Preisse, darum es die Arbeiter machen müssen, deshalben sie dann das Feuer dermassen vermehren, daß sie, so es in ihrem Vermögen stünde, gerne alles mit einander auffsteigen liessen, blos zu dem Ende, damit sie einen geringen Profit an einer Waare haben könten, die sie fast umsonst hinzugeben genöthiget werden. Mich wundert in Wahrheit nichts so sehr, als daß ich sehen muß, wie diejenigen, die diese Waare bereiten, selbige so wohlfeil zu geben vermögen, da es doch weit besser wäre, daß sie dieselbe recht und gut zurichteten, und desto theurer verkauffeten, als daß man ein Pfund von diesem Saltze für 16. bis 18. Sols bekommt, welches hernach, wenn es umgeschmoltzen und gereiniget worden ist, wohl mehr als 50. Sols kostet, indem ihm mehr als die Helfte abgehet.

Der Gebrauch dieses Saltzes ist in Franckreich nicht geringe, weil nicht nur allerley Chymische Sachen, zur Artzney hochnöthig, daraus bereitet werden, sondern auch, weil es von allerhand Handwerckern, Färbern, Goldschmieden, Schmeltzern, Nadlern, Schmieden und andern gebrauchet wird. Es ist so scharff und etzend, daß, wenn es in Scheidewasser oder Salpetergeist zerlassen worden ist, es auch das Gold vermag aufzulösen, welches weder dieser noch jenes ohne diesen Zusatz zu thun vermögend sind.

Das zu einem unbegreifflichen Pulver gestossene Sal ammoniacum, ist ein unfehlbares Mittel wider die Flecken der Augen, dieselben bey Pferden und andern dergleichen Thieren hinweg zu bringen, wenn man es ihnen mit einem Federkiel in die Augen bläset. Es dürffte auch dem Menschen nicht weniger dienlich seyn, wofern nicht die allzuheftige Gewalt und die allzugrossen Schmertzen, die es verursachet, thäten. Derowegen will ich niemand rathen, daß er sich dessen bediene, weil andere Mittel zur gnüge vorhanden, die fast eben dergleichen Wirckung haben, ausser, daß sie das ihrige mit keiner solchen Heftigkeit verrichten, als da ist der Zuckerkant, zu einem unbegreifflichen Pulver zerstossen; Rosen oder Wegbreitwasser, darinne ein wenig weisser Vitriol, Zuckerkant und Aloe Succotrina zerlassen worden, oder auch das distillirte Wasser von Tausendschöngen, welche bey uns auf den Wiesen und in Gärten insgemeine wachsen. Dieses Wasser ist ein gantz unfehlbar Mittel, nur daß die Wirckung fast eben so heftig ist als das Salis ammoniaci, doch gehen die Schmertzen, so bald es aufgeleget worden, auch überhin.

Aus dem Sale Ammoniaco werden unterschiedene chymische Sachen bereitet, die wir gemeiniglich aus Holland kommen lassen, theils, weil sie die Holländer am besten zurichten, theils aber, weil sie dieselben viel wohlfeiler, als unsere Laboranten, geben können, es sey nun, daß es ihnen an tauglichen Materialien fehlet, oder daß sie nicht so geschickt sind, als jene. So könte ich auch hierbey, wie bey allen andern præparatis erinnern, daß diejenigen, die wir von andern Orten bekommen, weit schöner und viel wohlfeiler sind, als welche allhier zu Paris gemachet werden, gleichwie in dem gantzen Wercke wird zu ersehen werden.

Von der Reinigung dieses Saltzes.

Die erste præparation des Salis Ammoniaci ist dessen Reinigung, so vermittelst des Feuers, Wassers und Löschpapirs geschicht. Wenn es herngchmahls trucken und ein gantz weisses Saltz worden, ist es ein treffliches Schweiß- und Harntreibendes Mittel, widersteht der Fäulung, dienet zum viertägigen Fieber, dem kalten Brand, und für die Augen zum Augenwasser. Die dosis ist von acht bis auf vier und zwantzig Gran, in einer warmen Suppe, oder andern gehörigen liquoribus. Man macht auch aus dem Salmiac Blumen, mit Hülffe des verpufften gemeinen Saltzes, oder der Feilspäne und eines Sublimirgefässes, und bereitet auf

solche

solche Weise weisse Blumen daraus, die als wie Mehl sehen. Diese Blumen haben eine viel stärckere Wirckung, weder das gereinigte Sal ammoniacum, und werden auch deswegen in weit geringerer dosi verordnet, zum höchsten auf 15. Gran.

Vom flüchtigen Geiste des Salis ammoniaci.

Aus dem Sale ammoniaco wird mit Weinsteinsaltze, lebendigen Kalche, Asche von eichenem Holtze ein flüchtiger, sehr stinckender und penetranter Spiritus, durch eine wohlverlutirte Retorte, an welche ein gleichfalls wohl verlutirter grosser Recipiente geleget worden, getrieben, der den stärcksten Mann zu Boden werffen kan, so bald man ihn nur vor die Nase bringt; insonderheit, wenn das phlegma recht wohl davon gebracht worden, so wie wir ihn aus Holland bringen lassen. Dieser Spiritus ist ein trefflich remedium, das diejenigen wieder zu sich selbsten bringen kan, die vom Schlag, der schweren Noth und Schlafsucht betroffen: doch ausser diesen hat er noch sehr vielerley andern Nutzen, wie aus des Herrn Charras Chymischer Apotheckerkunst p. 859. zu ersehen, woselbst er von seinen Tugenden weitläufftig handelt, wie auch von allen andern præparatis, die aus dem Sale ammoniaco können gemachet werden, dahin mag der Leser seine Zuflucht nehmen, wie nicht weniger zu andern Büchern, die von der Chymie geschrieben worden, z. E. von Glasern/ Lemery und andern.

Vom sauern Salmiacgeist.

Aus dem Salmiac wird mit Bolus ein saurer Spiritus über den Helm gezogen, welcher eines der stärcksten dissolventium und auflösender Dinge ist, die wir haben; denn er dienet nicht allein Gold und andere Metalle aufzulösen, sondern er gehöret auch unter die angenehmsten acida, und ist derohalben zu Stillung der Hitze in Fiebern, wie auch den Harn zu treiben gar dienlich, wenn er in einem gehörigen liquor, den man damit angenehm säuerlich gemacht hat, oder aber von sechs bis auf dreyßig Tropfen eingenommen wird.

Sal Ammoniacum fixum.

Der Salmiac kan mit Eyerschalen und lebendigen Kalch im Feuer figiret werden, denn so wird es eine helle und durchsichtige Massa, wie ein Crystall, so ein sehr gut Causticum und Etzung giebt, doch zerfliesst es gar leichte. Dannenhero müssen es diejenigen, die es aufheben wollen, in eine wohlverstopfte gläserne Flasche thun, daß keine Luft dazukomme. Diesen also figirten und geflossenen Salmiac nennen ihrer etliche, wiewohl gantz ungereimt, oleum Salis Ammoniaci, und viele brauchen es zur Wiederweckung des lauffenden Mercurs oder Queckssilbers. Oleum Salis Ammoniaci.

Das zehende Capitel.

Vom Ochsen.

Siehe Fig. 344. Der Ochse, das Rind, der Widder und der Hirsch sind so bekannte Thiere, daß es gantz unnützlich seyn würde, wenn ich sie beschreiben wolte: auch hätte ich gar nicht davon gehandelt, wenn man nicht ein und andere nutzbare Stücke von ihnen nähme, welche mit in unsere Handlung gehören.

Vom Bezoar oder Gallblasenstein von Ochsen.

Bisweilen findet man in der Gallblase der Ochsen einen Stein, der die Gestalt und die Farbe eines Eydotters hat, weich ist, und gantz schuppicht, als wie der Bezoar, daher ihm auch der Name Ochsen-Bezoar oder Gallensteine ist zugeleget worden. Wenn dieser Stein gebührend beschaffen seyn soll, so muß er hoch von Farbe und recht trucken seyn, denn wenn er frisch aus dem Thiere genommen worden, geht ihm beym trocknen zuviel ab, und verursacht dem Käuffer Schaden und Verlust, indem dieser Stein ziemlich theuer verkaufft wird, bevoraus, wenn er aus solcher Leute Händen kommt, die da verstehen, was er werth ist.

Er wird meistentheils zur Mignaturarbeit verbrauchet, denn man bedient sich seiner als wie des Gummi Gutti. Auch werden ihm des Bezoars

Tugen-

Tugenden zugeschrieben: allein, weil dieser Stein nicht aus der Ferne kommt, deshalben wird er nicht so hoch geachtet, als wie der orientalische Bezoar.

Ochsenhertzcreutz. Man findet gleichfals bisweilen in dem Hertzen der Ochsen einen Knorpel, als wie im Hirsche; demselben hat man den Namen Ochsenhertzcreutz gegeben, und wird manchmahl an statt des Hirschhertzcreutzes in der Artzney gebraucht, wiewohl es ein wenig ziemlich ungereimt herauskommt.

Beinschwartz.

Die Ochsenbeine werden verbrannt, und eine Gattung Schwartz daraus bereitet, welches nach dem es zarte gerieben worden, dasjenige ist, was wir Beinschwartz zu nennen pflegen. Es muß aber zarte, gläntzend und wohl gerieben seyn, sich auch alsbald zerdrücken lassen: man braucht es zum mahlen.

Aus den Knorpeln und Nerven der Ochsen, welche gantz und gar im Wasser zerkochet worden, wird Leim gemacht, welcher in Formen geschüttet, zu Blättern geschnitten, und getrucknet wird: wenn er trucken worden, wird er Ochsenleim genennet, dessen wir in Franckreich keine geringe Menge vertreiben, insonderheit, wenn er in England und Franckreich bereitet worden ist.

Englischer Leim. Der Englische Leim soll gut gekocht und wohl getrocknet, auch hell und durchsichtig, braunroth, und nicht voll Sand oder sonst häßlich seyn, so muß er sich auch stracks mit der Faust zerschlagen lassen: er muß ingleichen fein dichte und so sauber seyn, als immer möglich. Dagegen soll man den verwerffen, welcher, wenn er zergangen, über alle massen stincket, desgleichen alle diejenigen Sorten Leim, die zu Paris und daherum gemachet worden, denn sie nicht halb so hoch von denen Handwercksleuten geachtet werden, als wie derjenige Leim, den wir aus England bekommen.

Flandrischer Der Flandrische Leim soll gleichergestalt trucken und wohl gekocht seyn, klar und durchscheinend, roth und auf braun sich ziehend, denn der gar zu roth ist, wird nicht für so gut gehalten; ob es gleich scheinet, als wäre er besser zu verkauffen; alldieweil er nicht so gut gekochet ist. Diesen Leim brauchen die Hutmacher, und verbrauchen mehr von diesem, als vom Englischen. Er dienet auch zu den Wasserfarben.

Leim. Etliche gebrauchen zur Bereitung dieses Leimes die Abschnitzlein von Elends- und Hirschhäuten, niemahls aber von Schafellen.

Die Herren der Frantzösischen Ostindischen Compagnie senden uns, insonderheit nach Rouan, eine überaus grosse Menge Ochsenhäute aus Barbarey, mit denen die Kauffleute zu beimeldten Rouan einen trefflich starcken Handel treiben. Zu Paris aber verkauffen wir ihrer gar wenig. Der meiste Theil dererselben kömmt von Senega, mit dem Gummi und Goldstaube: allein, wenn es der Compagnie nicht um die Häute zu thun wäre, derentwegen sie auch dahin ziehen, würden sie sich wohl nicht die Mühe nehmen, das Gummi von dar nach Franckreich zu führen.

Ochsenhäute aus der Barbarey.

Weil nun die Spezereyhändler denen Gerbern wohl drey Jahr lang borgen müssen; und aber einer nicht bezahlen könte, oder verstürbe, so stehet ihnen frey, desselben Gruben eröffnen zu lassen, und ihre Waaren wiederum zurück zu nehmen.

Wir mögen auch allerhand Leder verkauffen; darunter das beste ist, welches am Schnitt gantz weiß, und dabey aufrichtig Hungarisch Gut ist, welches auch weit besser ist, als das in Franckreich bereitet wird: ingleichen Englische Kalbfelle und andere Felle ohne Haar, die wir von diesen und jenen Orten kommen lassen; wie nicht weniger Haar und Flocken, bereitet und unbereitet.

Hungarisch Leder.

Uber alle diese Waaren, welche von Ochsen genommen werden, verkauffen wir auch noch gar viel Unschlit, das wir aus Irrland bringen lassen, und wenn es gebührend beschaffen seyn soll, frisch und weiß seyn muß.

Das eilffte Capitel.

Vom Widder.

Siehe Fig. 345. DEr Widder oder Hammel ist ein Thier, von dem nicht weniger dem Menschen nöthige Dinge genommen werden, denn vom Ochsen: doch, was

am

am meisten gebrauchet wird, ist die Fettigkeit der ungewaschenen Wolle.

Die Fettigkeit von ungewaschner Wolle.

Diese nennen die Lateiner Oesypus humida, und ist eine Gattung Fett, welche man auf dem Wasser treibend findet, und an der Wolle der Schaafe und Schöpse, sonderlich die zwischen den Schenckeln u. am Halse behangen bleibt. Die nun die Wolle waschen, pflegen dieses Fett zu sammlen, und es durch ein altes Tuch zu drücken, thun es hernach in kleine Fäßlein, und versenden es hin und her.

Die Landschaft Berry, Beausse, und die Normandie, sind die Orte, von dannen man uns diese Waare mehrentheils zusendet: allein der schlechte Gebrauch verursachet, daß gar wenig vertrieben wird.

Man soll aber dasjenige erwehlen, welches fein frisch ist, nicht zu dicke, auch nicht zu dünne; denn ie älter es wird, ie härter wird es, und endlich mit der Zeit dermassen harte, als wie wohl ausgetrocknete Seiffe. Es muß auch sein Geruch noch zu ertragen seyn: denn etliches stinckt so gar sehr, daß einer kaum dazu nahen kan. Die Farbe muß mäusefahl seyn; und endlich muß auch so wenig Wust und garstiges Wesen drunter seyn, so viel nur immer möglich.

Auch dienet zu mercken, daß dieses Fett, so stinckend es nur ist, den Gestanck verliehre, wenn es eine ziemlich lange Zeit aufbehalten worden, und einen angenehmen Geruch überkomme, fast wie Ambra. Dieses aber habe ich nicht von hören sagen: denn ich besitze selbst ein Stücke, welches, wie ich ietzt vermeldet habe, beschaffen ist.

Dieses Fett hat einigen wenigen Nutzen in der Artzney, und kommt zu etlichen Galenischen compositionen.

Oftmahls verordnen die Medici, denenjenigen, welche angelauffene Hälse haben, dergleichen fette Wolle mit Lilien und Camillenöle, und sonderlich die schwartze, welche man von der Kehle und zwischen den Schlägeln der Hammel nimmt, als woselbst sich dieses Fett befindet: deswegen können diejenigen, die solche Wolle nicht bekommen können, sich dieses Fettes, mit Lilien und Camillenöle unter einander geschmoltzen, bedienen.

Namen der Wolle.

Wir treiben einen ziemlich starcken Handel mit Wolle, und unter andern mit Persianischer: da dann die beste ist, welche sanft, und so viel möglich, ohne lange Haare ist.

Spanische Wolle.

Von Vigogna, gantz feine von Segovia, dito feine, Soria Segoviana, de los Rios, ordinar Soria, Segewens Segovia, Segewense, schlechte Segovianische und Caseres, Moline, Castellische, Florettonnes von Segovia, dito gemeine, aus Navarra, Arragon, Cabesa del buri und Extrematura, feine Albaßin, geringe Campo, Sevilische, von Malaga und aus Portugal.

Lämmer Wolle.

Gewaschene Segovische, Soria Segoviana, ungewaschene Segovische, Moline und Castellische, Albaßin und Navarrische.

Teutsche Wolle.

Von Rostock und Greiffswalde, Stralsund und Anklam, Neumarck und Weidecker, Stettin, Thoren, Dantzig und Colberg, aus Preussen, Lüneburg und Bremen: Polnische Lämmerwolle, dito von Thoren, Polnische Sommerwolle, ungebundene von Halberstadt, feine graue, blaulichte ordinar vom Rhein, dito gebundene, eine Art, Kiste genannt, Schärwolle von Mühlhausen, dito vom Rhein, dito von Wißmar, Bäyerische Wolle, Irrländische dito.

Es giebt noch ferner Wolle aus Berry und andern Landschaften in Franckreich: und endlich Rifflard, welches die allerlängste Wolle ist, die auf denen unbereiteten Schaffellen zu befinden, und für die Buchdrücker dienet, welche ihre Ballen, mit denen sie die Druckerfarbe aufzutragen pflegen, damit ausstopfen.

Die Schaf- und Ziegenfelle, wenn sie wohl zugerichtet sind, dienen zum Pergament; die Kalbfelle aber zum gantz feinen Pergament.

Es wird auch, ohne den Wollhandel und den Handel mit der Feistigkeit von ungewaschener Wolle, ein starcker Handel mit Schöpsen Unschlit geführet, welches wir von unterschiedenen Orten herbringen lassen, sonderlich aber aus Holland, weil es das beste: nach diesem kommt das vom Platze, das ist dasjenige, welches unsere Fleischhauer zu Paris verkauffen: allein, wir haben damit nichts zu thun.

Das Märckische oder das Holländische Schöpsenunschlit muß schneeweiß sehen, und lauter Schöpsenunschlit seyn, denn wenn Rindsunschlit drunter gemischet worden, sieht es gelblicht. Schöpsenunschlit.

Das zwölffte Capitel.

Vom Hirsche.

Siehe Fig. 346. Der Hirsch ist ein in der gantzen Welt allzubekanntes Thier, das allerdings unnützlich seyn würde, wenn ich ihn beschreiben wolte. Dannenhero will ich nur allein vermelden, daß wir kein eintziges Thier von so gar langem Leben haben, welches an dem Gehörn eines Hirschen, das in dem Schloß zu Amboise aufbehalten wird, abzunehmen ist, denn dasselbige ist von einer gantz entsetzlichen Länge, und bezeuget ein sehr hohes Alter. Unsre Geschichtschreiber gedencken, daß König Carl der VIte in dem Walde zu Senlis einen Hirsch gefället, welcher ein goldnes Halsband umgehabt, auf dem diese Lateinische Worte gestanden, hoc Cæsar me donavit, Cäsar hat mich damit begabet.

So giebt es auch kein ander Thier mehr, von welchem so vielerley Artzneymittel und andere im Leben nöthige Dinge können genommen werden, als wie vom Hirsche.

Das allererste, das man vom Hirsche nehmen kan, ist das Wasser, welches aus den Hirschkolben gezogen, und insgemein Hirschkolbenwasser genennet wird. Dasselbige ist ein unvergleichlich Mittel zu Beförderung der Geburt, und wider die hitzigen Fieber. Doch wer dieses Wassers benöthiget ist, mag ihm rathen lassen, und es bey rechtschaffenen Leuten kauffen, denn es ist ein gar rares Wasser, theils, weil es nicht gar zu ofte gebrauchet wird, theils aber, weil es gar schwerlich zu haben. Hirschkolbenwasser.

Das Gehörn wird geraspelt, und die Späne, eben als wie die vom Elffenbein zu anhaltenden Träncken gebrauchet: es wird auch Gallrede davon gemacht, mit dem Titel Hirschgallrede. Diese Späne müssen frisch und aufrichtig seyn, denn es giebt Leute, welche geraspelte Ochsenbeine dafür verkauffen; solches kan jedoch ein ieder stracks vermercken, wer nur ein wenig weiß, was Hirschhorn ist. Die beste Kundschaft, die ich davon ertheilen kan, ist diese: man kauffe sie bey redlichen Leuten, oder lasse sie selbst raspeln. Geraspelt Hirschhorn.

Aus dem Hirschhorn wird ein Spiritus und Sal volatile durch die Retorte getrieben, welche zu Hertz- und Haupt-Kranckheiten vortrefflich dienlich erachtet werden. Ingleichen ein schwartzes Oel, welches rectificiret werden kan, und ein unfehlbares Mittel wieder die Schwinden ist. Was in der Retorte zurücke bleibt, ist schwartz, und kan mit Wasser abgerieben, folglich eine Art schwartz daraus zugerichtet werden, welches fast so schön, als wie das vom Elffenbein. So kan auch dieses schwartze Horn wieder weiß gebrennet werden, und giebt hernachmahls eben solchen Nutzen, wie das gebrannte Helffenbein, und könte gleichfalls Spodium genennet, und zu kleinen trochiscis, gemachet werden: es hat auch eben solche Kräfte. Spiritus, Sal volatile, und oleum vom Hirschhorn. Hirschhorn schwartz. Präparirt Hirschhorn.

Das Bein oder der im Hertzen befindliche Knorpel, deme der Name Hirschhertzbein, oder Hirschcreutz gegeben worden, ist eine treffliche Hertzverwahrende Artzney, und kommt deswegen auch unter die confection de hyacintho. Sie müssen aber nicht gar zu dicke und weiß, und gewiß aus dem Hertzen des Hirsches genommen seyn, denn etliche verkauffen die Beine aus dem Hertzen des Ochsens dafür, ist auch kein Unterschied dazwischen, als daß die vom Hirschcreutz.

Ochsen

Ochsen viel dicker und nicht so dreyeckigt seyn.

Hirschmarck. Wir verkauffen auch überdiß das Hirschmarck, welches zu kalten Flüssen gar dienlich erachtet wird, sonderlich, wenn es mit ein wenig Weingeist zerlassen worden. Das gerechte Hirschmarck siehet weiß und goldgelb, und soll so, wie es von dem Hirsche kommt, gebrauchet werden.

Hirschunschlitt. Das Hirschunschlit hat bey nahe gleiche Tugend, doch so kräftig ist es nicht. Es soll aber reine, und mit keinem Rind- oder Schöpsen-Unschlit vermischet seyn. Es soll auch eben solche Eigenschafften haben, als wie das weisse Wachs.

Die Hirschruthe wird für ein gut Harntreibend Mittel ausgegeben. Die Blase, auf den Kopf eines Menschen, der den Erbgrind hat, geleget, heilet ihn von Grund aus. Die Thränen, welche in den Augenwinckeln hart und trocken worden, werden dem Bezoar gleich geschätzt. Kurtz: es ist der Hirsch/ wie bereits ein und anderer gemeldet, eine gantze Welt voll Artzney, Nutzen und Vortheil für den Menschen. Von der Haut und Fleisch mag ich nichts gedencken, als daß jene zu allerhand Sachen, zu Handschuhen, und dergleichen diene; das andere aber könne auf grosser Herren Tafeln, als ein köstliches Gerichte, aufgesetzet werden. Hirschruth, Blase und Thränen.

Das dreyzehende Capitel.

Vom Bock.

Siehe Fig. 347. DEr Bock ist ein Thier, welches gleicher gestalt in Franckreich, Italien/ Cypern, Candia, und an andern Orten mehr, bekannt genug ist. Die vornehmste Waare aber, die wir von den Böcken oder Ziegen bekommen, und verkauffen, ist eine besondere Fettigkeit, die sich an den Bärten dieser Thiere, und bevoraus dererselben befindet, welche sich von den Blättern eines Bäumleins ernähren, das in warmen Ländern sehr gemeine ist, und von denen Kräuterverständigen Cistus Ledon genennet wird. Seine Blätter sind lang und ziemlich schmal, rauch, sehr klebricht, dunckelgrün, und grünen das gantze Jahr hindurch.

Die Einwohner selbiger Orten samlen diese Fettigkeit mit höltzernen Instrumenten, wie Kämme gestalt, und machen hernach, ob sie gleich insgemein voll Haare und andern Unrath ist, ein einziges Stücke oder auch etliche Klumpen daraus, von unterschiedenem Gewichte, dergleichen man vor diesem zu sehen bekame, und natürliches Ladanum oder Labdanum, auch Bart Ladanum genennet wurde. Allein, seit dem die Einwohner dieser Inseln vermercket, daß in dieser Feistigkeit ein süsser lieblicher Geruch verborgen, dieselbe auch nicht wenig geachtet würde, wenn sie von aller dabey befindlichen Unreinigkeit gesaubert worden, so nehmen sie sich die Mühe, lassen sie zergehen, und drücken sie durch ein Tuch, damit nicht nur die Unreinigkeit davon komme, sondern sie auch einen bessern Geruch erhalte. Wenn sie es nun dergestalt gereiniget, alsdann wickeln sie es in gantz zarte Blasen, auf die Art, wie wir es zu sehen kriegen, und wird hernach flüßiges Ladanum oder schwartzer Balsam genennet. Diese also bereitete Feistigkeit ist in England, wegen ihres angenehmen Geruchs, überaus im Gebrauch: dahingegen das wenige, das in Franckreich davon verthan wird, nicht verdienet, daß man seiner gedencke; vielleicht, weil es zu theuer, oder aber, weil es so wenig bekannt ist.

Natürlich Ladanum, oder Bart Ladanum.

Flüßiges Ladanum oder schwartzer Balsam.

Was von diesem flüßigen Ladano zurücke bleibt, daraus machen sie Rollen, die sie auf die Art, als wie die aufgewundenen Wachsstöcke aufzuwickeln wissen, und werden aufgerolltes Ladanum geheissen.

Aufgerolltes Ladanum.

Das natürliche Ladanum, oder das Bart Ladanum sol so starck riechen, und so sauber seyn, als nur immer möglich. Das flüßige muß eine dichte Consistentz haben, und so schwartz, als wie Agat sehen, süß und lieblich riechen, fast wie Ambra, welches auch etlichen Kauffleuten Anlaß gegeben, das flüßige oder weiche Ladanum für schwartzen Amber zu verkauffen. Das aufgerollte

aber betreffend, dasselbige soll weggeschmissen werden, indem es nichts anders ist als Erde und Sand, welches an der Schwere und denen häuffig glintzenden Flinterlein zu erkennen: dennoch wird es gar starck gebrauchet, weil es wohlfeil ist, und sich leicht stossen läßt.

Die Parfumirer brauchen dieses Ladanum so wohl zu den gemeinen Raucherkertzlein, als auch zu denen so genannten *Pots-pourris*. Wenn dieses Ladanum nun fein hübsch aufgerollet ist, und kleine Kuchen, so soll es demjenigen fürgezogen werden, welches wie grosse Klumpen ist, denn es läßt sich besser verkauffen.

(Pot-pourri heißt in dem grossen *Dictionaire de l'Académie Françoise*, allerhand unter einander gemengte wohlriechende Kräuter und Blumen, welche man mit Würtznäglein, Saltz und Eßig zusammen in ein Gefäs gethan / und damit ein Zimmer oder Kammer auszuräuchern pfleget.)

Bocksblut. Ausser diese unterschiedene Sorten Ladanum wird auch das **Bocksblut** zugerichtet oder präpariret, und eine Artzney daraus gemacht. Allein, wenn dieses Blut dieselben Tugenden haben soll, die ihm unsre Vorfahren beygeleget, so muß das Thier eine geraume Zeit mit lauter gewürtzhaften aromatischen und steinbrechenden Kräutern gefüttert worden seyn, darff auch nicht älter als drey oder vier Jahr seyn. Wann es dann abgekehlet, behält man nur das mittelste Blut auf, das ist, das Blut, das zu erst herauslauft, das wird weggeschüttet, denn es ist zu wäßrig, das hernach kommt, behält man auf, das letzte aber wird wiederum weggeschüttet, weil es gar zu grob und dicke ist.

Hierauf wird das Blut in eine irrdene Schüssel geschüttet, mit einem zarten Tuche bedecket, damit nichts unreines darein fallen könne, und alsdann in die Sonne oder in den Schatten gestellet: wann es nun recht trucken, wird es in ein gläsern oder irrden Geschirre gethan, und zum Gebrauch aufgehebet. Insgemein wird das Bocksblut im Monat Julius präpariret, zu welcher Zeit diese Thiere ihre Nahrung von lauter guten und aromatischen Kräutern haben können.

Von Helmont will, daß, wenn man den Bock bey den Hörnern aufgehencket, und die hintern Füsse nach dem Kopffe zu gezogen, schneide man ihm in solcher Positur die Hoden ab, fange das herablauffende Blut auf, und lasse es trucken werden, welches dann steinhart werde, und nicht so wohl zu zerstossen sey, sey auch gantz und gar von demjenigen, das aus der Kehle gelauffen, unterschieden: dabey versichert er, daß ein Quintlein davon eingenommen, das Seitenstechen, ohne Aderlassen, unfehlbar heile und curire. Das gemeine Bocksblut wird sehr dienlich erachtet den Stein zu zermalmen, wenn man das eine oder das andere in etwas, das sich zur Kranckheit schicket, einnimt.

Bocks- und Ziegen-Unschlitt. Wir bekommen aus Auvergne und der Gegend um Byon und Nevers gar viel Bock- und Ziegen-Unschlitt, weil es doch einigen Nutzen in der Artzney hat, bevoraus das Bocksunschlitt, als welches noch dazu für allerley Handwercksleute dienet, die es gebrauchen. Es soll aber trucken seyn, aussen und innen weiß sehen, und man mag Achtung geben, daß es mit keinem Schöpsenunschlitt vermischet sey, wiewohl dieses gar schwerlich zu vermercken. Dannenhero muß man es nur bey solchen Leuten kauffen, die einen zu betrügen nicht gewohnet sind.

Die Bockshäute werden gebrauchet, Wein, Baumöl, Terventin und andere dergleichen Dinge darinne zu verführen. Die Morgenländer bedienen sich derselben auch, wenn sie über die Flüsse schwimmen wollen, desgleichen die Flössen, darauf sie ihre Waaren über den Euphrat und andere Flüsse in Ostindien führen, über Wasser zu halten.

Die Leute in Levante richten überdiß die Bockshäute, Ziegen und Hammelfelle zu, gerben sie, und geben ihnen mit Lacca auf Stöcklein und andern Dingen, eine schöne lebhafte rothe Farbe; und dann nennen wir sie *Marroquin de Levante*, Laventischen Corduan oder Saffian, und führen einen gar starcken Handel damit, weil er in Franckreich zu sehr vielen Sachen in grosser Menge verbrauchet wird. Marroquin oder Saffian.

Der aufrichtige Saffian muß recht

schön

schön scharlachroth sehen, sanft anzufühlen seyn, und ein schön Korn haben, ziemlich gut riechen, und knarren, wenn man ihn reibt.

Er wird zwar wohl auch zu Marseille und zu Paris gemacht: allein, er sieht nicht so schön roth, hält auch nicht also lange. Was den schwartzen Corduan betrifft, da kommt der allerbeste aus der Barbarey, und ist viel schöner und schwärtzer, hat auch ein weit schöneres Korn, als der, welcher zu Rouan gearbeitet, und *Peaux fraiches*, frische Felle, genennet wird, und mag man mir sagen, was man will, er ist doch nicht so gut, noch so schön, als wie der aus der Barbarey.

Schwartzer Corduan.

Die Bockhäute, die wir zu Paris haben, in denen Oel aus Provence gebracht wird, verkauffen wir gewissen Leuten, die sie zu allerhand Gebrauch zurichten.

Es vermeinen etliche, der Frantzösische Name *Bouc* komme vom Teutschen Bock, oder vom Italienischen Becco her: die Lateiner nennen ihn Hircus.

Das vierzehende Capitel.

Vom Steinbock.

Siehe Fig. 348.

Der Steinbock oder der wilde Bock ist ein Thier, das in Franckreich wenig bekannt, desto mehr aber in der Schweitz. Derowegen habe ich für dienlich erachtet, dasjenige allhier anzuführen, was Peter Bellon Mans in seiner Reisebeschreibung am 14. Blatte, folgender Gestalt davon vermeldet hat.

Weil es keine Wölffe auf der Insel Candia giebet, dannenhero lassen die Leute ihr Vieh gantz sicher und ohne Furcht des Nachts über auf dem Felde, und sonderlich die Schaafe und Hämmel. Können nun die Einwohner junge Steinböcke, derer es eine grosse Menge giebt, in denen Gebirgen, herumirrend antreffen, so ziehen sie dieselben bey denen zahmen Ziegen zugleich mit auf, und machen sie gleichfalls zahm. Die wilden aber gehören dem, der sie fähet oder tödtet. Ihre Grösse übertrift die gebührende Grösse und Dicke der zahmen Ziegen nicht: doch haben sie wohl eben soviel Fleisch, als ein grosser Hirsch, sind auch mit dergleichen gelblichten und kurtzen Haar bedecket, nicht wie die Zeigen. Die Männlein haben einen grossen braunen Bart, welches eine Sache, die sonst an keinem Thiere mehr, das Hirschhaar hat, zu befinden. Wenn sie alt worden, werden sie grau, und haben einen schwartzen Streiffen über den Rückgrad. Wir haben ihrer auch in unsern Gebirgen, bevoraus an jähen und unersteiglichen Orten. Zu verwundern ist es, daß ein so kleines Thier dermassen schwere Hörner tragen kan, wie ich dann ein Paar habe, die zwey Ellen lang sind. Diese haben so viel Qveerstriche oder Linien, oder Ringe, so viel Jahre die Böcke oder Ziegen alt sind. So habe ich auch befunden, daß es ihrer zweyerley Geschlechte giebt, welches ich auch mit denen Hörnern, die ich aus Cypern und Creta bringen lassen, und dem Herrn Landvogt des Lyonischen Gebirges verehret habe, erwiesen. Unterschiedliche mahl habe ich die Vergnügung gehabt, und sie mit Griechischen Hunden hetzen sehen. Auf denen allerhöhesten Gebirgen in Candia / und sonderlich um das Gebirge Spacchia und Madera, giebt es Bauern, welche so gute Bogenschützen sind, daß sie die Böcke, auf fünff und zwantzig Schritte weit, mit ihren Pfeilen treffen können. Sie nehmen aber die Weiblein, welche sie aufgezogen und zahm gemacht haben, und binden dieselben hier oder dort in dem Gebirge an, wo etwan die Männlein ihren Lauff zu haben pflegen. Drauf macht sich der Schütze auf die Seite, und verbirgt sich hinter das Gesträuche, dem Wind entgegen, weil er wohl weiß, daß der Steinbock einen dermassen scharffen Geruch hat, daß er ihn auch auf hundert Schritte riechen würde. Wann dann das Männlein das Weiblein auf dem Lauffe findet, steht es stille, und der Bauer drucket seinen Bogen ab. Fügt sichs, daß der Steinbock nur schlecht verwundet, oder das Eisen ihm im Leibe stecken geblieben, so weiß er ihm selbst meisterlich zu helffen: denn er geht nur

hin und suchet das Diptamkraut, welches an den Felsen in Candia hanget, frißt es und heilt sich durch dieses Mittel gar behende.

Die Schweitzer jagen diese Thiere nicht alleine darum, weil sie dieselben essen, sondern auch, damit sie das Blut davon bekommen mögen, welches sie eben als wie das obgedachte zurichten und dörren, und hernachmahls wider den Stein gebrauchen, sintemahl es weit mehr Kraft hat, denn das gemeine Bocksblut, und insonderheit, wenn er Steinbrech, und andere Kräuter, die mit der Kraft den Stein abzutreiben, begabet sind, gefressen hat.

Steinbocks-Blut.

Die Wahl betreffend, so ist schon genug, wenn es nur aufrecht ist, das heißt, wenn es gewiß und wahrhaftig das Blut vom Steinbocke, und wohl präpariret ist.

Das funffzehende Capitel.

Von der Gems.

Siehe Fig. 348. IN denen Gebirgen, und sonderlich im Pyrenäischen / findet sich eine Art wilder Ziegen, denen man den Namen *Tsard*, *Chamois*, Gems, gegeben. Wir handeln starck mit denen Häuten, nachdem sie mit Oel bereitet worden sind; denn man bedient sich ihrer zu allerhand Sachen.

Die Gems ist ein sehr wildes Thier, das nirgend lieber ist, als auf den höhesten Felsen und Gebirgen: daher es auch die Lateiner Rupicapra genennet haben. Es nähret sich ofters mit eitel Römischer Gemsenwurtz.

Zuweilen wird in der Blase dieser Thiere ein Stein gefunden, von allerley Farbe und unterschiedener Grösse, und wird der teutsche Bezoar genennet, weil ihme von den Teutschen eben die Kraft, als wie dem orientalischen Bezoar beygeleget wird.

Die Gems ist so groß als eine Ziege, hat sehr kleine, schwartze, vorwärts gebogene, gantz spitzige Hörnlein, die es sich oftmahls selbst in die hintern Beine stöst, wenn es sich kratzen will; da es dann entweder sterben, oder aber ein Stücke mit heraus reissen muß. Der Schwantz ist ohngefehr drey Zoll lang. Es hat grosse Augen, und geht allzeit auf der Spitze der Füsse. Das Haar ist gelbroth, und über den Rücken hin laufft ein Strich.

Das sechzehende Capitel.

Vom Chagrin.

Siehe Fig. 349. DEr Chagrin ist die Haut von einem Thiere, welches in Türckey und in Polen gar sehr gemeine ist, und wird von denen Türcken und Polen, als wie bey uns die Maulesel gebrauchet, die Bagage zu tragen. Wenn es umgefallen ist, so ziehen sie ihm die Haut vom Hintertheile ab, und spannen sie an der Luft aus, nachdem sie dieselbe vorhero, wenn sie noch feuchte ist, über und über mit Senffkörnern bestreuet haben. Solchergestalt wird sie viel Tage lang im Wind und Wetter gelassen, hernach aber nehmen sie dieselbe, und gerben sie: wenn sie nun zugerichtet worden, übersenden sie sie uns. Diese Häute sind über die massen harte, wenn sie trucken sind, und gantz weich, wenn sie im Wasser geweichet worden. Es soll aber wie man sagt, und mich versichert hat, daher kommen, daß sie nämlich so gar harte sind, dieweil das Thier stets auf dem Hintern sitzt und lieget. Aus Türckey wird zweyerley Chagrin gebracht, grauer, der am meisten geachtet wird, und weisser oder schmutziger, welcher geringer.

Die Chagrinhäute soll man erwehlen, welche aus Türckey und von Constantinopel kommen, denn diese viel höher geschätzet werden, als die von Algir und Tripolis. Auch werden ihrer aus Polen gebracht, sollen aber ausgeworffen werden, weil sie zu trucken sind, und die Alaune nicht annehmen, wenn man sie färben will. Desgleichen soll man die gröbsten aussuchen, und die schönsten, die fein gleich sind, und ein klein rund wohlgestaltes Korn, aber wenig Spiegel haben: denn obschon

schon diejenigen, welche ungleich sind, und grosse Körner haben, sich eben so gut gebrauchen lassen, sind sie doch nicht so leichtlich zu verkauffen.

Spiegel auf dem Chagrin bedeuten diejenigen Plätze auf diesen Häuten, auf denen nicht ein eintziges Korn ist, sondern sind gantz gleich, und gleissend wie ein Spiegel, daher auch der Name entstanden.

Mit dem Chagrin werden Bücher, die man stets gebrauchet, überzogen, wie ingleichen und sonderlich Uhrgehäuse, und andere Geräthe, z. E. Schreibzeuge, Schreibtafeln und dergleichen.

Der Chagrin wird nach belieben, gefärbet, und dahero sieht man schwartzen, rothen und grünen Chagrin. Allein der beste und theuerste ist der rothe, denn er ist mit Vermeillon und Carmin zugerichtet. Den aufrechten Chagrin aber erkennet man vor den zu Chagrin gemachten Corduan daran, daß er sich nicht abzeucht.

* * *

Uber alle diejenigen Theile der vierfüßigen Thiere, die wir zu verkauffen pflegen, verkauffen wir auch noch Bärenschmaltz / das wir aus denen Schweitzergebirgen / aus Savoyen und aus Canada bringen lassen. Es soll aber frisch geschmoltzen seyn, graulicht und klebricht, eines starcken häßlichen Geruchs, nicht zu harte, auch nicht zu weich. Denn welches weißlicht und harte ist, dasselbe soll man verwerffen, dieweil es mit Unschlit vermischet ist. Dieses Schmaltz ist ein vollkommen herrlich Mittel wider die kalten Flüsse: so hält man es auch für das Podagra gar dienlich, wenn man den schmertzhaften Ort damit reibet: ingleichen soll es die Haare wachsen machen, sonderlich wenn man pulverisirte Bienen drunter mischet und Nußöl. Auch wird es etwas weniges in der Artzney gebraucht, und zu unterschiedlichen Galenischen compositionen, als da ist mundificans de apio, &c. gebrauchet.

Bärenschmaltz.

Bärenunschlit lassen wir gar selten bringen, weil es in Franckreich nicht sehr gebräuchlich, und nur für diejenigen dienet, die nicht gerne viel Geld für das Schmaltz geben wollen.

Bärenunschlit.

Wir verkauffen auch Dachsfett, weil es ein gar herrlich Mittel ist wider die Nierenbeschwerung und Hüfftweh: ingleichen Pinsel von Dachshaaren für die Mahler.

Dachsfett.

Getreugte Wolffsleber und Därme, welche denenjenigen dienlich seyn sollen, die mit Leberkranckheiten und der Colica beladen sind.

Wolffsleber.

Noch weiter verkauffen wir Fuchsschmaltz und die getreugte Lunge: das Schmaltz, weil es vortrefflich gut ist wider den Ohrenzwang, wie auch, daß man denenjenigen, welche die schwere Noth bekommen, die Glieder damit reibe. Die getrucknete und gepülverte Lunge aber dienet für die Lungensüchtigen und die einen kurtzen Athem haben.

Fuchsschmaltz und Lunge.

Ingleichen Hasenlaab, welches für eine Artzney wider den Gift ausgegeben wird, und das geronnene Geblüte im Leibe zertheilen soll.

Hasenlaab.

Ausser diesen verkauffen wir auch wilde Schweinszähne / Schincken von Mäyntz, Bayonne / Anjou, wie auch, die um Paris herum gemacht werden. Bologneser und Provence Würste / Parmesan und Planzentinischen Käse / welcher in der Normandie nachgemachet wird, Gasconischen Rocfort genannt, oder von Rovergue, Auwergne, Gruyere, Vachelin, Bern, Roche, Holländischen, und viele andere Sorten Käse mehr, die wir von diesen und jenen Orten bringen lassen.

Uber diß handeln wir auch starck mit gesaltzner Butter, die wir aus Holland, England, Irrland, Bretagne, von Lamion und Issigny aus der Normandie kommen lassen, denn daher wird die allermeiste Butter gebracht, die wir zu Paris verthun.

* * *

Diese sind also alle diejenigen Theile von vierfüßigen Thieren, damit wir zu handeln pflegen. Ob nun ihre Anzahl geringe ist, dennoch bringen sie keinen schlechten Nutzen, nehmen viel Geld hinweg, und bezahlen bey der Ein- und Ausfuhr nicht wenig Zoll. Thäte aber nicht der so starcke Handel, und bestünde nicht der meisten Parisischen

Spezе-

Spezereyhändler ihr Thun fast alleine darinne, dürffte ich vielleicht nicht, wie der Titel dieses Wercks verspricht, davon gehandelt und geredet haben.

Das siebenzehende Capitel.

Vom Strausse.

Siehe Fig. 370. DEr Strauß ist ein Vogel, der kurtze Flügel hat, welche wegen ihrer Federn sehr hoch geschätzet werden, indem sie zum Zierrath auf die Hüte, Betten, und Thronhimmel dienen. Die Straussen werden in Africa gejaget, und sind in Peru also gemeine, daß sie bey gantzen Schaaren gehen, als wie das Vieh. Die Wilden essen das Fleisch, und ihre Eyer sind gut, doch schwerlich zu verdauen. Die Weiblein sind über und über grau, schwartz und weiß gescheckt: die Männlein schwartz und weiß, und werden weit höher gehalten, weil ihre Federn viel breiter und besser staffiret sind, die Spitzen daran weit dicker, und die Pflaumen viel zärter. Es sind überaus geschwinde Vögel, werden mit Hunden gehetzet, als wie die Hasen, und im Lauffe gefangen. Der Strauß bedient sich seiner Flügel nicht zum fliegen, sondern sich im lauffen fortzuhelffen, wenn ihm nur der Wind füget, denn als dann dienen sie ihm, gleichwie die Segel einem Schiffe. Wann der Strauß mercket, daß seine Eyer ausgebrütet sind, so bricht er sie entzwey; die verfaulen dann, und wächst eine Menge Würmer darinne, davon ernähren sich die Jungen: wie solches der P. Acaret in der Beschreibung Peru bezeuget. Ein gleiches hat vor diesem Ælianus vermeldet. Man hat auch um das Haupt der guten Hoffnung so grosse Strausseneyer gesehen, daß sieben Mann an einem gnug zu essen gehabt. In der Academie derer Wissenschafften sind viel Straussen zerleget worden, unter denen der gröste, vom Kopf an bis auf die Erde, sieben und einen halben Fuß hoch gewesen. Der Strauß hat länglichtrunde Augen, als wie der Mensch, und grosse Augbraunen; das oberste Augenlied ist beweglich, wieder die Gewohnheit der andern Vögel, mit noch einem Augenliede inwendig, dergleichen die meisten Thiere haben. Der Schnabel ist kurtz und rund, die Zunge klein und angeheftet, wie bey den Fischen; die Schenckel sind dicke, fleischicht, und ohne Federn, mit einer weissen Haut überzogen, die etwas röthlicht sieht, und mit Runtzeln durchzogen ist, welche ein Gegitter vorstellen, dazwischen man bey den Männlein einen Finger stecken kan. Die Beine sind vorneher mit grossen Schuppen, als wie mit Tafeln bedeckt, die Füsse gespalten, und bestehen nur aus zwey Zähen, die sehr groß und gleichfalls mit Schuppen bedecket. An den grossen Zähen haben sie Klauen, nicht aber an den kleinern. Sie haben nicht wie die andern Vögel, unterschiedene Arten Federn, weiche und wollichte oder Pflaumfedern, die ihnen an statt des Beltzes dienen, und harte und steiffe, zum fliegen; sondern des Straussen Federn sind alle mit einander weich und ausgefaselt, als wie die Pflaumfedern, und dienen ihm weder zum fliegen, noch zur Decke: der Kiel steht gerade mitten in der Feder, darum auch die Egyptier die Gerechtigkeit unter dem Bilde einer Straussenfeder vorgestellet. Die Haut am Halse sieht wie angelauffen Fleisch, ist mit weissen zarten und glantzenden Pflaumfederlein bedecket, so aber gar dünne gesäet, und viel ehe wie Haar, als wie Federn sehen. Der Leib hingegen wird mit weissen, grauen und schwartzen Federn bedeckt; denn die anders sehen, sind gefärbet. Die grossen in den Flügeln und im Schwantze, sind insgemein weiß, auf diese folgen schwartze, am Bauche aber und auf dem Rücken sind sie weiß oder schwartz. An den Seiten, wie auch an den Schenckeln und unter den Flügeln hat er gar keine Federn. Am Ende eines ieden Flügels hat er gleichsam wie zwey Sporen, des Daumens lang, hol und als wie Horn, sehen fast aus, als wie die Stacheln der Stachelschweine. Inwendig befanden sich fünff diaphragmata und Unterschiede, welche den Leib in fünff Theil zertheilten,

ten, von denen viere von oben gerade herab giengen, das fünffte aber lieff gveer durch die Mägen, welche alle voll Gras, Heu, Gerste, Bohnen, Beine und Kieselsteine, darunter einer wie ein Hünerey groß war, gefüllet waren. Auch fand man bis 70. Stück Doubles, meistentheils abgenützet und verzehret, wahrscheinlich, mehr durch das stete an einander reiben, als daß sie wären zerfressen worden. Allein, man soll auch wissen, daß die Straussen das Eisen, eben zu dem Ende wie andere Vogel die Steinlein, hinabschlucken, damit es nämlich ihre Nahrung zerreiben helffe, nicht daß sie sich davon ernähren, oder es verdauen solten, als wie die Alten geglaubet, denn sie sterben, wenn sie dessen zu viel verschlucket. Von etlichen werden sie *Cerf-oyseau*, Hirsch-Vogel, auf Lateinisch, Struthio-camelus genennet.

Von diesen grossen Vogeln verkauffen wir nichts als die Federn, die Eyer, und das Fett.

Das achtzehende Capitel.

Vom Adler.

Siehe Fig. 351. DEr Adler ist ebenmäßig ein grosser Vogel, welcher einen langen, schwärtzlichten krummen Schnabel hat. Die Beine sind gelb, mit Schuppen beleget, die Federn vielfarbig oder bunt. Dieser Vogel findet sich an unterschiedenen Orten in Europa, und auch in Provence häuffig.

Adlerstein. Von dem gantzen Vogel verkauffen wir gar nichts, als nur einen gewissen Stein, der in dem Eingange des Loches, darein der Adler sein Nest machet, befindlich ist, um seine Jungen für dem Donner und Ungewitter dadurch zu beschirmen. Diesen Stein haben uns die Pilgramme von S. Jago aus Gallicien überbracht. Diejenigen Adlersteine aber werden am höhesten gehalten, welche platt sind, schwärtzlicht, voll Narben, wie das Chagrinleder, und hellklingend, das ist, wenn man sie für die Ohren hält und schüttelt, müssen sie einen Laut geben, welches von dem harten oder weichen Steine herkömt, der darinne steckt. Diesem Steine werden grosse Kräfte zugeschrieben, denn er soll verhelffen, daß die Frauen glücklich entbunden werden, auch verhindern, daß sie nicht fallen, weil sie schwanger gehen. Etliche sagen auch, die Adler hohleten diese Steine aus Indien, damit sie ihre Jungen ausbrüten könten.

Das neunzehende Capitel.

Vom Geyer.

Siehe Fig. 352. DEr Geyer ist ein Raubvogel, der nur von Todenkörpern und Aesern lebt; an Gestalt kommt er dem Adler ziemlich bey, ja einige wollen gar, daß er ein Geschlechte desselben sey. Von diesem Thiere verkauffen wir nichts mehr, als nur das Schmaltz, welches wider die Zufälle der Nerven trefflich dienlich erachtet wird. Die Haut des Geyers ist vortrefflich schön, und wird deshalben von einem und dem andern gesuchet. Geyerfett und Fell.

Das zwantzigste Capitel.

Von der Fregatte.

Siehe Fig. 353. DJe Fregatte ist ein Vogel, welchen die Indianer wegen seines schnellen Flugs also nennen. Der Leib dieses Vogels ist nicht dicker denn der Leib eines Huns, alleine der Magen ist überaus fleischicht. Alle Federn des Männleins sind Rabenschwartz: der Hals ist nicht zu lang, der Kopf klein. Er hat zwey grosse schwartze Augen, und ein so scharffes Gesichte, als wie der Adler. Der Schnabel ist ziemlich dicke, gantz schwartz, sechs bis sieben Zoll lang und durchaus gerade, doch ist der obere Theil am Ende ein klein wenig, wie ein Haken, gebogen. Er hat gantz kurtze Pfoten, und zwey Klauen, wie der Geyer, sind aber gantz schwartz. Seine Flügel sind so entsetzlich groß, daß bis-

weilen von dem Ende des einen bis zu dem Ende des andern, sechs bis sieben Fuß sind: und dieses hat seine Ursach; denn diese Flügel sind ihm höchst nöthig, weil er sich unter weilen mehr denn 300. Meilen vom Lande entfernet. Er hat grosse Mühe, bis er sich von den Aesten erheben kan, wenn er aber einmahl im Flug ist, so sieht man, wie er die Luft mit gantz sanftem Flug zerschneidet, denn er hält die Flügel ausgebreitet, und bewegt sie fast gar nicht, oder beweget sich etwa. Wenn ihm der Regen oder der ungestümme Wind ungelegen fällt, so bravirt er den Wolcken, schwingt sich in die mittlere Gegend der Luft, und entzeucht sich dem Gesichte der Menschen. Allein, ob er gleich noch so hoch gestiegen, dennoch merckt er genau auf denjenigen Ort, wo die Dorades die fliegenden Fische jagen, und stürtzt sich als ein Blitz aus der Luft herab, nicht zwar bis auf das Wasser, sonst er Mühe haben würde sich wiederum zu erheben; sondern, wenn er etwa noch zehen bis zwölff Ellen davon ist, nimmt er einen grossen Umschweiff, und kommt gleichsam unvermerckt, immer tieffer herunter, bis er der See gantz gleich flieget, da er dann die kleinen Fische im Wasser mit dem Schnabel oder Klauen, zuweilen auch mit beyden zugleich, erwischet.

Das Männlein hat nicht allein einen grossen rothen Kamm auf dem Kopfe, als wie ein Hahn, sondern auch unter der Gurgel: wiewohl solcher nur an den Alten zu sehen ist. Die Weiblein haben keine, hingegen sind ihre Federn viel weisser, sonderlich am Bauche.

Gleichwie aber in Europa die Reiger ihre gewissen Oerter und Winckel in den Höltzern haben, die ihnen zur Zuflucht dienen, woselbst sie sich versammlen, zur Ruhe begeben, sich aufhalten und ihr Geschlechte vermehren; eben also haben auch diese Vögel eine kleine Insel bey Guadalupa, eine geraume Zeit zur Wohnung eingehabt, dahin alle Fregatten daherum zusammen gekommen, die Nacht über allda zu ruhen, oder bey bequemen Wetter zu nisten. Diese kleine Insel wurde das Fregatten Inselgen genennet, führet auch diesen Namen annoch, obgleich die Vögel den Ort geändert: denn im Jahr 1643. und 1644. wurden sie dermassen heftig gejaget, daß sie aus Noth diese Insel verlassen musten.

Der P. Tertre ein Predigermönch, von der Brüderschafft des Heiligen Ludwigs, und Apostolischer Mißionarius nach den Antillen Inseln, ließ sich durch die vortheilhaften Reden, die man ihm von dem Oele, das aus den Fregatten könte gezogen werden, bewegen, und sie das letzte mahl jagen, bekam ihrer auch durch Hülffe drey oder vier Personen, in weniger als zwey Stunden Zeit, über hundert Stück. Die grossen ertappten sie auf den Aesten, oder auf dem Neste, denn weil sie grosse Mühe haben, bis sie recht in Flug kommen, hatten diese Leute Zeit sie mit ihren Pikenlangen Stangen zwischen die Fittige zu schmeissen, da sie dann stracks, wie halb tod blieben. Es entflohe kein eintziger, der sich nicht zuvor gebrochen, und zwey oder drey halb verdauete Fische, als wie Häringe, von sich gegeben hätte: und dieses zwar, wie er vermuthete, darum, damit sie desto behender davon fliehen möchten.

Das Oel oder das Schmaltz von diesen Vögeln ist ein vollkommen gutes Mittel wieder das Hüftweh, und alle andere Zufälle, die von Erkältung entstehen. Es wird in gantz Indien davon, als von einer unschätzbaren Sache, groß Wesen gemacht. Fregattenschmaltz.

Das ein und zwantzigste Capitel.

Von Vogelnestern.

DJe Vogelnester, welche die Siammer vor etlichen Jahren mit nach Franckreich brachten, sind der Speichel oder Auswurff gewisser Vögel, Eisvögel genannt, welche in Franckreich / sonderlich in der Normandie, gantz gemeine. Die Frantzösischen Eisvögel halten sich fleißig an der See und um die Moraste auf, haben die Grösse einer Schwalbe oder Wachtel;

tel: Federn und Schnabel sind vielfarbicht, grün, roth und blau. Diese Vögel haben allerhand Namen, z. E. *Alcyon-Martinet*, *Martinet pescheur*, S. Martinsvogel, oder auch Drapier. Sie bauen ihre Nester gemeiniglich ins Schilff, oder auf die Felsen. Wann die Indianischen Eisvögel, vornehmlich an der Küste des Königreichs Cambaya, sich begatten, lassen sie einen weissen Schaum aus dem Schnabel gehen, aus welchem sie ihr Nest, in Grösse eines Theeschälgens, machen, darein ihre Eyer legen und die Jungen ausbrecken. Diese Nester sind weiß, und etwas gelblicht, fest und trucken, und haben keinen sonderlichen Geschmack, sondern schmecken fast wie Nudeln. Siehe Fig. 354.

Die Chineser sind dermassen auf diese Vogelnester verliebt, daß schier unglaublich ist, was für eine Menge derselben nach Peking, der Hauptstadt in China, gebracht wird, woselbst das Hundert insgemein 50. Tahers gilt, das ist nach unsrer Müntze 600. Pfund oder 200. Thaler. Sie legen ihnen treffliche Eigenschafften zu, denn ausser dem, daß sie dieselben stets zum verspeisen brauchen, und mit Geflügel und Ingber kochen lassen, so achten sie sie auch gut für die Magenkranckheiten, und denen, die über Mattigkeit klagen, dienlich.

Vor die seinwaren uns diese Nester unbekannt, und man glaubte, sie wären aus dem Schaume des Meeres erbauet: seit dem sie aber die Siammer zu uns gebracht, sind sie ziemlich gemein worden.

Sonst sind auch noch einige andere Stück von Vogeln, die wir verkauffen, und einen nicht geringen Handel damit führen, denn da sind die Schwanenfedern und Kielen, die Federn und Pflaumfedern von Gänsen, und anderm Geflügel, welche wir aus Gascogne, Normandie und der Landschafft Nivers bringen lassen: ingleichen Schwalbensteine, dann diese Vögel vornehmlich des Sommers in Franckreich sehr gemeine seyn. Diese Steine braucht man als wie die kleinen Krebssteine, wenn einem ein Stäublein oder sonst etwas ins Auge gefallen. Siehe Fig. 355. Siehe Fig. 356. Schwalbenstein. Siehe Fig. 357.

Das zwey und zwantzigste Capitel.

Von den Spanischen Fliegen.

DJe Cantharides sind Fliegen, welche die Bauersleute um Paris herum zu uns bringen, und sich häuffig auf den Eschenbäumen, Rosenstöcken und dem Getraide befinden. Diese Fliegen haben grüne glantzende Flügel, die wegen der schönen lasurblauen Farbe, welche unter dem goldgelben hervorsticht, gar schön anzusehen, dagegen aber sind sie sehr giftig und stincken heftig. In Italien giebt es eine Art dicker Spanischer Fliegen, so aber in Franckreich nicht gebräuchlich sind. Siehe Fig. 358. Italienische Cantharides.

Man muß die Spanischen Fliegen erwehlen, welche frisch, trucken und fein gantz sind, dann so bald sie zwey oder drey Jahr alt werden, verzehren sie sich in sich selbst und werden zu eitel Staube.

Die Spanischen Fliegen werden äusserlich gebrauchet, denn sie sind ein starckes Vesicatorium und Mittel zum Blasenziehen: daher sie auch die Apothecker zum Grundstücke desjenigen Pflasters machen, welches zum Blasenziehen gebrauchet wird. Die Schmiede brauchen sie gleichfalls sehr offte, zur Raude und andern Kranckheiten der Pferde, dazu sie trefflich dienen. Allein sie sind eines von den stärcksten Giften, und soll der innerliche Gebrauch durchaus verboten seyn, denn man darff denen nicht trauen, welche vorgeben, daß sie auch innerlich könten gebrauchet werden, wenn nur die Flügel, der Kopf und die Beine davon gethan würden. Deswegen solten sie auch die Spezereyhändler und Apothecker nicht einem ieden, und den sie nicht wohl kennen, verkauffen; oder aber, sie müssen gewiß wissen, daß sie nur äusserlich gebrauchet werden. So sollen sie auch besorget seyn, und, zu Folge des königlichen Befehls, sich von den Käuffern, eben als wie wegen anderer Gifte, die in diesem Buche sollen bemercket werden, Zettel oder Scheine geben lassen.

Das drey und zwantzigste Capitel.

Von denen Bienen.

Siehe Fig. 359. DJe Bienen oder Honigfliegen sind kleine Thierlein, deren Natur und Klugheit eben so verwunderbarlich, als nöthig ihre Arbeit ist; denn sie geben uns Honig und Wachs, mit denen wir eine starcke Handlung treiben. Dieweil ich aber niemahlen selbst Bienen gehalten, so habe mich auf einen guten Freund verlassen müssen, welcher viel Jahre lang damit umgangen, und gehandelt hat, der dann belieben gehabt mir alles, was er nur dabey beobachten können, zu geben, auf daß ich es mit demjenigen, was die Scribenten davon gemeldet, conferiren und vergleichen möchte.

Einige unter denen Naturkündigern geben vor, daß die Bienen ihren Ursprung von todten Löwen und Ochsen nähmen, und daß an statt der Würme, welche aus denen Cörpern der andern Thiere zu wachsen pflegen, aus denen Cörpern der Löwen und Ochsen Bienen herfür kämen.

Allein diese Geburt oder Ursprung scheinet mir um so viel mehr von der Wahrheit entfernet zu seyn, weil eine gewisse Person dasjenige, was der Poet Virgilius im IV. Buch vom Ackerbau davon geschrieben, auf die Probe gestellet und nichts dergleichen gefunden. Der gantze Handel steht in einem gedruckten Büchlein, welches einem Dorffpriester zugeschrieben wird, welcher allda am 14. Blat also redet.

Mir beduncke, der Virgilius sey ein Autor, der Ansehens genug hätte, eine, allem Vermuthen nach, nicht so gar unglaubliche Sache zu bestätigen, und verdiente noch wohl, daß ich sie auf sein Wort, auf die Probe führete. Ich that solches auch, zu allem Unglück, und gedachte nicht anders, oder ich würde das gantze Dorff inficiren und anstecken. Denn ich ließ einen jungen Stier, bina cornua ferens, der zwey Hörner hatte, todschlagen, und demselben, bis er starb, viel tausend Streiche mit Prügeln geben. An statt des Begräbnüsses ward er zerstücket, samt seinen beyden Hörnern in ein höltzern Vaß geleget, welches vier Löcher hatte, nach denen vier Winden, damit die vielen Millionen Bienen, nach des Virgilius Worten, heraus kriechen könten. Der König entsprieſſet aus dem Magen, und die faulen Bienen (Afterbienen oder Threnen,) aus dem untern Leibe. Die Könige bekriegen einander zu Wasser und zu Lande, stellen ihre Kriegsheere in Schlachtordnung, beschencken die Obersten und Hauptleute, straffen die nachläßigen, lassen sie durch die Ruthen lauffen, die Diebe lassen sie wippen: und was dergleichen Possen mehr sind, welche ihrer viel geglaubet haben, und noch feste darauf verbleiben. Allein, an statt, daß etliche tausend Bienenschwärme aus dem Leibe dieses Thiers herfür kommen solten, krochen eine gantz unzehliche Menge dicker Würme herfür, und entstund ein solcher heftiger Gestanck, daß ich vermeinte, er würde die gantze Gegend vergiften, denn er war dermassen heftig, daß iederman glaubete, das Land würde von der Pestilentz angegriffen werden.

Dieses sind also zwey ziemlich wiedrige Meinungen, welche zu entscheiden ich viel zu unvermögend bin: will derowegen viel lieber eine und andere Anmerckungen, welche sich auf die tägliche Erfahrung gründen, allhier anführen. Diejenigen aber, welche mehr davon zu wissen begehren, können den Grenade lesen, oder auch das Büchlein, das obgedachter Dorffpriester verfertiget hat, oder ein ander kleines Büchlein, das erst kürtzlich zu Paris heraus gekommen, und also heißt: Tractätlein von Bienen, worinne beschrieben stehet, auf was für Art und Weise man die Bienen warten soll, und was dabey in Acht zu nehmen, auch wie man, durch Sammlung des Honigs und des Wachses, einen grossen Gewinn davon ziehen solle.

Anmerckungen von den Bienen, welche mir eine gewisse Person mitgetheilet.

Die Erzielung derer Bienen hat dasjenige zu ihrem Anfange, woraus sie gezeuget werden, und eine Gattung eines kleinen weissen Sames ist, welcher

unten

unten an dem Boden der kleinen Häuslein oder Kelchlein derer Honigkuchen lieget, die sie in denen Bienenkörben oder Stöcken machen und bauen, und allezeit am Boden der Stöcke anheben, da wo die Handhabe feste gemachet ist. Dieser Same wird vermittelst der natürlichen Wärme derer Bienen dicke, und zu einem weissen Wurm, der zu Anfang seiner Bildung in keinem einigen Stücke einer Fliege gleichet; wenn aber ein Monat vorbey, wird er als wie eine Fliege, behält dennoch die Farbe des Wurms annoch, bis er nach und nach die rechte Gestalt überkommt, schwartz wird, und aus seinem Häuslein herfürkriecht. Und also hebt sich die Erzielung der Bienen an, so viel ich abmercken können, vom Hornung an bis zu Ende des Octobers, dergestalt, daß wann die Stöcke bey guter und bequemer Witterung angefüllet worden, sie im May oder im Junius schwärmen; doch die im Maymonat geschwärmet haben, werden höher gehalten, als die spaten, denn die Zeit ist dazumahl anmuthiger und die Hitze nicht so groß, dahingegen die im Junius geschwärmet, nicht sowohl fortkommen können, indem sie gemeiniglich die gröste Hitze und Dürre überfällt, sie auch offtmahls nicht Zeug genug finden können, sich damit zu verwahren, oder mit sattsamen Vorrath auf einen langen Winter zu versehen.

Von ihrer Arbeit.

Habe ich durch gantz sonderbare Bemühung und ungewöhnlichen Fleiß nachfolgendes beobachtet: denn ich viel Zeit, ja gantze Stunden des Tages über bey denen Bienenkörben zugebracht, damit ich meine Begierde vergnügen, und sie arbeiten sehen möchte; wozu ich etliche höltzerne Stöcke, mit gläsernen Leisten, gebrauchet.

Wann dann der Winter zu Ende gehet, und es wird gelinde, wie zuweilen geschicht, und die Luft beginnet sich von der grösten Kälte zu reinigen, etwa um den Hornung, so kriechen sie aus denen Stöcken herfür, ziehen zu Felde, und bringen allerley Wachs, weißlichtes, gelblichtes, citronengelbes und röthlichtes: dieses hänget als wie Linsen an ihren hintersten Füßgen, von dem sie sich, sobald sie in ihr Gehäuse kommen, aufs sorgfältigste entledigen, und ihre Zellen und Bruthäuslein davon bauen. Diese bauen sie sechseckigt, und machen sie noch dünner, als den feinst- oder zartesten Talck, und beynahe auch also durchsichtig. Und dieses sind die Löchlein, oder Höhlen, darein sie den Samen legen, aus welchen die Bienen werden, und mit Honig angefüllet sind, wenn die jungen Bienen ausgekrochen, und sie also ledig worden.

Die Bienen nehmen das Wachs von allen Blumen, ausgenommen von Rosen, Pomerantzenblühe, Erbsen und Tausendschön. Sie bringen auch eine Art purperfarbichtes Wachs, welches eben so gut siegelt, als wie das weiche Wachs, das wir zum siegeln auf Holtz oder zu Gerichtssiegeln gebrauchen: mit diesem Wachse verkleiben sie die Löcher, die in denen geflochtenen Körben sind, verstopfen die Fugen an denen höltzernen Stöcken; dergleichen ich mich bediene, und die von zwey Stücken gemachet sind; damit kein Licht hineinfalle. Sie können diese zwey Stücke mit ihrem purperfarbenen Wachse (Vorstoß, Stopfwachs) dermassen feste verstreichen, daß sie so feste halten, als ob sie von Menschenhänden wären verküttet worden. Dieses Wachs hat einen viel stärckern und gantz andern Geruch, als das, welches geschmoltzen und zu Kuchen gemachet ist.

Von der Art und Weise, wie sie das Honig bereiten, auch von der Zeit, die zu ihrer Erndte am fürträglichsten ist.

Die bequemste Zeit im Jahre, den Honig zusammlen, ist der Monat April und May. Sobald demnach der Tag anbricht, und es ist schön und heiter Wetter, fliegen sie, die Bienen / aus, ins Feld, den Thau, der in selbiger Zeit häuffiger fällt, weder im gantzen Jahre, einzusammlen: sie kehren / so geschwinde ihnen nur möglich, wiederum zurücke nach ihren Stöcken, damit sie den Thau, den sie von den Kräutern des Feldes eingesogen und abgelecket, und in ihrem Leibe haben, in obbeschriebene Löchlein oder Kelchlein wieder von sich geben mögen, und zwar auf die Art,

als wie die Tauben ihre Jungen füttern. Wenn sie nun ein Löchlein mit dem Thaue angefüllet, verstopfen und versiegeln sie es gleichsam mit einem gantz zarten wächsenen Häutlein, auf daß nichts herauslauffe und verderbe.

Zu dem Ende des Junius und Julius, wenn der Thau nicht mehr so häuffig fällt, als wie im April und May, fällt doch noch bisweilen des Morgens etwas Thau, den diese Bienen eben als wie den andern einzusammlen nicht weniger bemühet sind. Es geschiehet aber auch oftmahls (wiewohl zum Schaden des Korns und anderer Feldfrüchte) daß gewisse kleine Reiffe und Regen fallen, welche sich an die Nußbäume und das Getraide legen, und dieselben verderben, denen Bienen iedennoch zu ihrem sammlen und Honigmachen gar dienlich sind. Wann auch gleich ihre Erndtezeit vorbey ist, lassen sie doch nicht ab zu arbeiten, indem sie Wachs eintragen, welches sie von allerhand Blumen, davon aber obgemeldete ausgeschlossen sind, einsammlen.

Merckwürdig ists, daß wenn sie schwärmen, und die Jungen, aus welchen der Schwarm bestehet, nur aus dem Stocke sind, dieselben gleichsam eine schwartze Wolcke von Fliegen vorstellen, welche dann diese oder jene Gestalt bekommt, nachdem nämlich die Bienen auf einen Hauffen, wie ein streitendes Kriegsheer herausziehen. Sie hencken sich zusammen, und folgen der vornehmsten unter ihnen, welche länger ist, als die andern, und iederzeit gar kurtze, nicht so gar lange Flügel hat, wie die andern, und röthlicht siehet. Wann sie diese verliehren, werden sie irre, und dieser Zufall bringet den Eigenthumsherrn kurtz drauf in Verlust. Sobald der Schwarm herausgeflogen, hencken sie sich insgemein in den Schatten eines Astes, als anderswo an: da muß man sie dann, alsbald sie sich nur gesetzet, aufs behendeste zurück bringen, und in einen Stock fassen, auf daß sie nicht durchgehen; denn wo man sie uneingefasset läßt, bis die Sonne auf sie scheinet, werden sie munter und fliegen davon: wann sie aber in dem Stocke sind, ist es besser, daß man ihn aus der Sonne setze, damit das frische Wachs von der Sonnenhitze nicht zerschmeltze.

Es dienet ferner zu mercken, daß ihr Wachs gantzer drey Jahr, zu Erzielung der jungen Bienen gut und tauglich bleibe. So kan man auch das Alter des Wachses an der Farbe stracks erkennen, im ersten Jahre ist es weißlicht, im andern wird es gelb, und im dritten braun. Wird es älter, so wird es schwartz, unfruchtbar und untauglich; die Bienen legen auch weder Brut noch Honig drein.

Auch ist nichts ungereimtes, wenn man unter den Stock, der geschwärmet hat, andere Stöcke stellet, und weisse Taffeln, von Gyps, denn diese Farbe für andern mercklich. Ich habe mich doch nicht so wohl dabey befunden, als wenn ich Breter drunter gelegt.

Ich habe Bienen gehabt, die ich vom Ende des Winters, bis es wiederum schön Wetter worden, füttern müssen, weil sie nicht genug Honig zu ihrer Zehrung eingetragen: Dieselben aber funden sich hernachmahls besser, denn die andern. Je dicker der Schwarm, ie eher wird der Stock voll Wachs und Honig, ist auch um ein gut Theil besser, und giebt im folgenden Jahre frühzeitig.

Weil es auch faule Bienen giebet, so werden dieselben von den stärckern und arbeitsamern, gegen den Winter ausgetrieben oder getödtet.

Im October hören sie auf Brut zu setzen, und heben nicht ehe wieder an, als bis auch die Erde aufs neue beginnt zu treiben, und Laub und Gras hervorbringt, welches im Februar zu geschehen pflegt.

Oben habe ich gedacht, daß ich Stöcke hätte von zwey Stücken zusammengesetzt: diese sind wie ein Bäßlein oder Zuckerhut formiret, und in der Mitten entzwey geschnitten; damit nun die Bienen nicht sterben, muß man sie alle Jahr zeideln, und dieses Jahr den einen Theil hinweg nehmen, im folgenden den andern, nachdem sie voll sind, und an statt der vollen ledige hinstellen, damit die Bienen darinne arbeiten können: und dieses heißt man zeideln oder schneiden. Bisweilen trifft's zu: wie ich sie dann unterschiedene mahl zwey-

mahl

mahl geschnitten, und an die Stelle der beyden vollen Theile zwey ledige hingesetzt, so auch gut angangen: wiewohl es gar selten in dieser Gegend angehet, alldieweil sie zu trucken ist. Denn die Bienen sind gewißlich gerne um das Wasser, und wässrichte Oerter, weil sie viel Wasser zum Wachsmachen gebrauchen.

Einsmahls war ich mit vielen guten Freunden bey einem königlichen Bedienten, der in seinem Garten zu Argenteuil Bienen hatte, und in demselben war ein Teich: nach diesem flogen sie unaufhörlich, und trugen Wasser in ihre Stöcke. Ich befragte ihn deswegen und was seine Gedancken davon wären, da sagte er zu mir, daß dieses eine Sache wäre, die er allezeit in Acht genommen, seit dem er Bienen gehalten.

Es muß auch kein Raum, oder ledige Löcher, weder unten noch oben, in den Stöcken gelassen werden, sonst kriechen die Schmetterlinge oder Zweyfalter, die im Julius und August erzielet werden, hinein, legen ihre Eyergen darein, und erzeugen dicke, kurtze, harte Würme, welche ein Gewebe, wie Spinnengewebe, spinnen, und die Gewercke zusammenhängen, und den Brand drein bringen: alsdann gehen kaum zwey oder drey Tage vorbey, so verlassen die Bienen den Stock, und weichen daraus, wenn sie ihn vorher gantz ausgeleeret. Diese Würme, ob ihrer gleich noch so wenig wären, vermehren sich doch dergestalt, daß in weniger als fünff oder sechs Tage Zeit, man keine Untze Wachs, das die Bienen zusammen getragen, daraus bekommen kan, sondern die Würme legen ihre Eyer, und formiren die harten Schalen darinne, welche dann nebst dem Gespinste, das sie darinne gesponnen, lauter Klumpen in dem Stocke machen.

Weiter ist auch zu mercken, daß es unter den Bienen Müßiggänger gebe, welche entweder gar nicht, oder doch selten zu Felde ziehen, auch schier niemahlen des Vormittages, sondern nur um vier Uhr aus dem Stocke kommen: hingegen verzehren sie, was die andern gesammlet, und die guten Bienen tödten diese Faullentzer, soviel sie nur können, im August. Diese sind viel schwärtzer und dicker, denn die andern, haben keinen Stachel, damit sie stechen könten, sondern, wenn man sie hinten drückt, erscheinen zwey kleine Hörnlein, wie durchsichtige Häutlein, welche zu äusserst gelb sind.

In Polen und Moßkau bauen die Bienen in die Stöcke der alten Bäume, daher diese Völcker, ohne den grossen Nutzen, den sie von den Bienen ziehen, indem sie sich fast eintzig und allein vom Honig erhalten müssen, auch noch diesen Vortheil haben, daß sich die Bienen selbst, und ohne Handanlegung, warten, welches aber bey unsern nicht angehet.

Es erzehlet Münster und Guyon eine wunderbare Geschichte. Ein Bauer war in dem Moßkowitischen Walde in einen solchen Baum, in welchen die Bienen Honig getragen, und er das Wachs gesuchet, gefallen: da er nun nicht konte herauskommen, weil die Höle des Baumes zu tieff und zu weit, kommt ein Bär, aus GOttes Schickung, dahin, sich an dem Immenhonig zu ersättigen; der Bauer aber ergreifft das Thier bey dem einen Hinterfusse, und wird dergestalt der Gefahr, in diesem Baume umzukommen, entrissen.

Das vier und zwantzigste Capitel.

Vom Honig.

In Franckreich bekommt man dreyerley Honig zu sehen, den wir von unterschiedenen Orten bringen lassen, als erstlich den weissen, der ohne Feuer aus dem Wachse gezogen worden, und von etlichen Jungferhonig genennet wird, theils, weil er von ihm selbst heraus fleußt, theils aber, weil er aus dem jährigen und gantz frischen Honigfladen gezogen worden ist. Wann man nun dieses Honig haben will, sodann zerschneidet oder zerbricht man die Gewercke, oder legt sie auf Flechten von Weiden, die über ein sauber irden oder höltzern Gefäß gelegt sind: der Honig, der herabrinnet, ist trefflich köstlich, sieht

hell

hell und weiß, gestehet in weniger Zeit, und wird hart und körnicht. Die andere Sorte wird aus allerley Gewürcke oder Roos gemacht, das man in einen Sack von Bindfaden stecket, wenn es vorher wohl abgeputzet worden, und vermittelst einer Presse ein weisses Honig heraus treibet, welches aber von dem erstern gantz und gar unterschieden ist, weil es nicht allein nicht so weiß ist, sondern auch nicht so lieblich schmecket. Das dritte ist gelb, und wird aus alle dem übrigen Roos gezogen, welches man mit ein wenig Wasser in einem Kessel übers Feuer gestellet hat: drauf schüttet man es in einen Sack, und presset es aus; was heraus laufft, ist ein gelbes Honig, welches schöner oder geringer ist, nachdem es wenig Hitze bekommen, denn wo es zu heiß worden, sieht es nicht so schön gelb, sondern braungelb, und riecht häßlich. Auch sagt man, der Honig sey nicht so gar gut und schön, wann zu viel Wasser drunter gegossen worden.

Der schönste Honig, und der am meisten geachtet wird, kommt aus Languedoc, und ist weiß, insonderheit der von Corbiere, einem kleinen Dorffe, drey Meilen disseits Narbonne, welches der Ort ist, da der schönste Honig herkommt, der insgemein Honig von Narbonne genennet wird, so aber falsch ist, indem man in Narbonne nicht einmahl weiß, was Honig von Narbonne seyn soll, wohl aber von Corbiere: doch dieser Zuname ist ihm deswegen gegeben worden, weil Narbonne eine grosse Stadt und besser bekannt ist, als Corbiere, welches nur ein Dörfflein.

Weisser Honig von Narbonne.

Der gerechte Honig von Corbiere oder Narbonne, wann er seyn soll, wie sichs gebühret, muß frisch und neu seyn, dicke, körnicht, und dem Royal-Zucker gantz und gar gleich, eines süssen und etwas beissenden Geschmacks, und eines lieblichen gewürtzhaften Geruchs. Nach diesem kommt der von andern Orten in Languedoc und Provence, ist aber gar sehr von dem von Corbiere unterschieden, sowohl, weil er niemahls so sehr weiß ist, als auch, weil er nie so lieblich schmeckt, auch nicht den Rosmaringeruch hat, er müste ihn denn durch Kunst bekommen haben, welches gar oft zu geschehen pflegt, und an der Menge der Rosmarinblüten mag erkennet werden, welche in dem weissen Honig aus Provence und Languedoc gemischet worden sind: wie ich dann selbsten solche Tonnen gesehen, in denen, am Boden, ein Klumpen solcher Blumen, wie ein Ey dicke gelegen, welche ausdrücklich deswegen darein geleget waren, damit der Honig diesen Geruch und Geschmack überkommen, und für rechten Honig von Corbiere oder Narbonne durchgehen möchte.

Weisser Honig aus Provence.

Der dritte und letzte ist der weisse Honig / der innerhalb 20. bis 30. Meilen um Paris herum fällt, und den Namen Landhonig bekommen hat. Zuweilen trifft man ihn so vollkommen gut an, daß er dem von Corbier, ausser dem Geruch und Geschmack, nicht im geringsten weichet: welches auch gar wohl zu glauben ist, alldieweil der Geschmack und Geruch des Honiges blos von der Güte der Blumen, davon sich die Biene ernähret, herrühret. Da nun Languedoc und Provence warme Landschafften sind, und folglich voller würtzhafter Blumen und Kräuter, als da ist, Thymian, Rosmarin, Stöchas und andere, so muß nothwendig auch der Honig viel besser seyn, und einen angenehmen Geruch haben: dahero wird er auch weit mehr gesucht, und vornehmlich zu Brustträncken genommen. Wiewohl der Landhonig eben auch dazu gebrauchet wird, desgleichen zu andern Sachen und Confituren, anstatt des Zuckers, oder wird in der Fastenzeit verspeiset.

Weisser Landhonig.

Was den gelben Honig betrifft, da ist der beste, den man zu Paris siehet, und der am meisten verlanget wird, der aus Champagne kommt, und muß, wenn er recht gut seyn soll, frisch, und weder zu dicke noch zu dünne seyn, goldgelbe, fein körnicht, und nicht voll Wachs, welcher Fehler von der übeln Zubereitung entstehet: wenn im übrigen der Geruch gut ist, und der Honig gewiß aus Champagne, wird er viel eher verkaufft, und ist weit besser, als alle die andern Sorten, die wir hier und daher kommen lassen, z. E. aus Touraine/ Picardie, und sonderlich

Gelber Honig aus Champagne.

aus

aus der Normandie, welcher stinckend und röthlicht ist, auch nicht wohl mag verkauffet werden, ob er schon mehr purgiret, als alle die andern Arten. Der Honig aus der Normandie ist gar leichtlich zu erkennen, so wohl an der Farbe, und Geruch, als auch, daß er gemeiniglich in Fett-Töpfen gebracht wird, die wir Talevanes, ingleichen Buttertöpfe zu nennen pflegen, weil wir die Butter von Isigny in der Normandie gelegen, in solchen Töpfen bringen lassen. Dieses Honig dienet für die Apothecker zu ihrem Honig und Säfften, z. E. zum Veilgensaft, Seeblumensaft, und andern.

Der Gebrauch des gelben Honigs ist dermassen gemeine, absonderlich zu Paris, daß wohl niemand zu finden, dem seine Kraft und Wirckung unbekannt, deswegen ich auch nichts davon gedencken, iedennoch aber sagen will, daß so bekannt auch der Gebrauch desselben sey, so wenig wisse man ihn recht anzuwenden: denn die meisten, die den Honig schmeltzen, schäumen ihn so lange, als er Blasen wirfft, welches man dennoch nicht thun solte, weil er bis auf den letzten Tropfen schaumet; sondern man muß ihn nur zergehen, oder einmahl aufwallen lassen, hernach vom Feuer abheben, und wenn er halb und halb erkaltet, durch ein Tuch giessen, und dann gebrauchen. Er wird, ausser dem ordentlichen Gebrauch, von den Spezereyhändlern zu dem so genannten Spezerey- oder Zuckerbrod gebrauchet, dessen in Franckreich sehr viel verthan wird, sonderlich aber zu Rheims, woselbst das beste gemacht wird, weil der Honig in Champagne besser ist, sie auch Spezereyen, Pfeffer und andere mehr, darunter thun, wie ingleichen Citron- und Pomerantzenschalen, und überstreuen es hernach mit denen gantz kleinen Zuckerkörnern, *Nompareilles* genannt.

Uberdiß distilliren wir auch aus dem Honig ein Wasser, Geist, und Oel, welche alle mit einander die Haare wachsen machen, und die Flecken des Gesichts vertreiben sollen. Dem wohlrectificirten Honigspiritus wird die Kraft das Gold und Bley aufzulösen beygeleget. Aus dem Honig, welcher verjohren, kan man auch Eßig machen: allein, weil er gar wenig gebrauchet wird, deshalben will ich niemand rathen, sich damit zu verwirren, sowohl als wie mit dem Oel und Saltze vom Honig, denn er giebt überaus wenig. Honigwasser, Spiritus und Oel.

Das fünff und zwantzigste Capitel.

Vom gelben Wachs.

WIr führen auch noch überdiß einen starcken Handel mit weissen und gelben Wachse. Das erste Wachs, das man bekommt, ist das gelbe, und wird also gemacht: man nimmt das, was man von den Flechten und aus den Säcken, die unter der Presse gelegen, genommen hat, und thut es in grosse Kessel, mit soviel Wasser, als dazu genug ist; wann dann alles zergangen ist, läßt mans durch ein Tuch lauffen, und legt dieses auch hernach noch unter die Presse, damit alles Wachs herauskomme. Wann das Wachs alles herausgelauffen, sich gesetzet hat, und annoch warm ist, nimmt man den Schaum mit einem angefeuchteten Ziegelsteine oder einem Stücke Holtz ab. Das abgeschaumte und erkaltete Wachs wird aus den Geschirren, in die es geschüttet worden, damit es zu Kuchen oder Scheiben werde, herausgenommen, und wenn sich, wie oftmahls geschicht, Bodensatz daran befindet, wird solcher mit einem Messer oder absonderlich hierzu verfertigtem Instrumente herunter geschnitten. Bevor aber das heisse Wachs in die Formen geschüttet wird, welche von Holtz, Kupfer oder einem andern Metalle gemacht seyn mögen, so muß man sie mit Honig, oder Baum- und Nußöl bestreichen, oder auch mit Wasser, damit das Wachs nicht daran hangen bleibe. Ihrer etliche brauchen zu besserer Reinigung des Wachses römischen oder andern Vitriol, ich aber habe nichts bessers ersinnen mögen, als daß man es wohl schmeltze und reinige.

Was wir Wachs heissen, ist eigentlich zu reden, dasjenige, das den Honig in den Stöcken enthält, und auf den

Flechten und in den Säcken zurücke bleibet, wenn man, als schon gedacht, das Honig heraus ziehet.

Polen/ die Barbarey/ Bretagne, Champagne, und andere Gegenden in Franckreich versehen uns häuffig mit gelben Wachse, doch liegt nichts dran, von was Orten es auch komme, wenn es nur, wie sichs gebühret, recht gut beschaffen, und nichts drunter gethan worden ist: wiewohl das **Dantziger Wachs**/ das aus Bretagne und Champagne, für das beste gehalten wird. Man soll aber das gelbe **Wachs** erwehlen, welches hoch an der Farbe, von gutem Geruch, und leichtlich zu zerbrechen ist, auch nicht an den Zähnen behangen bleibet: desgleichen muß man Acht haben, daß nicht zuviel Wust am Boden sey, das ist, es soll recht wohl gereiniget seyn, und oben wie unten sehen: nicht weniger mag man zuschauen, absonderlich, wenn es dicke Wachsscheiben sind, als wie die Dantziger, daß kein Wasser, oder Steine, oder Erde in der Mitten stecke. Kurtz: es muß so seyn, wie es von Natur ist, weder mit Hartz, Galipot oder Pech vermischet, noch auch mit Terra merita oder Roucou angefärbet.

Das gelbe **Wachs** dienet zu vielerley, zu Wachskertzen, dünnem Zug und zu andern Sachen mehr. Es wird auch starck zur Artzney gebraucht, denn es den Pflastern und Salben ihre gebührende Dicke giebet. Desgleichen wird es von vielen Handwercksleuten zu allerhand Sachen, dazu sie es nöthig haben, gebrauchet. Nichtweniger werden die Pergamente damit besiegelt, auf welchen Privilegia und Freyheiten, oder andere dergleichen Dinge geschrieben stehen. Doch wollen etliche, das gelbe Wachs schicke sich durchaus nicht zur Artzney.

Aus dem gelben Wachs wird vermittelst Erde, Bolus und andern dergleichen Dingen, die keinen Geschmack haben, oder auch mit eichener Asche, ein weisses dickes Oel herüber getrieben, welches gantz und gar wie Butter siehet, und deswegen auch den Namen Wachsbutter bekommen hat: dasselbe aber muß weiß sehen, und wie Wachs riechen. Aus dieser Wachsbutter, wenn sie mit gestossenem Bolus oder Kalch incorporiret worden ist, wird aus einer gläsernen Retorte, in Sand gestellt, ein klares und helles Oel, wie Wasser, gezogen, welches einen angenehmen Geruch hat. Die Butter und das Oel vom Wachse sollen gut zu denen Frostbeulen seyn, insonderheit, wenn sie aufgesprungen; wie auch zu andern dergleichen Kranckheiten mehr.

Wachsöl oder Butter.

Was in dem leinenen Sacke, wenn das Wachs ausgepresset worden, zurücke bleibt, und anders nichts als tode Bienen und anderer Unflat ist, das brauchen die Schmiede sehr starck, und wird von uns *Marc des mouches*, Bienendreser, genennet.

In den Bienenstöcken befindet sich auch noch eine Gattung **rothes Wachses**, welches von etlichen **Jungfernwachs**, Propolis, **Vorstoß Stopfwachs**/ **Bienenhartz** genennet wird, und ist dasselbige Wachs, damit die Jmmen die Ritzen und Löcher in den Stöcken zu verkütten und zu verstopfen pflegen, damit keine Luft dadurch gehe: iemehr nun Löcher und Spalten in einem Stocke sind, iemehr wird auch solches Stopfwachs daran zu befinden seyn. Dieses Wachs wurde vor diesem sehr gebrauchet, anietzo aber weiß man schier nicht mehr, was es ist, ob es gleich ein herrliches remedium ist für die Zufälle der Nerven.

Propolis Stopfwachs.

Vom weissen Wachs.

Das weisse **Wachs** wird von dem gelben bereitet, wenn dasselbe geschmoltzen und in Wasser gekörnet, oder zu kleinen Bröcklein gemachet worden ist. Hernach wird es auf Tücher, welche an Haken aufgehencket sind, geleget, und Tag und Nacht, vom April an, bis zu Ende des Octobers an der freyen Luft gelassen. Wobey zu mercken, daß das Wachs, wenn es zwey oder drey Tage auf den Tüchern gelegen hat, zu drey oder viermahlen wieder umgeschmoltzen wird, nachdem es schön Wetter ist, und es viel Thau giebet, die Sonne auch heiß scheinet. Wann es dann recht weiß worden, wird es abermahls in grossen Kesseln geschmoltzen, und darauf mit einem sonderlich dazu verfertigten Gefäß von weissen Bleche ausgegossen,

In Languedoc wird das Wachs nicht gekörnet, sondern sie machen es überaus dünne, und in Gestalt der Zuckerhüte, die sie hernachmahls an die Sonne stellen, und oft mit frischen Wasser bespritzen, damit sie nicht von der heftigen Sonnenhitze zerfliessen.

gossen, das heißt so viel, es wird auf eine Tafel geschüttet, in welcher ein Hauffen runde Löcher sind, in Form der kleinen runden weissen Wachsscheiben, darein vorher frisch Wasser gegossen worden, damit das Wachs nicht an dem Holtze behangen bleibe. Nach diesem wird es abermahls noch ein Paar Tage und Nächte auf die Tücher geleget, damit es noch durchscheinender und trucken werde.

Das Wachs aus Bretagne läßt sich am allerbesten und am füglichsten bleichen. Wenn es denn recht schöne weiß ist, als wie insgemein das von Chateau-Gontier, einer Stadt, acht Meilen von Angers gelegen, woselbst, wie man sagt, die beste Bleiche in gantz Franckreich seyn soll, und ist, so muß es schön weiß, hell und durchsichtig seyn, feine dicke Scheiben, die, wenn man sie zerbricht, nicht garstig schmecken, noch an den Zähnen bekleben bleiben: denn sodann ist es mit nichts nicht vermischet.

Von diesem schönen Wachse werden auch schöne Sachen gemacht, Kertzen, dünner Zug, Fackeln, Bilder und andere dergleichen Wachsarbeit.

Man mag sich aber auch vorsehen, daß es kein verlegenes weisses Wachs sey, welches wieder angerichtet und umgeschmoltzen, indessen aber stets mit einem Spatel umgerühret, und darauf ins Wasser geschüttet, und zu Scheiben gemachet worden ist. Doch kan man solches gar leichtlich erkennen, weil dieses also zugerichtete Wachs niemahls recht helle, sondern allezeit matt siehet, auch so bald es geschmoltzen und verarbeitet worden, zur Stunde so gelb als Urin wird. Dieses wiederfährt dem andern nicht; Dieses ist auch die Ursache, warum einige Kauffleute das weisse Wachs wohlfeiler geben, denn die andern.

Unterschiedene Sorten weiß Wachs.

Nach dem Wachse von Chateau Gontier folgt das von Angers, drittens, das von Mans / und viertens, das Holländische, welches wir gemeiniglich in Kisten zu vier bis fünff Centnern schwer, bekommen, darunter das vornehmste ist, welches wir königlich Wachs aus Holland zu heissen pflegen: die fünffte Gattung ist das von Amboise, die sechste von Chaumont, nahe bey Troyes, die siebende und letzte ist das von Rouan / alldieweil sie gar zuviel Schmaltz unter das weisse Wachs thun: denn es ist besser oder schlechter, nachdem sie nämlich mehr oder weniger Bockunschlit oder Ziegen- und Schöpsenfett darunter gemenget. Im übrigen giebt es sehr wenig Orte, an denen nicht allerhand Arten weiß Wachs bereitet würde, ausgenommen zu Anjou / daher es auch am theuersten ist, und nur zu schöner Arbeit dienlich gehalten wird.

Nicht allein aber muß man trachten schön Wachs zu haben, sondern man soll auch zusehen, daß die Dachte in den Kertzen und Wachslichtern von reiner Baumwolle; die aber zu dem gezogenen Wachse, das man in Büchsen thut, oder aufwindet, von Garn von Guibray, zum Venedischen Wachsstock aus Cöllnischen Garn oder auch von Garn von Guibray, und zu den Wachslampen von Cotton gemachet seyn: denn die zu denen letzteren von Garne bereitet werden, brennen nicht lange, sondern löschen bald aus. Die Wachsfackeln, es seyen nun weisse oder gelbe, sollen weisse Dachte haben, denn sie sind viel besser, auch ehender zu verkauffen. Wir machen auch noch überdiß Schneiderlichtlein, welche die Schneider zum verwächsen gebrauchen.

Uber alle diese Sachen, die aus dem weissen Wachse gemachet und bereitet werden, lassen wir es auch noch schmeltzen, und machen es vermittelst eines Feimlöffels oder einer Handvoll Ruthen, in kaltem Wasser, zu gantz kleinen Körnern, und pflegen es hernachmahls granuliret oder gekörnet Wachs zu nennen. Dieses Wachs dienet zu nichts anders, denn zu Pomaden und Schmincke fürs Frauenzimmer, wenn Wallrath, Borrax, Venedischer Talck und andere dergleichen Dinge darunter gerühret werden.

Gekörnet oder granuliret Wachs.

Das allermeiste granirte Wachs, das wir verkauffen, ist auch allhier gemacht, indem der wenige Gebrauch nicht lohnet, daß man es anderswoher bringen lasse.

Vom weichen roth- und grünen Wachse.

Das weiche rothe Wachs wird von weissem Wachs und gewaschenen Terpentin, unter einander geschmoltzen, bereitet, und mit Vermeillon oder Orcanette angefärbet. Es muß aber eine geziemende Consistentz haben, schön roth und sauber zubereitet seyn, soll es anders die gebührende Beschaffenheit haben. Die Commissarien und Beamten brauchen es zum siegeln.

Das grüne Wachs wird eben auf diese Art zugerichtet, nur daß es mit Grünspan gefärbet ist. Es wird zu den Hüneraugen oder Leichdornen gebrauchet: es brauchens auch die Landleute, als wie das rothe, und machen die Spitzen und Enden der Kertzen und Fackeln damit grün und roth.

Wachs zum wächsen.

Wir machen auch Wachs, die Federbetten damit zu wächsen, von weissen oder gelben Wachse, mit Terpentin geschmoltzen, oder mit weichen Peche, das hernach in gewissen blechernen Formen, wie ein Becher gestalt, zu Kuchen geformet wird. Die Tapetenmacher brauchen es.

Zu dem so verkauffen wir noch einen Hauffen andere Wachsarbeit, Bilder, Früchte, und so fort an, von allerhand Farben; solches alles aber ist gut oder schlecht, nachdem nämlich der Wachsbereiter ein ehrlicher Mann und guter Arbeiter ist.

Vom Indianischen schwartzen Wachs.

Es giebt an vielen Orten in Ost- und West-Indien kleine Bienen, welche ihre Stöcke in die holen Bäume bauen, gleichwie in der Figur zu ersehen. Sie machen aber ihr Honig in kleinen Häuslein von schwartzem Wachse, in der Grösse und Gestalt der Taubeneyer. Das Honig ist sehr lieblich, und hat eine Farbe wie der Ambra. Das Wachs brauchen die Indianer zu Kertzen, und den Balsam von Tolu von dem Baume damit aufzufangen, gleichwie ich bereits oben berichtet habe. Siehe Fig. 119.

Einige Scribenten vermelden, daß es ein Thier gebe, welches wie eine Katze gestalt sey, und von den Indianern Heirat oder das Honigthier genennet werde: dasselbe steige mehrmahls auf diese Bäume, und fresse allen Honig auf. Das wunderbareste aber sey, daß zwar das Thier die Honigkuchen mit seinen Pfoten heraus ziehe, den Bienen aber kein Leid zufüge, die ihm dagegen gleichfalls nichts zu leide thun, weil sie keinen Stachel haben, als wie die unsern.

Dieses Wachs war vor diesem in Spanien überaus im Gebrauch, auch einiger massen in Franckreich: anietzo aber weiß man nicht mehr, was es ist, denn es ist eine der rarsten Spezereyen.

Das sechs und zwantzigste Capitel.

Vom grauen Ambra.

DEr Amber ist die köstlichste und allertheuerste Waare, die wir in Franckreich haben, zugleich aber auch eine Spezerey, die am wenigsten bekannt ist, um deren Ursprung man sich heftig gezancket. Denn so ich alles vorbringen wolte, was die Scribenten davon geschrieben, hätte ich Materie genug ein gantzes Buch davon zu verfertigen. Allein, damit ich niemand nicht Unrecht thun möge, auch nicht wiederhohlen dürffe, was so viele Autores aufgezeichnet, als will ich sagen, daß der Ambra, den wir von sehr vielen Orten kommen lassen, und insonderheit von Lissabon, nichts anders sey, als ein Klumpen Gewircke der Bienen, welcher von den Steinklippen herab ins Meer gefallen, oder auch durch die Gewalt der Wellen und des Windes, oder sonst auf eine andere Art herabgerissen worden. Dieses honigvolle Gewircke wird in der See, entweder durch die Eigenschafft des Seewassers, oder durch die Kraft der Sonne, fliessend und schwimmend gemacht, welches sich denn gar oft zuträgt.

Viel werden sich verwundern, daß ich vorgeben dürffen, der Ambra, dessen Natur bis ietzo so gar wenig bekannt, sey nichts anders als Wachs: allein,

allein, ich würde solches wohl nicht gethan haben, wann mich nicht ein guter Freund versichert hätte, daß er ein Stücke gesehen, welches zur Helfte Ambra, zur Helfte aber Wachs gewesen. So bekräftiget auch dieses mein Vorgeben der Herr Monconnys, Lieutenant General zu Lyon, welcher in seiner Reisbeschreibung gedencket, wie daß er in England vernommen, der Ambra sey Honig und Wachs, welches die Bienen in Indien, am Gestade des Meeres, an die Steinklippen legten. Wann nun diese Honiggewercke von der Sonne zerschmeltzeten, lösten sie sich ab, und fielen in die See, welche sie alsdann durch ihr stetes bewegen vollend vollkommen machte. Auch habe man ein grosses Stücke Amber entzwey gebrochen, welches seine gäntzliche Vollkommenheit noch nicht muste bekommen haben, und mitten in demselben das Gewircke zusammt dem Honig annoch beysammen angetroffen. Zu mehrerer Beglaubigung darff man nur den Ambra mit dem (spiritu vini tartarisato auflösen, so bleibt endlich eine dem Honig gleichende Materie übrig.

Damit ich aber noch ferner erweisen möge, daß der Ambra nichts anders seyn könne, als Wachs, weil er zuweilen in so grosser Quantität und Schwere gefunden wird, nicht zwar als wie Stücken zu 300. Pfunden schwer, doch aber zu dreyßig und viertzig Pfunden, so will ich auch anführen, was der Herr Tavernier im II. Buch seiner Reisbeschreibung am 145. Blat, nachfolgender massen davon vermeldet.

Man weiß noch nicht recht, wie oder wo er formiret und bereitet werde: doch scheinets, daß es nirgend anders, denn in der Ostsee geschehe, ob er gleich iezuweilen bey England und andern Küsten in unsern Europa auch gefunden worden. Die gröste Menge findet sich auf der Küste von Melinda, sonderlich am Munde der Flüsse, und unter diesen vornehmlich am Munde des Flusses di Sena. Wann der Gouverneur von Mosambique zu Ende der drey Jahre, da sich seine Verwaltung geendiget, nach Goa zurücke kommt, bringt er gemeiniglich für 300000. Pardos grauen Amber mit. Im Jahr 1627. fuhr ein Portugesisch Schiff von Goa nach den Manillen-Inseln: als es aber durch die Enge bey Malacca kommen, wurde es von einem Sturme überfallen, welcher etliche Tag und Nächte anhielt: der Himmel war stets bedecket, und dem Steuermann unmöglich die Höhe zu nehmen. Indessen begunte der Reiß und andere Eßwaaren zu fehlen, da berathschlagten sie, ob sie die in dem Schiffe befindlichen Schwartzen wolten in die See schmeissen, und also das Proviant für die weissen Leute aufbehalten, welches sie auch bey nahe vollstrecket hätten, als eines Morgens sich ihnen die Sonne zeigete, und eine Insel entdeckete, der sie nahe genug waren, und dennoch erst des andern Tages dabey vor Ancker kommen kunten, dieweil die See hoch gieng, und der Wind ihnen zu wider war. Auf diesem Schiffe war ein Frantzos, Namens Morin Renau, samt seinem Bruder, welche, da sie zu Lande waren, einen Fluß fanden, bey dessen Munde sie nebst zweyen Portugisischen Corporalen und einem Sergeanten baden wolten. Von diesen beyden Corporalen ersahe der eine im baden, einen grossen Klumpen, nahe am Strande schwimmen, welchen er für ein Stück von einem schwammichten Steine hielte, nachdem er sich dazu gemacht, ließ ihn also ohn bedencken fahren, wie ingleichen seine vier Cameraden, welche ihn ebenfalls besehen und betastet, und doch nicht gewust, was es seyn möchte. Als aber dieser Corporal wiederum aufs Schiff gekommen, dachte er die gantze Nacht an den Klumpen, dessen Beschaffenheit er nicht ergründen können, und, da er vom Ambra schwatzen hören, kam ihm ein, es könte wohl ein Stück desselben seyn, fand sich auch darinne nicht betrogen. Denn des Tages drauf nahm er einen Sack, ließ sich ohnbewust seiner Cameraden ans Land setzen, und gieng nach dem Fluß, als ob er sich noch einmahl baden wolte, fand das Stücke Ambra und brachte es gantz heimlich ins Schiff, allwo er es in eine Kiste legte. Doch konte er sich nicht enthalten, die Sache noch denselben Abend dem Morin Renau

Pardos ist eine Müntze, welche 20. Sols oder 8. Groschen gilt.

nau zu vertrauen, welcher anfangs nicht glauben wolte, daß es ein Stück Ambra wäre: nachdem er es aber wohl betrachtet, glaubte er endlich selbst, daß der Corporal nicht unrecht hätte. Dieser bote dem Morin, auf gerathe wohl, das Stücke Amber vor zwey Chinesische Goldklumpen an, deren iedes 600. Pfund oder 200. Thaler unserer Müntze beträget; allein Morin war halsstarrig, und wolte ihm nicht mehr denn eines davor geben, dannenhero ließ es der andere auch gut seyn, und behielt also das Stück in seinem Kasten. Wenig Tage drauf, es sey nun, daß Morin aus Verdruß, daß er das Stück Ambra für dasjenige, was er dafür geboten, nicht haben können, sich etwas mochte davon haben verlauten lassen, oder daß die Sache auf andere Weise ausgekommen, breitete sich das Geschrey auf dem gantzen Schiffe aus, der Corporal hätte ein ziemlich grosses Stück Ambra in seiner Kisten, welches er ohngefehr in einem Flusse derselben Insel gefunden, als die Portugisen dabey vor Ancker gelegen, derowegen wolten die Soldaten und Bootsleute ihren Theil auch davon haben. Morin Renaud, von einer kleinen Rachgier getrieben, hetzte sie immer weiter an, und unterrichtete sie, wie sie es angreiffen müsten. Sie sagten demnach zu dem Corporal, weil sie alle seine Spiesgesellen wären und einerley Gefahr unterworffen, so wäre auch billich, daß sie gleichfalls alle mit einander an denenjenigen Gütern, die ihnen das Glücke zuschantzete, Theil hätten, da zumahl er nicht der eintzige wäre, und dieses Stücke Ambra alleine entdecket, müste derowegen dasselbe unter alle im Schiffe ausgetheilet werden. Der Corporal verthaidigte sich seines theils bestmöglichst, und weil sich etliche fanden, die seine Seite hielten, in Hoffnung, es würde grössere Stücken setzen, wenn ihrer weniger dazu wären, so kamen sie mit Worten immer heftiger zusammen, daß es sich schon zum Auffstand anließ, als der Capitain des Schiffes denselben im Augenblick durch seinen guten Verstand zu stillen wuste. Denn er stellete den Soldaten und Matrosen vor, weil dieses Stücke Ambra, welches er in ihrer Gegenwart wägen ließ, und 33. Pfund schwer befunden ward, ein sonderbares rares Stück, und wohl werth, daß selbiges dem Könige überreichet würde, als wäre es schade, wenn es in so einen Hauffen kleiner Stücklein solte zerbrochen werden: sie würden besser zukommen, wenn es bis nach Goa aufbehalten würde, daselbst werde es der Vice-Roy, dem es könte präsentiret werden, ohnfehlbar reichlich bezahlen, und dergestalt könte ein ieder wohl etwas mehrers bekommen. Dieser des Capitains ausgesonnener Vorschlag wurde von allen beliebet, und sie verfolgten ihre Reise nach den Manillen Inseln; nach ihrer Rückkunft aber ward das Stücke Ambra dem Vice-Roy überbracht. Diesem hatte der Capitain bereits vorher berichtet, was vorgegangen, und sie redeten mit einander ab, wie sie den Ambra überkommen möchten, ohne daß es dem Vice-Roy das geringste kostete. Derowegen wurde denenjenigen, die es dem Vice-Roy im Namen der Soldaten und Matrosen überbracht, dafür gedancket, und der Vice-Roy sagte wieder sie, daß er ihnen wegen eines so trefflichen Geschenckes hohen Danck wüste, und würde selbiges dem Könige übersenden, welches dazumahl Philippus IV. ware, dem Portugall annoch unterthänig war. Also fehleten alle und iede, die an dem grauen Amberstücke wolten Theil haben, in ihrer Hoffnung, denn sie weder von dem Stadthalter, noch von dem Könige das geringste empfiengen.

Ich will auch noch nur mit wenig Worten eines andern Stück Ambers gedencken, welches 44. Pfund gewogen. Dasselbe fand ein Seeländer, der aus einem der besten Geschlechte zu Middelburg entsprossen, und von wegen der Holländischen Compagnie auf der Insel Mauritius, welche ostwerts der Insel Laurentius commandirte, im Jahr 1646. oder 1647. in der Rivir, und übersendete es der Compagnie. Wie aber diese Leute immerzu ihre Feinde haben, sich auch ein Zeichen an dem Amber befand, als ob ein Stück davon gebrochen, so wurde der Commandeur beschuldiget, als hätte er die Helfte davon genommen, deshalben er sich aber

zu

zu Batavia rechtfertigte. Allein weil der Verdacht in denen meisten Gemüthern verbliebe, und der Commandeur sahe, daß man ihm keine andere Charge geben wolte, reisete er mit eben demselben Schiff, darauf ich (Tavernier) mich befande, wieder zurück nach Seeland.

Dem sey nun wie ihm wolle, den Amber, welchen einige orientalisches Succinum nennen, soll man erwehlen, wenn es feine schöne Stücken sind, aussenher grau, inwendig aber grau mit schwartzen Tüpfeln bezeichnet, eines angenehmen, lieblichen und recht aromatischen Geruchs: dagegen soll man denjenigen verwerffen, welcher weichlich, unflätig, inwendig und auswendig verschimmelt und mit einer Rinde überzogen ist, auch voll Papageyen Schnäbel steckt, welche zu der Zeit, da sie sich mausen, und der Amber noch weich ist, darein gerathen; oder der sonst voll liederlich Zeug ist, dergleichen sich nur gar zu ofte darunter befindet.

Die eigentliche Ursache/ und warum sich zu weilen Papageyenschnäbel darinne befinden, ist, daß diese Vögel so gar verleckert darauf sind.

Der graue Amber dient für die Parfumirer, und viel andere Leute, die sich seiner, um des guten Geruchs willen bedienen.

Er hat zwar auch einigen Nutzen in der Artzney; allein, weil sein Geruch den Weibspersonen zu wieder ist, dannenhero wird er sehr wenig gebrauchet.

Weil demnach der graue Amber eine so überaus theure Waare ist, derowegen mögen diejenigen, die dessen eine gute Parthey einkauffen, sich in Acht nehmen, daß nichts anders drunter gemenget, oder aber er wohl gar nachgemachet sey.

Amberessentz.

Aus dem Amber ziehet man mit Weingeist, Mosch und ein klein wenig Zibet, eine sehr starckriechende Essentz, derer man sich, eben als wie des Ambers, zu vielerley bedienet, sonderlich aber die Zuckerbecker, Parfumirer, und andere dergleichen mehr.

Die aufrichtige Amberessentz muß von recht gutem Amber bereitet worden seyn. Die aus Holland und Portugall kommt, wird höher geachtet, als die, welche in Franckreich gemacht wird, weil sie viel angenehmer ist, indem gar wenig Bisam und Zibet dazu gethan wird, sie auch nicht so sehr nach Brannteweinriecht.

Wir verkauffen auch, ohne den grauen Amber, noch eine Sorte, weisser Amber genannt, welcher allein von Standespersonen gebrauchet, und zu Erquickung des Hertzens, auch zur Ersetzung der natürlichen Wärme in einer Suppe genommen wird. Weisser Amber.

Es giebt ingleichen noch eine dritte Art Ambra, welche eben so schwartz als wie das flüßige Ladanum siehet, und von etlichen den Namen Fuchsamber bekommen hat, weil er ihrem Vorgeben nach, diese Farbe daher überkommen haben soll, weil er einige Zeit in dem Magen gewisser Fische gelegen, die ihn hernachmahls wieder von sich gegeben: welches ich aber nicht versichern kan, dieweil ichs nicht gesehen. Schwartzer Amber oder Fuchsamber.

Der schwartze Amber wird iezuweilen von den Parfumirern gebrauchet, denn er nicht allein einen lieblichen Geruch hat, sondern auch ein gut Theil wohlfeiler ist als der graue.

Diese drey Sorten des Ambers finden sich überalle an dem Seestrand, doch kömmt die gröste Menge aus dem Archipelago, indem durch die Erdbeben, den dieselbige Gegend unterworffen ist, alle Bienenstöcke von den Felsen herab in die See gestürtzet werden.

Wann man den Amber, Bisam und Zibet gebrauchen will, muß man ihn klein reiben und ein wenig Zucker drunter mengen.

Uber diese drey Sorten Amber, davon ich ietzt gehandelt, nämlich, schwartz, weiß und grau; giebt es auch noch die vierte, welches insgemein kleine runde Ballen sind, und von uns Ambra von Bayonne genennet werden. Allein, weil er gemeiniglich nachgemachet ist, deshalben muß man ihn entzweyschneiden, und zusehen, ob er auch inwendig vollkommen gut sey, und dem grauen, von dem vorher gesaget worden, an Güte gleich komme.

Das

Das sieben und zwantzigste Capitel.

Von Schlangen oder Nattern.

Siehe Fig. 360. DJe Natter ist ein Geschlechte der Schlangen, die sich in Franckreich in gar grosser Menge finden, sonderlich aber in Poictou, von daher wir fast alle Vipern, die wir zu Paris verkauffen, kommen lassen.

So sehr sich iederman ehedessen vor diesen Thieren scheuete, so gemeine sind sie anietzo, indem es wenig vornehme Personen giebet, die sie nicht, als ein herrliches Gerichte und gantz besonderes Mittel wieder allerhand Gebrechen genüssen solten, inmassen aus dem Buche des Herren Charras, das er davon geschrieben, zu ersehen ist, denn er in demselben alles angemercket und vermeldet hat, was nur von diesen Thieren kan erinnert werden; zu diesem kan der Leser seine Zuflucht nehmen. Ich aber will nur dieses sagen, daß man nämlich diejenigen Vipern erwehlen solle, welche dicke, munter, und erst kürtzlich gefangen sind, auch daß man besorget seyn müsse, sie an solche Orte zu stellen, die weder zu kalt, noch zu warm sind, denn gar zu grosse Kälte und allzuheftige Hitze ihnen sehr zu wider. Auch muß man sie nach ihrer Ankunft fein balde aus der Kiste nehmen, und die todten davon thun, derer sich gar oftmahls etliche drunter befinden. Drauf muß man sie in ein mit Kleyen oder Moos erfülltes Vaß thun, nicht zwar, als ob es ihnen, wie etliche wähnen, zur Nahrung dienen solte; denn sobald sie gefangen sind, essen sie nichts mehr, sondern leben blos von der Luft, zum öftern sechs Monate. Ingleichen mag man mercken, daß man sie nicht beym Schwantze fassen müsse, oder, wenn mans noch besser machen will, mit einer Zange; denn sobald sich dieses Thier gedrückt fühlet, beisset es in alles, was ihm vorkommt: weil nun ihr Biß über die massen gefährlich ist, ja gar tödlich, deshalben hat man sich wohl in Acht zu nehmen. Auch muß man sie an solche Oerter stellen, dahin niemand nicht kommt, als der mit ihnen umzugehen weiß; und Acht haben, daß sie nicht aus dem Kasten kriechen; denn wenn diese Thiere in ein Haus gerathen solten, würde man, ohne die Mühe sie wieder zu finden, sonst auch noch in grosse Gefahr gerathen, absonderlich wo Kinder sind.

Wir lassen auch getreugte Vipern aus Poictou bringen, welche, wenn sie, wie sichs gebühret, beschaffen seyn sollen, schwer müssen seyn, dicke, lang, fein frisch, und erst neulich getödtet: sonst verzehren sie die Würme gar bald, nachdem sie sind getödtet worden, dergestalt, daß nichts nicht davon übrig bleibet, als die Gräte. Auch gebe man Achtung, daß bey einem ieden Bündlein, darinne gemeiniglich ein Dutzt sind, das Hertz zusamt der Leber, weil es die besten Theile dieser Thiere, sich befinden: am Gewichte müssen sie drey und eine halbe Untze halten, denn vier Untzen schwer findet man sie selten. Es müssen gleichfalls keine selbstgestorbene drunter seyn, welches gar leicht zu mercken, alldieweil sie viel schwärtzer sind. Getreugte Vipern. Siehe Fig. 36 Siehe Fig. 36

Es wollen etliche vorgeben, daß es Leute gebe, die an statt der Vipern, Ottern verkauffen: doch vermag ich dieses nicht zu bejahen, weil ich es zu Poitiers niemahls gesehen.

Wir lassen auch sehr viel Vipernpulver kommen: allein, wer dessen benöthiget ist, mag sich nicht an den wohlfeilen Preiß kehren, denn es fast keine einige Materie giebet, die mehr verfälschet wird. Darum soll man es bey rechtschaffenen Leuten kauffen, oder selbst machen, welches gantz leichte ist, indem es nur von getrockneten Vipern, in denen Hertz und Leber befindlich, und welche zu Pulver gestossen, und durch ein zartes Sieb gestäubet werden, bereitet wird. Vipernpulver.

Die trucknen und gestossenen Vipern werden von etlichen Thierbezoar genennet, weil, ihrem Vorgeben nach, dieses Pulver, bevoraus, wenn das Hertz und die Leber darunter gemischet worden sind, eben so viel Kraft hat, als der Bezoar von demjenigen Thiere, davon ich oben gehandelt. Thierbezoar.

Wir bekommen auch von Poitiers das flüchtige und figirte Saltz von Vipern; Flüchtiges u. figirtes Salt,

Schmaltz und Oel von Vipern.

pern, das Schmaltz, und ein röthlichtes Oel, vermittelst einer Retorte gemacht, deren Kraft und Tugend, eine nach der andern, in dem Buche, das Charras davon geschrieben hat, ersehen können werden.

Wann man verwehren will, daß die getreugten Vipern, samt ihren Hertz und Lebern nicht sollen von den Würmen gefressen werden, darff man sie nur mit Queckſilber oder Wermuth in wohlverwahrte Gefässe legen.

Uber alle diese obermeldte und von den Vipern bereitete Sachen lassen wir auch noch aus Italien / absonderlich von Padua, desgleichen von Montpellier ein compolitum und aus vielen zusammen gesetztes Stücke bringen, welches von Vipernpulver, oder von Vipern gemachet worden, so man mit Dille in Wasser gesotten, und hernach mit Diptamwurtz oder Brodkrume, zu Pulver gestossen. Daraus werden mit Mußkatöle oder Indianischen oder Peruanischen Balsam gantz dünne zarte Täflein gemacht, in der Grösse eines XXX. Sols oder halben Thalers, denen man den Namen trochiſci oder paſtilli de Viperis, Vipernküchlein, gegeben. Diese verkauffen wir an die Apothecker, oder andere Leute, welche Theriac machen wollen, dieweil sie eines der vornehmsten Stücke dazu sind. Wenn diese Küchlein der Gebühr nach beschaffen seyn sollen, müssen sie frisch und getreulich zubereitet seyn: iedoch sollen diejenigen, welche mit der Diptamwurtz bereitet sind, denen, die mit Brodkrume gemacht worden, von rechtswegen vorgezogen werden, ob solches schon wider die Meinung der Alten läufft.

Die Vipernküchlein von Padua sind gelb, die von Montpellier aber schwartz, weil jene mit Mußkatenöle, diese dagegen mit Peruvianischem Balsam bereitet werden.

Vipernküchlein von Padua. Siehe Fig. 363. und 364.

Das acht und zwantzigste Capitel.

Vom Theriac.

DEr Theriac wird von den auserlesensten Spezereyen zusammen gesetzet, welche präpariret, pulveriſiret, und mit Honig zu einem Opiat, oder feuchten und weichen Lattwerge gemachet werden, allermassen aus nachfolgenden wird zu ersehen seyn.

Der Theriac hat seinen Namen von den Vipern bekommen, welche die Griechen θήρια, theria, zu nennen pflegen, und ist vom Andromachus dem ältern, der aus Candien gebürtig, und des Nero Leibartzt war, zusammen gesetzet worden.

Die Venetianer haben seit etlich hundert Jahren her den Ruhm erhalten, daß sie alleine die rechte Art und Weise den Theriac zu machen hätten: iedennoch aber richten vorietzo die Apothecker zu Montpellier desselben eine so grosse Menge zu, daß man in Paris gantze Fässer voll Theriac zu sehen bekommt, welcher dermassen wohlfeil hingegeben wird, daß ein Pfund weisses Honiges mehr kostet, als dieser so genannte Theriac. Wäre mir nun erlaubet, alle die Betrügereyen, die bey der Bereitung dieses antidoti und Giftartzney vorgehen, offenbar zu machen, bin ich versichert, daß die Obrigkeit nicht unterlassen dürffte solchem Mißbrauch zu steuern, so wohl was den Theriac betrifft, der zu Beaucaire, Guibray und auf andern Jahrmärckten verkauffet wird, als auch, den man zu Paris das Pfund um 18. Sols verkauffet. Und dennoch haben die Verkauffer grossen Profit dabey, indem es nichts anders ist, als zerlassener gelber Honig, in welchen sie einen Hauffen häßliche, verfaulte, verdorbene, und von Würmen zerfressene Wurtzeln gerühret. Auf daß er sich aber desto besser verkauffen lasse, derowegen bekleiben sie die irdene Geschirre mit einem Papier, darauf ein Paar Vipern stehen, die einen mit Lilien gekrönten Kreis machen, welcher diesen Titel beschliesset und umgiebt, seiner Venedischer Theriac, ob er gleich zu Orleans oder zu Paris verfertigt worden ist.

Den Theriac von Montpellier belangend, von dem kan ich versichern, als der ihn selbst etliche mahl allda bereitet, daß er mit allem nur möglichen Fleisse gemachet sey. Allein, weil diese Waare muß auf die Märckte geführet werden, woselbst das Pfund um acht oder zehen Sols gegeben wird, und derjenige, der ihn bereitet, ersiehet, daß ihm das Pfund auf 38. bis 40. Sols zu stehen kommt, die geringern Unko-

sten ungerechnet, wie auch die lange Zeit, die zu diesem Wercke gehöret, so unterläßt er nicht den Theriac mit einer ziemlichen Menge gekochten Honig zu vermischen; daß also diejenigen, welche vermeinen, sie hätten sechs Pfund Theriac, nicht mehr als eines haben. Dergleichen Theriacsfabricitantē werden von rechtschaffenen Apotheckern, zum Schimpf und aus Possen, Mustardirer oder Mustardhändler genennet.

Von dem Venedischen Theriac kan ich nichts nicht melden, weil ich nicht eigentlich weiß, wie er aus ihren Händen kommt. Damit einer aber nicht möge betrogen werden, deshalben kan er sich desjenigen Theriacs gebrauchen, welchen unterschiedliche wackere Leute zu Paris recht wohl und glücklich bereitet haben, als da ist, der ältere Herr Charras, der Herr Geoffroy/ Josson/ Bouldouc und Rouviere, welchen ich mit allem nur ersinnlichen Fleisse habe machen sehen. So kan ich auch mit Wahrheit versichern, daß ich selbst im Mertzen des 1688sten Jahres eine nicht geringe Quantität desselbigen verfertiget habe, und dazu kein eintziges anderes Stücke genommen, als die schönst- und feinsten Spezereyen, dergleichen man iemahls gesehen: zumahl, da es ohnediß ein Meisterstücke seyn solte. Dieweil wir aber alle sterblich sind, so werden diejenigen, die ihn verkauffen, hier nechst bey die wahrhafte dispositiön finden, damit sie die rechte Zusammensetzung erlernen, und ihn selbst nach den Regeln der Kunst bereiten mögen: welches ich wohl nicht würde gethan haben, wenn der Herr Charras in seinem kleinen Tractätlein vom Theriac, und andere, die Namen auf Frantzösisch hinzugesetzet. Gemeldtes Büchlein führet diesen Titel: Beschreibung der Natur und Beschaffenheit derjenigen Thiere, Kräuter und Mineralien/ welche zu dem Theriac des Andromachus genommen werden.

Theriac des ältern Andromachus.

Nehmet

Meerzwiebelküchlein/ 12. Loth.
Vipernküchlein,
Trochiscorum hedychroi,
langen Pfeffer,
präparirt Opium/ von iedem 6. Loth.
rothe Rosenblätter,
Veilwurtz,
Süßholtzsaft/
wilden Rübsamen,
Indianischen Balsam,
feinen Zimmt,
Lerchenschwamm, iedwedes, 3. Loth.
auserlesene Myrrhen/
Arabischen Costus,
Saffran Gatinois,
Cassiæ ligneæ, Holtz Caßia,
Indianischen Narden,
Blumen vom Cameelheu/
Weyrauchtropfen,
weissen und
schwartzen Pfeffer/
Cretischen Diptam,
die Spitzen vom weissen Andorn/
orientalische Rhapontic,
Arabisches Stöchaskraut,
Macedonischen Petersilgensamen,
Bergmüntze/
Terpentin aus Chio,
Fünffingerkrautwurtz,
Ingber/ eines ieden anderthalb Loth.
Berg Polium/
Schlafkräutlein,
Storaxtropfen,
Bärendill vom Gebirge Athamas aus Griechenland,
traubichtes Amomum,
Baldrian,
Celtischen Narden,
gesiegelte Erde/
Gamanderlein,
Indianische Blätter,
Chalcitis naturalis,
Entzianwurtz,
Anis,
Hypocistis Saft,
Opobalsami,
Arabisches Gummi,
Fenchel,
kleine Cardamomen,
Marsilischen Seselsamen/
Baurensenff- und
Ammisamen,
Johanneskrautblumen/
wahrhaften Egyptischen Acacien oder Schotendornsaft,
Serapintropfen, von iedem 1. Loth.
Dantziger Bibergail,

kleine

kleine Osterluzey/
Cretischen Möhrensamen/
Judenpech/
Tausendgüldenkrautblumen/
Opopanax und
Galbanum in Tropfen, eines ieden ein halb Loth.
Narbonnischen Honig, dreymahl so schwer, als das Pulver ist,
Spanischen Wein/ soviel als nöthig.

Meerzwiebelküchlein.

Mus von Meerzwiebeln, 24. Loth.
Ervenmehl/ 16. Loth.

Vipernküchlein.

Vipernfleisch, mit Dille und Saltz in Wasser gekocht, und von den Gräten gereiniget, 16. Loth.
Truckne und durchgesiebte Brodkrume, 5. Loth,

oder:

wie es Charras haben will:
Diptamwurtzel an statt der Brodkrume.

Trochisci Hedychroi.

Nehmet
Amberkraut,
kleinen Majoran/
Haselwurtz/
wahrhaften Callmus,
grossen Baldrian/
Balsamholtz,
Balsamfrüchte,
Zimmt,
Arabischen Costus, von ieden 3. Quintl.
auserlesene Myrrhen/
Indianische Blätter,
Saffran Gatinois,
Indianischen Narden/
Holtz Caßia, iedes anderthalb Loth.
traubichtes Amomum, drey Loth,
Mastirtropfen/ 1. Quintlein,
Spanischen Wein, so viel als zum Teige nöthig ist.

Die Art und Weise, wie diese dreyerley Küchlein zu bereiten, findet man in allen Dispensatoriis, z. E. in der Pharmacopœa Parisina, Bauderoni, Charras, und andern mehr.

Des Herrn Aquin Reformirter oder geänderter Theriac.

Nehmet
Getreugte Vipern mit Hertz und Leber 24. Untzen.
Meerzwiebelküchlein,
ausgezogenes Opium/ eines ieden 12. Untzen.
Contrayerva/ und
Virginianische Natterwurtz,
Angelicawurtzel,
grosse Baldrianwurtzel/
Bärendillwurtzel vom Griechischen Gebirge Athamas,
Entzian,
lange Osterluzey,
Costus/
Indianischen und
Celtischen Narden/
Zimmt,
ausgepreßtes Mußkatenöl/
Saffran/
Cretischen Diptam,
Indianische Blätter,
Scordien,
Bergmüntze/
Berg Polium mit gelben Blumen,
Gamanderlein,
Tausendgüldenkraut- und
Johannskrautblumen,
Arabischen Stöchas,
Amomumkörner/
kleine Cordamomen,
Macedonischen Petersilgensamen/
Ammeysamen,
Marsilischen Seselsamen,
auserlesene Myrrhen/ von ieden 8. Untzen.
Storax/
Sagapenum in Tropfen,
Opopanax in Tropfen,
gereinigtes Bibergail, iedwedes 4. Untzen.
Wachholderbeerensaft oder Wachholdermus 72. Pfund.
Malvasir, dritthalb Pfund, medicinisch Gewichte.

Ob nun gleich der Theriac des Andromachus seit vielen hundert Jahren her, durchgehends gut befunden worden, auch noch heut bey Tage von einem und dem andern gut erachtet wird, so hat doch die übergrosse Anzahl derer dazu kommenden und dazu gehörigen Stücken, und die schlechte Kraft etlicher unter denenselben, den Herrn Aquin, des Königs vornehmsten Medicum, dahin gebracht, daß er, was überflüßig war, davon gethan, und hinzu gesetzet,

setzet, was etwa mangeln möchte. Ich aber habe meiner Schuldigkeit zu seyn erachtet, diejenige Beschreibung hieher zu setzen, welche er dem Herrn Charras gegeben, damit er dieselbe seiner Königlichen Galenischen Apothekerkunst einverleiben möchte.

Was die Kräfte und Eigenschaften des Theriacs betrift, bey denenselben will ich mich nicht aufhalten, weil es Autores genug giebet, die sie beschreiben, man auch die Menge solcher gedruckter Zettel zu Paris siehet, welche von Venedig und von Montpellier kommen, auf den der Gebrauch desselben beschrieben stehet: so giebt es auch Apothecker, welche, indem sie den Theriac verthun, dergleichen Zettel mit auszugeben pflegen.

Theriaca Diatessaron.

In unterschiedenen Dispensatoriis findet sich eine dritte Art Theriac, Diatessaron benamset, weil er von vier Stücken zusammengesetzet ist, namentlich, von Entzian / runder Osterluzey / Lorbeern und Myrrhen / welche mit einander zu Pulver gestossen, und hernach mit weissem Honig und Wachholderbeerensafte vermischet, und zu einem Opiat oder feuchten Lattwerge gemachet werden. Ob nun gleich dieser Theriac nur aus wenig Stücken bestehet, auch wenig taug, nichts destominder hat er noch ziemliche Kräfte, und ist sehr gut für allerhand Vieh. Ihrer etliche haben ihm den Namen armer Leute Theriac, und Teutscher Theriac gegeben.

Theriac für arme Leute / oder Teutscher Theriac.

Von Montpellier senden sie uns zusamt dem Theriac, ein also genanntes Theriacalisches Wasser, alldieweil der Theriac das vornehmste und Grundstücke darinne ist, es auch einiger massen ihm an Kräften gleich kommt, darum es denn verdienet, daß man genau und wohl zusehe, damit man es bey niemand anders, als bey verständigen und aufrichtigen Leuten kauffe, dergleichen der Herr Pelerin der ältere ist, vor diesen mein Lehrherr, ein Apothecker zu Montpellier, dessen Artzneyen so vollkommen gut, als getreulich bereitet wurden; sie waren auch also beruffen, daß man zu Bemerckung ihrer Güte nur sagen durffte, sie wären auf Pelerins Art und Weise zubereitet.

Des Herrn Bauderon von Montpellier Theriacalisches Wasser.

Nehmet
recht feinen Theriac / 3. Untzen.
Tormentill-
Angelica-
Scorzonerawurtz /
Cretischen Diptam, und
Sassafras, eines wie des andern 2. Untzen.
Orientalischen Bolus / 1. Untz.
Wochholderbeeren,
wohlgereinigte Citronenkerne,
Cardebenedicten-
Sauerampfer- und
Portulacsamen, von ieden eine halbe Untze.
Betonien /
Ringelblumen /
Scordien /
Borragen /
Ochsenzunge / iedwedes eine Hand voll.
feinen Zimmt und
Macis, iedes 2. Quintlein.
Roseneßig, mit Weineßig von blauen Weine gemacht, ein Pfund.
Citronsaft und
Agrest / von ieden 6. Untzen.

Alle diese Stücke müssen auserlesen seyn, und dergestalt präpariret werden, wie des Herrn Bauderons Apothekerkunst pag. 756. lehret, hernach wird ein klares, starckriechendes, theriacalisches Giftwasser davon in einem Kolben abgezogen. Allein, nachdem der Herr Pelerin, dessen ich oben erwähnet, erwogen, daß der Weineßig, Citronsaft und Agrest nicht tüchtig wären die Kraft und Tugend der Gewürtze bey der Distillation aufzulösen, und mit sich herüber zu nehmen, als hat er dieses Recept gantz gerne fahren lassen, und demjenigen gefolget, das der Herr Charras in seiner Apothekerkunst am 1030. Blat gesetzet, weil es ihm viel besser geschienen; das alte aber wolte er zum theriacalischen oder Gifteßig gebrauchen.

Des Herrn Charras Theriacalisches dem Gift wiederstehendes Wasser.

Nehmet
Entzian,

Ange-

Angelica/
Baldrian/
Contrayerva- und
Meisterwurtz, von ieder 2. Untzen.
truckne und uneingemachte Citronen- und
Pomerantzenschalen/
feinen Zimmt, und
Wachholderbeeren/von ieden 1. Untz.
Scordien mit der Blüte,
Raute und
Johanniskraut, iedwedes 1. Handvoll.
Weinspiritus,
Nußwasser/ und
Cardebenedictenwasser/ iedes 2. Pfund.
recht guten Theriac/2. Untzen.

Alle diese Sachen müssen auf die Art zugerichtet werden, wie der Herr Charras selbsten lehret, und sodann aus einem Kolben das Wasser abgezogen werden, welches viel stärcker riecht und weit kräftiger ist, sich auch viel besser aufbehalten läßt, denn das vorhergehende.

Man kan sich desselben gantz füglich wider allen Gift bedienen. Die dosis ist von einem Quintlein bis auf ein halbes Loth, in einem dienlichen liquore. Man giebt es auch bisweilen alleine, iedoch in weit geringerer dosi.

Der Herr Charras meldet gleichfalls, daß es Leute gäbe, welche ein theriacalisches Wasser von Theriac machen, den sie in gleichen Theilen Weingeist und distillirtem Weineßig aufgelöset und zergehen lassen.

So könte man auch zu frieden seyn, wenn man augenblicklich ein gutes theriacalisches Wasser haben müste, um den Theriac nur in Weinspiritus zergehen lassen, beyoraus zum äusserlichen Gebrauch; oder aber in recht starcken Weineßig, wenn man einen Gifteßig haben wolte, der zum riechen und wieder die böse Luft dienen könte, damit man auch die Pulse und die Hände, die Schläfe und die Nasenlöcher bestreichen könte.

Zu anfangs, als der Orvietan in Franckreich bekannt wurde, liessen wir ihn von Rom und von andern Orten in Italien bringen, z. E. von Orvieta, daher er auch seinen Namen bekommen; allein, seit dem der Herr Contugi nach Paris gekommen, und unter dem Vorwand einer königlichen Vergönstigung, sich alleine zum Herrn darüber machen wollen, so haben die Droguisten denselben Handel fahren lassen, entweder aus allzugrosser Furcht, oder auch, weil der Vertreib nicht eben gar zu starck war. Hernachmahls aber erfuhren sie, daß Seine Majestät, als sie dem Contugi das Privilegium und Freyheit, den Orvietan in Paris zu vertreiben und zu verkauffen, ertheilet, nicht gesonnen gewesen, den Spezereyhändlern zu verwehren, daß sie ihn auch anderswoher kommen liessen, noch den Apotheckern, denselben zu bereiten, damit Franckreich eines so bewährten und höchst nützlichen Artzneymittels nicht beraubet würde; zumahl mehr denn zu gewiß wäre, daß ohnerachtet aller Vorsichtigkeit, die Contugi zur Bereitung dieses Gegengiftes angewendet, er dennoch denselben nicht so, wie in Italien, zurichten können, dieweil die in grosser Anzahl dazu gehörigen Stücke in Franckreich die Kräfte nicht haben, als wie in Italien/ welches ein warmes Land, in dem die Kräuter und Wurtzeln viel grössere Kraft haben. Als endlich Contugi samt seiner Frauen verstorben, war ich zwar willens, die wahrhafte Beschreibung desselben an den Tag zu legen, samt vielen andern Recepten mehr, die ich hier und da, wo ich gewesen, zusammengetragen. Allein, der Diebstahl, dadurch mir ein gutes Theil meiner geschriebenen Nachrichten entwendet worden, deswegen auch der Proceß annoch vor Gerichte schwebet, hat solches mein Vorhaben zurücke gesetzt, mich aber in unmäßige Unkosten gebracht, die ich auf den Druck dieses Buches verwenden müssen, nachdem ich bereits gantzer 16. bis 18. Jahr es mich nichts geringes kosten lassen, damit ich eine gantz besondere Käunntnüß und Wissenschaft der seltsamsten Materialien erlangen, und alle nur mögliche Erfahrung in diesem Stücke erhalten möchte, die sowohl zu meiner Profeßion, als auch zu Verfertigung dieses Wercks, mir dienen könte.

Orvietan.

Nehmet
Scorzonerenwurtz/
Eberwurtz/
Meisterwurtz/
Böhmische Angelica/
weissen Diptam/
Galgant/
Entzian/
Arabischen Costus
gerechten Callmus/
Macedonischen Petersilgensamen/
Blätter von Salbey/
Rosmarin/
Geisraute/
Cardebenedicten/
Cretischen Diptam/
Lorbeer- und
Wachholderbeeren, iedes 1. Untz.
Zimmt und
Näglein, von ieden eine halbe Untz.
getreugte Vipern/ mit Hertz und Lebern,
alten Theriac/ von ieden 4. Untzen.
weissen geschaumten Honig/ 8. Pfund,
medicinisch Gewichte; das ist 12. Untzen auf ein Pfund gerechnet, oder 6. Pfund al marco oder Kauffmanns- und Kramergewichte: damit man es nicht mache, als wie etliche Apothecker zu thun pflegen, die entweder nicht drauf dencken, oder es auch wohl nicht wissen, oder aber, wenn ichs sagen darf, vielleicht aus Vorsatz, stets Kramergewichte gebrauchen, und also alle ihre Waaren um den vierten Theil zu vermehren wissen.

Das neun und zwantzigste Capitel.

Vom Erdcrocodil.

Siehe Fig. 365. STincus marinus ist ein Thier, das sowohl auf dem Lande, als in dem Wasser leben kan: an Gestalt kommt es einer Eydechse ziemlich nahe. Dieses Thier ist ohngefehr einen halben Fuß lang, und hält einen Zoll im Durchschnitt, hat eine spitzige Schnautze, mit Schuppen bedeckt, kleine helle Augen, und einen bis an die Ohren aufgeschlitzten Rachen, wenn es anders Ohren hat, zusamt einen Hauffen weiß und rother kleiner Zähne. Es gehet auf vier Füssen, die ohngefehr eines Daumens hoch sind, und den Affenpfoten sehr gleich sehen. Es ist mit runden Schuppen bedecket, welche gantz anders sehen, als die es auf dem Kopfe hat, denn dieselben sind lang und breit, die aber auf dem Rücken sind grau mit einem braunen Rändlein; die am Bauche silberfarben. Der Leib wird nach dem Schwantze zu, immer schmäler, als wie die Vipern.

Dieser Thiere giebt es in dem Egyptischen Flusse Nilus die Menge, von daher bekommen wir sie über Marseille/ doch ohne Eingeweide und das Spitzlein vom Schwantze.

Man muß die Dicken erwehlen, welche lang und breit, schwer und trucken, gantz und so wenig als nur seyn kan, von Würmen zerfressen sind, denn diesem Unfall sind sie gar sehr unterworffen.

Sie dienen, wie man sagt, vor die alten Männer, dieselben aufzumuntern; werden auch unter den Mithridat genommen.

Der P. Tertre vermeldet, daß er nicht allein zu Guadalupa, sondern auch in den andern Inseln wahrhafte Stincos gesehen, welche denenjenigen, die aus Egypten gebracht werden, durchaus gleich gewesen. Es ist aber ein Geschlechte der Eydechsen, welche von den Einwohnern der Insel Guadalupa Mabouya genennet werden, in andern Inseln heissen sie Landhechte, aus was Ursache, weiß ich nicht: doch ich glaube, daß sie vielmehr Landbratspieß sagen wollen, weil dieses Thier sich fast stets auf dem Lande aufhält, und, wann ihm die Beine abgeschnitten worden, ehe einem Bratspieß (*broche*) als einem Hechte (*brochet*) gleichet, wie gleichwohl der Herr Rochefort zu melden Belieben gehabt, indem er sich nach dem Namen, den man diesem Thiere gegeben, richten wollen, und so kühn, als fälschlich hingeschrieben, daß es eben die Gestalt, Haut und Kopf, wie unsere Hechte habe. Diese Thiere sind viel fleischichter, denn die andern Eydechsen, haben einen dickern

Schwantz,

Schwantz, und die Beine oder Pfoten sind dermassen kurtz, daß sie gantz auf der Erde hinkriechen. Die Haut ist über und über mit unzehlichen kleinen Schuppen bedecket, als wie die Schlangenbälge, sind aber gelb, silberweiß und gläntzend, als ob sie mit Oele beschmieret wären. Ihr Fleisch ist gut wider alles Gift, und dienet zu den Wunden von vergifteten Pfeilen, nur muß man sie mäßig gebrauchen, weil sie die Feuchtigkeiten mehr verzehren, als die andern Eydechsen.

Vom Mithridat.

Nehmet
auserlesene Myrrhen,
Saffran Gatinois,
weissen Lerchenschwamm,
Ingber,
feinen Zimmt,
Indianischen Narden,
Weyrauch und
Baurensenffsamen von iedwedem
10. Quintlein.
Marsilischen Seselsamen,
Indianischen Balsam,
Camelheu,
Arabischen Stöchas,
Galbanum,
Terpentin,
langen Pfeffer,
Bibergail,
Hypocistissaft,
Storaxtropfen,
Opopanax, und
Indianische Blätter, iedes gleich viel,
1. Untz.
Holtz Caßia,
Berg Polium,
weissen Pfeffer,
Scordien aus Candia,
Cretischen Möhrensamen,
Balsamfrüchte,
trochiscos cypheos, und
Bdellium, iedes 7. Quintlein.
Celtischen Narden,
Arabisches Würmleingummi,
Macedonische Petersilge,
Opium,
kleine Cardamomen,
Fenchel,
Entzian,
rothe Rosen und
Cretischen Diptam, von ieden
5. Quintlein.
Anis,
rechten Callmus,
kleinen Baldrian und
Serapingummi, eines ieden 3.
Quintlein.
Bärendill vom Griechischen Gebirge
Athamas,
Johanniskrautsamen, von einem
wie von andern, dritthalb Quintl.
Spanischen Wein, so viel als genug.
Narbonnischen Honig 9. Pfund, sechzehn und ein halb Loth.

Trochisci Cypheos.

Fette Rosinen,
Terpentin,
auserlesene Myrrhen,
Cameelheu,
feinen Zimmt,
rechten Callmus,
Bdellium,
Spicenard,
Holtz Caßien,
wilden Galgant,
Wachholderbeeren,
Aspalatum,
Saffran Gatinois,
Narbonnischen Honig,
Spanischen Wein.

Die Art und Weise, wie der Mithridat zuzurichten, ist in keinem Stücke von der Weise, wie der Theriac zu bereiten, unterschieden, dannenhero will ich auch nichts davon vermelden, ohne, daß ihrer viele, welche schlechten Theriac zu verkauffen pflegen, denselbigen Mithridat nennen, und unter diesem Namen verkauffen, vorgebende, daß diese compositon viel weniger koste als der Theriac, welches aber nicht wahr ist, und brauchen sie diesen Vorwand blos ihre Schelmerey damit zu bemänteln.

Was die trochiscos cyphios betrifft, dieselben lehret die Pharmacopoea des Herrn Bauderons und Charras zu verfertigen.

Das

Das dreyßigste Capitel.

Von den Seidenwürmen.

Siehe Fig. 366. DJe Seidenwürme sind ein klein Gewürme, dessen Ursprung recht verwunderlich, so wohl als ihre Gestalt und Veränderungen, die sich mit diesen Thierlein begeben. Es haben viele davon geschrieben, und unter diesen der Herr Jsnard, welcher in einem kleinen Tractätlein, das er von den Seidenwürmen verfertiget hat, ihre Geburt am 254. Blat nachfolgender massen beschreibet: zur Zeit, wenn die Maulbeerblätter gesammlet werden, welches 14. Tage, nachdem sie ausgeschlagen, zu geschehen pflegt, zu Anfang des Frühlings, nimmt man eine Kuh, die bald kalben will, füttert sie mit eitel Maulbeerlaube, und giebt ihr sonst nichts anders zu fressen, weder Gras, noch Heu, noch Stroh, oder Frucht, bis daß sie gekalbet hat; und dergestalt verfährt man noch acht Tage drüber. Nach diesen läßt man die Kuh und das Kalb annoch etliche Tage mit lauter Maulbeerblättern füttern, schlachtet darauf das Kalb, wenn es mit Maulbeerblättern und Milch von der Kuh genugsam ist gefüttert worden, und hauet es in Stücken, bis auf die Hörner und Klauen, schüttet hernach das Fleisch, Beine, Haut und Eingeweide, alles unter einander in einen höltzernen Trog, und stellet es zu oberst auf das Haus, bis es verfaulet. Daraus entstehen dann kleine Würmlein, welche man mit Maulbeerblättern zusammenlieset, und sie hernachmahls auf eben solche Art erziehet, als wie die andern, die aus dem Samen entsprossen sind. So sind auch die Seidenwürme, welche aus dem Kalbfleisch erzeuget werden, unvergleichlich fruchtsamer, denn die andern: dahero werden diejenigen, die starck damit handeln, nicht unterlassen, aller zehn oder zwölff Jahr, auf diese Art, Seidenwürme anzuschaffen.

Bey der Wart- und Auferziehung dieser Thierlein giebt es dermassen viel zu beobachten, und genau in Acht zu nehmen, daß es gar zu verdrüßlich fallen dürfte, wenn man sich bey diesem Stücke alleine aufhalten wolte: da es ohnediß meine Handlung gar nichts angehet, der Herr Jsnard auch ein gantzes Buch davon geschrieben hat, zudem diejenigen ihre Zuflucht nehmen mögen, die mehr davon zu wissen begehren.

Diese kleinen Thierlein verschaffen uns eine gar kostbare Waare, darein sich vor diesem nur vornehme Leute kleideten. Es giebt aber gar vielerley Seide, weisse, gelbe und andere, welche sich auf den kleinen Eyergen befindet, die so dicke und wie Taubeneyer gestaltet, und vermittelst eines besondern Haspels im warmen Wasser abgewunden, und hernach mit allerhand Materialien nach Belieben gefärbet wird.

Jch will mich abermahls nicht lange aufhalten, noch alle die unterschiedenen Sorten der Seide, die wir hier und daher kommen lassen, beschreiben, sondern nur vermelden, daß diejenige Seide, die zur Artzney gebrauchet wird, die natürliche Seide, oder so wie sie von Natur ist, seyn müsse, das ist, entweder noch auf denen Eyergen, oder aber, wenn sie abgesponnen doch in kein warmes noch Wasser gekommen ist: diese wurde von den Alten rohe Seide, *soye crûe*, *soye grege*, *soye en mataſſe*, genennet. Rohe Seide

Diese Seide, wenn sie zu Pulver gemachet worden, welches aber so gar leichte nicht ist, kommt unter etliche compositiones, als da ist, confectio Alkermes, de Hyacintho, und andere. Auch bedient man sich der scharlachrothen Seide, und giebt sie den schwangern Frauen, wenn selbige gefallen, und an statt der Scharlachbeeren ein. Es wollen etliche Scribenten, die Seide habe die Kraft das Hertz zu erfrischen, die Lebensgeister zu stärcken, und das Geblüte zu reinigen.

Die aber die Seidenwürmereyergen gebrauchen wollen, müssen sie noch, ehe sie dieselbigen pülvern, entzwey schneiden, und den darinne steckenden Wurm, der bisweilen noch gantz, bisweilen aber schon verfaulet ist, herausnehmen, zusamt dem ersten Häutlein, das ihn umgiebet, als welches nicht taug, daß es ein Mensch zu sich nehme. Die aber noch besser thun wollen, dieselben gebrauchen

brauchen nur die abgewundene Seide, indem der Uberrest nichts als nur Flocken und Pergament ist. Die Seide kan man also zu Pulver machen; man zerschneidet sie so klein, bis daß sie durch ein Sieb gehet: denn wer sie stossen wolte, würde lange zubringen müssen, dürfte ihm auch wohl die Helfte davon fliegen.

Zu der confectio Alkermes und de Hyacintho soll die carmesinfarbene Seide der andern durchgehends vorgezogen werden, obgleich alle Scribenten rohe Seide und ungefärbte haben wollen.

Wir verkauffen auch sonst noch ein Hauffen andere kriechende Thiere, als da sind, Blutegeln, welche in dem Graben zu Gentilli / nahe bey Paris gefunden, von den Wundärtzten gebrauchet, und an unterschiedene Theile des Leibes pflegen angesetzt zu werden, absonderlich, wo keine Laskopfe haften können. Es giebt zwar unterschiedliche Arten dieser Blutsauger, doch sind die kleinsten die besten, welche einen kleinen Kopf haben, und einen röthlichten Bauch, den Rücken mit grünen und goldgelben Striechen bezeichnet: und diese befinden sich in klaren fliessenden Wassern. Die andern soll man verwerffen, als giftig; diejenigen nämlich, die einen dicken grünen Kopf haben, und wie die Feuerwürme glantzen, die blaue Streiffen haben und sich in sumpfichten Wassern aufhalten: denn anstatt, daß sie dem Patienten Hülffe schaffen sollen, verursachen sie Entzündungen, Geschwüre, Fieber, böse Schweeren, die zuweilen unheilbar sind.

Wenn man sie erhalten will, muß man sie stets im Wasser halten, und dasselbige von Zeit zu Zeit erfrischen: etliche thun auch Sand und Erde drein.

Flüchtiges Saltz und Oel von Krö-ten.

Krötenstein.

Wir verkauffen ferner, das Pulver, flüchtige Saltz und Oel von Kröten, wie auch den Stein, der in dem Kopfe der grossen und alten gefunden wird, und den Namen Crapaudine, Krötenstein überkommen hat. Die Alten haben ihm grosse Kräfte zugeschrieben: insonderheit aber hat der Herr Charras in seiner Chymischen Apothecker-kunst p. 794. davon gehandelt, dahin ich diejenigen weisen will, die weitere Nachricht davon verlangen. Es rechnen etliche den Krötenstein unter die Edelsteine, nicht allein, weil er so gar selten gefunden wird, sondern auch, weil er mit so trefflichen Tugenden begabet ist, und fähig, allerley Gifte zu widerstehen. Der weisse wird am höhesten geachtet, obgleich derjenige, welcher eine andere Farbe hat, nicht geringere Kräfte haben mag. An die Stelle des Krötensteins stellt man oder giebt dafür ein rundes oder ein länglichtes Steinlein, das an vielen Orten in Europa / und auch in Franckreich selbst gefunden wird, inmassen weiter unten zu ersehen.

Saltz / Oel und Pulver von Kellereseln.

Uberdiß verkauffen wir auch das flüchtige Saltz, Oel und Pulver von Kellerschaben / welchen der Herr Charras eben so grosse Eigenschaften zugeschrieben, als wie dem flüchtigen Saltz von Spanischen Fliegen, Regenwürmen und Ameisen, wie solches in seiner Chymischen Apothecker-kunst kan gesehen werden.

Scorpionöl gemeines und von vielen Stücken zusammen gesetztes.

Nicht weniger Scorpionöl, gemeines und mit andern Sachen vermischtes, welches wir aus Provence und Languedoc bringen lassen, und wohlfeiler geben können, als das die Apothecker zu Paris bereiten. Zudem, so ist es auch viel besser, weil es in selbigen Landschaften viel Scorpionen giebet, auch die Kräuter, davon das Scorpionöl des Matthiolus zusammen gesetzet wird, viel grössre Kräfte haben, alldieweil das Land viel wärmer ist. Das erste wird das gemeine oder schlechte genennet, indem es blos von Scorpionen und bittern Mandelöle bereitet wird. Das andere heißt, Matthioli oleum scorpionum compositum. Diese aber sind die Sachen, die dazu kommen: Scorpionen, alt Baumöl, Johannskraut mit Blättern, Blumen und Samen, Gamanderlein, Bergmüntze, Cardebenedicten, Scordien, klein Tausendgüldenkraut, Eisenkraut, Cretischer Diptam, Zittwer, weisser Diptam, Entzian, Tormentille, runde Osterluzey, Storaxtropfen, Benzoe, Wachholderbeeren, Schwartzkümmel, feiner Zimmt, Cameelheu, wilder Galgant, weisser Sandel, Rhabarber, Myrrhe, Aloe, Indianischer Narden, Saffran, Theriac, Mithridat und blan-

cker Wein: von allen diesen Stücken wird ein Oel bereitet, und von iedweden so viel dazu genommen, als wie Matthiolus in seinem 6ten Buche vom Gifte weiset, und Bauderon in seiner Apothekerkunst, und Charras; zu denen können diejenigen, die es bereiten wollen, ihre Zuflucht nehmen.

Es ist dieses Oel gewißlich eines von den schwersten Stücken der Apothekerkunst, von wegen derer so unterschiedenen Sachen, die man dazu nehmen muß, wie auch, daß man so gar schwerlich lebendige Scorpionen aus Provence und Languedoc bekommen kan: daher kommt auch dasjenige, das zu Paris gemachet wird, wie bereits erwehnet, viel höher zu stehen, als das wir von Montpellier und andern Orten bringen lassen.

Das Scorpionöl, absonderlich dieses compositum, ist mit trefflichen Eigenschaften begabet, wie solches der Herr Charras in seiner Apothekerkunst pag. 457. angemercket, und am besten und ohne grossen Umschweiff beschrieben hat.

Das ein und dreyßigste Capitel.

Vom Wallfisch.

DEr Wallfisch ist der gröste unter allen Fischen, die sich in der Nordsee aufhalten: wie man dann im Jahr 1658. zu Paris das Gerippe von einem Wallfisch gesehen, an welchem der Hirnschedel 16. oder 17. Fuß gehabt, und 4600. Pfund gewogen, die Kiefel, so 10. Fuß weit von einander gestanden, und 14. Fuß lang gewesen, wugen ein ieder 1100. Pfund. Die Floßfedern, welche als wie Hände sahen, und 12. Schuh lang waren, wugen iedwede 600. Pfund. Die Ribben $13\frac{1}{2}$ Fuß lang, wugen eine iede 24. Pfund. Der Rückgrad war vom Kopfe an bis in die Spitze des Schwantzes 54. Fuß lang, die ersten Gelencke 50. Pf. schwer, und die andern nach Proportion iñer leichter. Allein, ich werde mich nicht aufhalten, und alles dasjenige, was dieses Thier betrift, oder auf was Art und Weise es gefangen werde, beschreiben, weil solches allbereit von sehr viel Geschichtschreibern geschehen ist; sondern ich will allhier nur anführen, was mir ein guter Freund, der es selbst gesehen, davon erzehlet hat. Zu London strandete im Jahr 1671. im November ein junger Wallfisch, welcher mit der Flut die Temse hinauf, bis an die Brücke gestiegen war; als nun die Flut wiedrum zurücke gieng, blieb er auf dem Sande sitzen, kam doch herunter bis nach Greenwich/ woselbst er, ehe er starb, aus Mangel des Wasses, zwey oder drey mahl wie ein Ochse brüllete. Er war 55. königliche Schuh lang, die Scham ohngefehr fünff oder sechs Zoll, und allernechst beym Kopfe, zwey oder drey queer Finger davon, hatte er zwey Zitzen, wie eine säugende Frau. Ich begab mich selb 25. mit einer Laterne auf die Zunge, woselbst einer aus der Gesellschaft ein Pistol lösete, welches einen solchen Knall gab, als ob es in einer wohlverwahreten Kammer geschehen wäre. Die Haut sahe bald als wie das Fell eines Elephanten. Auf dem Rücken kunte man 20. Schritte, in der Länge hin, gehen. Auch sagte man, daß vor 24. Jahren sich eben dergleichen begeben hätte.

Hiernechst will ich vermelden, daß es zwey Geschlechte der Wallfische gebe, von den das eine Cachalot, das andere aber Baleine genannt wird, und von jenem darinne unterschieden ist, daß jenes, des Cachalots Rachen mit kleinen breiten Zähnen besetzet ist, und keine Bärte, *fanons*, hat, da hingegen die Baleine alleine solche Bärte hat. Von dem Specke dieser Thiere wird der Wallfischthran gemacht, mit dem wir, sonderlich zu Friedenszeiten, gar starck zu handeln pflegen, indem er in Franckreich sehr gebrauchet wird, so wohl zum brennen, als auch zu andern Dingen, dabey man seiner nicht entrathen kan, vor andern zu Reinigung des Schwefels und zur Bereitung ein und anderer Gattung Leder, dazu er nothwendig muß gebrauchet werden.

Siehe Fig. 367. und 368.

Fanons de baleine wird der Bart genennet, welcher dem Thiere zu beyden Seiten des Rachens herabhanget, daraus, wenn er gebührend zugerichtet worden, allerhand Sachen verfertiget werden.

Zu Paris aber siehet man zweyerley Fischthran/ darunter der beste ist, welchen wir *huile de grande baye* nennen, und von unsern Frantzosen, so bald sie

nur

nur den Speck vom Wallfische geschnitten, bereitet wird. Und daher kömmt es auch, daß der Frantzösische Fischthran nicht so übel stinckt, als wie der Holländische, alldieweil die Holländer den Thran nicht alsofort bereiten, sobald sie den Speck vom Wallfische abgenommen haben, sondern ihn erst in Holland zu machen pflegen. Daher soll man auch den Frantzösischen dem Holländischen vorziehen, diesen aber daran erkennen, daß er zwar roth und stinckend, iedennoch aber klar und ohne Hefen ist. Der Wallfischthran kommt meistentheils aus der Eissee, insonderheit der Holländische: denn dieses ist der Ort, an welchem sich die allermeisten Wallfische aufhalten.

Vom Wallrath.

Le blanc de Baleine, der Wallrath, welchen alle alte und neue Scribenten den Samen oder die Natur des Wallfisches genannt haben und noch nennen, ist das Gehirn von einem gewissen Geschlechte der Wallfische, welche die Gasconier *Byaris*, und die von S. Johann de Luz *Cachalot* nennen. Dieses Thier wird, nach einiger Meinung, das Wallfischmännlein, und von den Lateinern Orca genennet; ist ohngefehr 25. Fuß lang, und zwölffe hoch: iedweder von seinen Zähnen wieget ein Pfund, daraus kan man allerley Sachen verfertigen.

Diese Thiere sind auf der Küste von Gallizien, bey Cabo Finis Terrä, sehr gemeine; wie auch in Norwegen. Im Jahr 1688. ward einer von einem Spanischen Schiffe gefangen, und nach S. Sebastian gebracht: aus dessen Kopfe wurden 24. Baril Gehirn gezogen, und von dem Leibe 96. Baril oder Tonnen Speck geschnitten. Derohalben darf man hinfort nicht mehr glauben, daß der Wallrath etwas anders als des Wallfisches Gehirne sey; wie ich denn dieses um soviel desto gewisser sagen kan, weil ich es habe bereiten sehen, und auch selbst bereitet, wie folget.

Der Wallrath wird insgemeine zu Bayonne gemacht, wie auch zu S. Jean de Luz; in Franckreich aber ist diese Bereitung etwas also rares, daß vorietzo nicht mehr als zwey Personen zu S. Jean de Luz im Leben, welche es recht wohl zuzurichten wissen, und unter diesen ist der Herr Johann von Haraneder Monsequir.

Diejenigen nun, die damit umgehen, nehmen das Gehirne, lassens über einem kleinen Feuer zerschmeltzen, und schütten es hernach in solche Formen, welche als wie diejenigen, darein man den Zucker schüttet, gemachet sind: wann es dann erkaltet, und das Oel herausgetroffen, nehmen sie es heraus, schmeltzens auf ein neues, und verfahren dergestalt so lange fort, bis es recht wohl gereiniget und schneeweiß worden ist. Darauf zerschneiden sie es mit einem sonderlich dazu gemachten Messer, daß es zu Schuppen werde, so wie wir es zu sehen bekommen. Weil es dann eine Waare von keiner geringen Wichtigkeit, des hohen Preisses halber, derowegen will vermelden, daß man dasjenige erwehlen solle, welches feine schöne Schuppen, die helle und durchsichtig sind, und einen wildentzenden Geruch haben: wobey in Acht zu nehmen, daß es keinen Zusatz von weissem Wachse bekommen habe, welches nur gar zu ofte geschicht, iedennoch gar bald kan gemercket werden, sowohl an dem Wachsgeruch, als auch, weil es gar zu sehr zerbröckelt und die Farbe gar matt ist.

Ingleichen dienet zu mercken, daß es allezeit von dem Gehirne müsse bereitet werden; denn welches vom Fette gemachet worden ist, wird leichtlich gelb: und daher kommts, daß man Wallrath hat, welcher stracks gelb wird, so er an die Luft kommt.

Wir haben auch keine einige Waare, welche die Luft so gar übel vertragen kan, als wie der Wallrath, dannenhero soll man besorget seyn, und ihn in Gläsern aufbehalten, oder in den Tonnen, darinne er kommt, und sie wohl verstopfen, damit keine Luft dazu komme, und diese Waare nicht gelb werde.

Der Wallrath wird von dem Frauenzimmer zur Schmincke gebraucht, wie auch zu den Teigen, damit sie sich die Hände zu waschen pflegen.

Er wird gleichfalls, wiewohl sehr wenig, zur Artzney gebrauchet, so daß es kaum der Mühe werth, daß man davon rede.

Das zwey und dreyßigste Capitel.

Vom Fischleim.

WAs im Frantzösischen *Colle de poisson*, auf Lateinisch gluten alkanak, auf Griechisch Ichthyocolla, auf Arabisch Alkanna, und auf Teutsch Fischleim/ Hausenblase genennet wird, dasselbige sind die schleimichten Theile eines Fisches, dessen Rücken gantz voller weisser Schuppen ist, welche sehr stachlicht und in sehr zierlicher Ordnung an einander gestellet sind. Gemeiniglich wird er in der Moßkowitischen See gefunden, und deshalben wird auch alle Hausenblase/ die wir aus Holland bekommen, von Archangel dahin überbracht, denn dieses ist die Stadt, in welcher der so berühmte Marckt von Archangel gehalten wird. Ihrer etliche, die von dem Fische, von dem der Fischleim gemachet wird, geschrieben haben, und unter diesen Rondelet/ vermelden, daß er keine Gräten habe, daher er auch der Fisch ohne Gräten ist benennet worden; und geben vor, daß er keine Stacheln habe, welches aber unwahr, alldieweil sein Rücken dermassen damit versehen ist, daß ihn kein Fisch, er sey so groß er nur wolle, zu beissen getrauet, indem seine, obschon sehr kleine Schuppen, dennoch überaus stachlicht sind, und eben also sehen, wie sie die Figur darstellet, die ich nach dem Originale stechen lassen, das ich in Händen habe. Siehe Fig. 369. Die Alten haben auch gesaget, daß es ein Fisch, und dem Geschlechte nach, ein Wallfisch sey, weil er des Wallfisches und Delphins Natur und Grösse habe, indem sein Kopf überaus dicke, schwer und breit sey, der Rachen weit und offen stehend, am obersten Kieffel aber etwas langes, als wie ein Bart, herabhange. Das Fleisch ist klebricht, und weich, folglich ohngeschmack, wenn es nicht eine Zeit vorher, ehe denn es verspeiset wird, im Saltze gelegen hat. Was die Art und Weise diesen Leim zu machen betrifft, da nehmen die Moßkowiter die spannadrichten Theile dieses Fisches, welche, nachdem sie gesotten worden, dem schleimichten Wesen, das an dem Felle des Kabeliaues befindlich ist, gleichet, und lassen sie bis zur gebührenden Dicke einsieden: hernach breiten sie die Materie auf sonderlich dazu verfertigte Instrumente aus, damit sie so dünne werde als ein Blatt Papier, und machen daraus, nachdem sie trucken worden, solche Stücklein, von der Grösse und Dicke, wie wir sie zu sehen bekommen.

Fast aller Fischleim/ den wir aus Holland kommen lassen, ist an Fäden gereihet und wie ein halber Mond zusammen gebogen: soll er aber seyn, wie sichs gebühret, so muß er weiß, hell und durchsichtig seyn, ohne Geruch, und so wenig, als möglich, mit anderem Zeuge ausgestopfet; denn es giebet solchen, sonderlich, der an starcken Schnüren hänget, welcher mit gelben, trucknem und dürren, bisweilen heftig stinckendem Leime ausgestopfet und angefüllet ist. Daher auch diejenigen, die ihn nöthig haben, sich lieber an den halten, welcher an kleinen Schnüren hanget, und da ein Stück eine oder anderthalbe Untze wieget, weil er nicht so leichtlich ausgestopfet ist: welches nun wohl nicht so gar uneben ist, doch aber ist es auch keine allgemeine Regel, und finden sich unter den kleinern so wohl als unter den grössern, mangelhafte Stücke. Darff man derohalben weder auf die Gestalt, noch auf die Dicke sehen, sondern man muß Achtung geben, daß er sey, wie oben gemeldet, welches man auch stracks erkennen kan, wenn man ihn entzwey bricht, und vor die Nase hält, zu erfahren, ob er nicht etwa übel rieche. Was diejenigen belanget, die gantze Fässer voll kauffen, die müssen nicht nur ein Dutzt dieser Schnüre, sondern alle mit einander durchsehen, und das um so viel desto mehr, weil es eine Waare, da allezeit die gute mit mangelhafter vermenget ist. Doch ist ein Faß mehr denn das andere mit solchen ausgestopften Schnüren überladen, welches aber nichts geringes, indem es eine ziemlich theure Waare ist. Auch muß sie in wohlverwahrten Behältnüssen auf-

aufgehoben werden, weil ihr die Luft nicht wenig Schaden zufügen kan.

Von diesem Leime wird zwar in Franckreich sehr viel verbrauchet, doch nicht zur Artzney, denn das wenige, das damit verthan wird, ist nicht werth, daß man dran gedencke, und wenn es nicht noch zum Emplastro diachylon genommen würde, glaube ich, daß alle Apothecker in Paris zusammen, das gantze Jahr hindurch nicht ein Pfund verthäten; im Gegentheil wird er von den Weinhändlern und Weinschencken desto häuffiger gebrauchet, denn diese machen ihre Weine damit klar, darauf die Alten nicht wohl zu sprechen gewest, wiewohl sonder Ursach. Es ist ein gar zu vest eingewurtzelter Irrthum, wenn die meisten Leute glauben, der Fischleim sey eine tödtliche Materie, da doch gewiß, daß er nicht die geringste übele Beschaffenheit habe, der Fisch auch, von dem er herkommt, eine der vornehmsten Speisen der Moßkowiter sey, und ein recht herrliches Essen, wenn er nicht gar zu süßlicht schmeckte. Dieser Leim aber hat keine andere Eigenschaft, was den Wein angehet, als daß er, so bald er nur in den trüben Wein geworffen wird, sich als wie eine Haut darüber ausbreitet, zu Boden fällt, und alle Hefen mit sich zu Grunde reisset, welches nicht allein sehr vielen Leuten aus der Erfahrung bewust, sondern man darff nur in die Fässer sehen, darein er gethan worden ist, so wird man ihn mit den Hefen vermischet finden. Wann demnach die Weinschencken ihre Weine mit nichts anders vermischeten, würde man nicht so viel von Patienten und jähen Todesfällen hören müssen. Auser diesen gebrauchen ihn auch die Seidenwircker, und geben den Bändern und andern seidenen Zeugen den Glantz damit: desgleichen die mit Gold und Silber durchzogene feine Leinwand weiß zu machen. So ist er auch das vornehmste Stücke derjenigen composition, davon die feinen Orientalischen nachgemachten Perlen bereitet werden. Den Namen Leim hat man ihm gegeben, weil wir bey nahe keine Materie haben, Porzellan und die feinen Geschirre von Fayence zu leimen, als diesen in Branntwein oder Weingeist erweichten Fischleim. Etliche weichen ihn nur in bloses Wasser ein, und brauchen ihn das Gesichte und die Hände damit zu waschen und schön zu machen.

Wir bekommen auch eine Art Fischleim aus England, Holland und von andern Orten her, welcher als wie kleine Büchlein zusammen gewickelt ist, wird aber in Franckreich gar wenig gebrauchet, weil er nicht gerne zergehet, auch niemahls recht weiß ist. Ein und andere Personen haben mich versichern wollen, es würde dieser Leim aus dem Uberrest des erstern bereitet: andere aber geben vor, er würde von dem schleimichten Theilen des Fisches gemachet, den die Scribenten Silurus, die Frantzosen *Esourgeon* nennen, und bey ihnen sehr rar ist: im Teutschen heißt er Wels. Zuweilen findet er sich doch auch in den Flüssen in Franckreich, allein in Ansehung dieses Nutzens, und weil er so gar rar ist, auch sehr dicke und wohlgeschmack, verkauffen ihn diejenigen, die ihn fangen, um drey bis vier hundert Pfund. Siehe Fig. 370.

Das drey und dreyßigste Capitel.

Vom Narwall.

Der von den Isländern also genannte Narwall, von andern Rhoar, und von uns See-Einhorn, ist ein grosser Fisch, welchen etliche für ein Geschlechte der Wallfische halten, und hält sich in der Eis- und Nordsee auf, insonderheit langs der Is- und Gronländischen Küste. Siehe Fig. 371. Dieses Meerwunder trägt auf der Spitze seiner Nasen, ein schweres, weisses, gläntzendes und schlangenweise gedrehetes Horn, dergleichen eines zu S. Denis in Franckreich zu sehen ist. Man findet sie auch, von unterschiedenen Gewicht und Grösse in den Cabineten und Kunstkammern der Liebhaber natürlicher Seltenheiten, dergleichen eine ist des Herrn Morin, der verstorbenen Mademoiselle von Guise Medici, welches ich gesehen und in Händen gehabt, auch zeichnen lassen. So hat mir auch der Herr Charras gesaget, daß er eins

gehabt hätte, welches viel länger und dicker gewesen wäre, als das zu S. Denis. Und dieses sind die Stücken von diesem Horne, welche wir zu Paris, eben als wie anderswo, für das wahrhafte Einhorn verkauffen, deme von ihrer vielen gar grosse Eigenschaften zugeschrieben werden, welche zu widersprechen, ich mich nicht unterstehe, weil ich es nicht versucht habe, auch keine Gelegenheit gefunden, sattsame Proben davon zu nehmen.

Siehe Fig. 372. Es findet sich auch noch ein anderer Fisch, dem der Name See-Einhorn ist beygeleget worden, welcher sich an unterschiedenen Orten aufhält. Der Herr Dumantel berichtet, daß er in dem Flusse der Insel Tortuga, nahe bey S. Domingo, im Jahr 1644. einen solchen Fisch von ungeheurer Grösse gesehen. Dieses See-Einhorn, vermeldet er, verfolgte eine Tarague, oder einen andern Fisch von mittelmäßiger Grösse, mit solchem Ungestüm, daß er nicht beobachtend, wie er mehr Wassers zum schwimmen nöthig hätte, mit dem halben Leibe aufs trockne und auf eine grosse Sandbanck gerieth, von dar er nicht wieder in die Tieffe gelangen konte, sondern ward von den Einwohnern tod geschlagen. Er hatte sechs grosse Floßfedern, welche am Ende schier wie die Ruder an den Galeren sahen: zwey derselben stunden, wo die Ohren zu sitzen pflegen, die andern viere aber zur Seiten am Bauche, in gleicher Weite von einander. Der gantze obere Theil seines Leibes war mit grossen Schuppen bedecket, die so breit waren, als ein Stücke von 58. Sols, und gantz blau, schienen gleich als ob sie mit silbernen Flittern besetzet wären. Hinten am Halse stunden sie weit enger beysammen, und waren braun, als ob er ein Halsband umgehabt. Die Schuppen am Bauche sahen gelbe. Der Kopf war ein wenig dicker, als ein Roßkopf, auch schier also gestalt. Dieser, der Kopf, war mit Haaren bedeckt und mit einer braunen harten Haut überzogen; und gleichwie das Einhorn sein Horn auf der Stirne trägt, also hatte auch dieses See-Einhorn ein über alle massen schönes Horn vor dem Kopfe, welches neun und einen halben Schuh lang war. Es war vollkommen gerade, und von der Stirne an, da es seinen Anfang nahme, wurde es immer dünner, bis es also spitzig ward, daß es auch die härtesten Dinge damit durchstossen können. Das dicke Ende, das am Kopfe stund, hielt sechszehen Zoll im Umfang: von da an war dieses wunderbarliche Horn bis auf zwey Drittheil seiner Länge, wie eine Kelterschraube gestalt, oder besser zu sagen, Wellenweis, und wie eine gedrehete Säule, ausser daß die Holkehlen gegen das Ende zu, immer schlechter wurden, bis sie sich endlich gantz und gar in einer angenehmen Ebene verlohren, welche sich zwey Zoll über dem vierten Schuh endigte. Dieses gantze untere Theil war mit einer aschfarbenen Haut überzogen, welche über und über mit sanften kurtzen Härlein, als wie mit Sammet, von abgeschossener gelber Farbe, bedecket, darunter aber ware es so weiß als Elffenbein. Belangend das andere Theil, welches gantz blos erschien, dasselbe war von Natur spiegelglatt und glänzend schwartz, mit etlichen weiß- und gelben sehr zarten Strichlein durchzogen, und dermassen veste, daß man mit schwerer Mühe ein wenig zartes Pulver, mit einer guten Feile, herabbringen kunte. Er hatte keine erhabene Ohren, sondern zwey grosse Fischohren, wie die andern Fische. Die Augen waren so groß, als wie Hünereyer. Der Augapfel, welche Himmelblau, mit gelb gezieret, war mit einem hochrothen Ringe umgeben, auf den ein anderer heller, und wie ein Crystall glänzender folgete. Das Maul war ziemlich weit aufgespalten, und voller Zähne, unter denen die ersten und vordersten scharff und spitzig waren, die hintersten aber, in beyden Kieffeln, breit, und wie kleine Buckel erhaben. Die Zunge war von rechter Länge und Dicke, mit einer rauhen zinnoberrothen Haut überzogen. Im übrigen hatte dieser seltzame Fisch noch etwas auf seinem Kopfe, als wie eine Krone, welche ohngefehr zwey Zoll hoch über der Haut hervorragete, länglicht rund war, und spitzige Enden hatte. Mehr als dreyhundert Personen haben von diesem Fische gegessen, und ihn überaus delicat und niedlich befunden. Das

Siehe Fig. 373.

Fleisch

Fleisch war mit weissem Fette, gleich als mit Specke, durchwachsen, und wenn es gekocht wurde, lösete es sich als wie Schuppen von einander, gleichwie der frische Kabeliau; doch war es viel schmackhafter.

Die diesen Fisch lebendig gesehen, und ihm den Rückgrad mit Hebebäumen entzwey geschlagen, sagten, wie heftig er sich bemühet hätte, sie mit seinem Horne zu durchstossen, welches er mit unvergleichlicher Geschicklichkeit und Behendigkeit gedrehet und gewendet, so daß er sie alle spiessen können, wofern er Wassers genug gehabt, und sich zu erhalten und nur ein wenig fort zu schwimmen vermocht. Als man ihn ausgenommen, sahe man wohl, daß er sich vom Raube genähret, denn man fand sehr viel Fischschuppen in seinem Leibe.

Die abgezogene rare Haut von diesem seltsamen Fische, sonderlich der Kopf und das dran vest gemachte Horn, sind fast zwey Jahr lang in dem Wachthaus der Insel aufgehencket blieben, bis der Herr Vasseur, welcher auf derselben Insel Gouverneur war, dem Herrn Traucarts, einem Edelmann aus Saintonge, der ihn besucht hatte, einen Gefallen erweisen wollen, und ihm dieses Horn verehret. Als ich aber mich saint diesem Edelmanne, der dieses kostbare Stück und Seltenheit in einem langen Kasten führete, auf ein Schiff von Vlißingen begeben, gieng unser Schiff nahe bey Fayal/ einer von den Azores Inseln, zu Grunde, so daß wir alle unsere Sachen und Waaren verlohren: der Edelmann aber beklagte vor allen seinen Kasten.

Demnach darff niemand ferner glauben, daß dasjenige, was wir Frantzosen *Licorne*, die Lateiner Unicornu, die Griechen Monoceros, die Teutschen aber Einhorn nennen, das Horn von einem Landthiere sey, dessen im alten Testamente gedacht wird; oder ein Horn von einem dererjenigen Thiere, welche bey dem Cap. von Einhörnern abgebildet zu ersehen sind: sondern es ist nichts anders denn das Horn vom Narwall. Was die Wahl belanget, da darff es nur fein schön weiß seyn: die, welche am allerhöhesten, dicksten und schwersten sind, am meisten glantzen, und welche die meisten Züge haben, dieselben werden auch am höhesten gehalten und am meisten geschätzet. Vor diesem aber waren sie also rar, daß Andreas Rock, ein Florentinischer Medicus, einem Pabste eines um 4500. Pfund oder 1500. Thaler verkauffet: hergegen anietzo findet man sie hauptschön, und sind doch um ein gut Theil wohlfeiler.

Das vier und dreyßigste Capitel.

Vom Seeroß, oder Wallroß.

DEr Nil/ Niger, und andere Flüsse in Africa bringen uns ein Thier, welches einem Ochsen sehr ähnlich siehet, und ich allhier zu beschreiben für gar dienlich erachtet habe, dieweil wir die Zähne davon verkauffen.

Siehe Fig. 374. Dieses Thier siehet einem Pferde nicht im geringsten gleich, sondern vielmehr wie ein Ochse: die Füsse sind wie Bärentatzen. Es ist dreyzehen Schuhe lang, und vier und einen halben breit: der Bauch mehr platt als rund: die Schenckel haben drey Schuh im Umfang, der Fuß ist einen Schuh breit, und iede Klaue hat gleichsam drey Zähen. Der Kopf ist zwey und einen halben Schuh breit, drey Schuhe lang, neun Schuh im Umfang, und scheinet, gegen den Leib zu rechnen, gar zu dicke. Der Rachen ist eines Schuhes lang, die Nase fleischicht und zurück gebogen, die Augen sind klein, einen Zoll breit, und zwey lang: die Ohren klein und kurtz, nur drey Zoll lang. Uber den gantzen Leib ist es sehr fett; die Klauen sind in vier Theil zerspalten, und sehen schier wie die Ochsenklauen: der Schwantz sieht wie der Schwantz eines Bären. Die Nasenlöcher lauffen krumm, und sind dritthalb Zoll tief: die Schnautze ist wie einer Löwinn oder einer Katzen Schnautze, und rauch, ob es gleich auf dem gantzen übrigen Leibe kein eintziges Härlein hat. Sechs Zähne hat es im untern Kieffel, darunter die zwey äussersten des halben Schuhes lang sind,

sind, und dritthalb Zoll breit, und eines halben Fusses dicke. Auf ieder Seite hat es auch sieben kurtze, aber gar dicke Backenzähne. Eben soviel hat es ihrer im Oberkieffel, den es eben als wie das Crocodil, beweget. Die Zähne sind so hart als wie ein Feuerstein, und geben Funcken, wenn man mit einem Messer drauf schlägt: welches dann die Meinung der Alten bestätiget, welche geglaubet, dieses Thier speye Feuer aus, wenn es die Zähne auf einander reibt. Oftmahls steigt es aus dem Nil heraus aufs Land, und gehet, wenn es sich mit Korne angefüllet, rücklings wiederum ins Wasser, und betreugt also die Bauern mit den Jägern, daß sie seine Spur nicht finden können. Es ist nicht weniger schädlich, als der Crocodil. Wenn es zu fett worden, reibt es sich gegen ein Rohr, bis es ihm eine Ader geöffnet, die er hernach mit Schlamme wiederum verstopft, nachdem es sich von einer gnugsamen Menge Blutes entlediget hat.

Die Mohren essen, nach Clusius Berichte, das Fleisch, denn dieser vermeldet, daß der Capitain von der Hagen solches in Guinea, nahe bey Cabo Lopez Gonsalves gesehen, auch in der Stadt Libetto sehr viel Seepferdeköpfe angetroffen, aus welchen sein Volck die Zähne, von ungemeiner Grösse, gerissen. Diese hängen die Egyptier an den Leib, wider die goldne Ader, oder tragen einen Ring von solchen Zähnen. Die Schwartzen gebrauchen sie auch wider andere Kranckheiten.

Peter von den Brock erzehlet, daß er auf seiner Reise nach Angola, auf dem Landen Lavango, vier Seepferde weiden sehen, welche als wie grosse Büffel ausgesehen, ihre Haut wäre schier so gläntzend gewesen als wie der Kaninchen, die Köpfe wie die Roßköpfe, die Ohren kurtz, die Nasenlöcher weit, und hätten zwey krumme Zähne im Rachen gehabt, wie die Hauer, kurtze Schenckel, Füsse wie Huflattichblätter gestalt, und hätten gewiehert wie die Pferde. Bey Erblickung der Matrosen hätten sie gestutzt, und wären hernach gantz gemachsam wieder nach der See zugegangen. Bisweilen hätten sie die Nase über das Wasser erhaben, allein gleich wieder untergetauchet, sobald sie nur die Bootsleute verspüret, daß sie demnach kein eintziges tödten können, ob sie es auch gleich noch so listig angegangen.

Von dem gantzen Thiere bekommen wir in Franckreich nichts, denn nur die Zähne zu sehen, aus denen, wegen ihrer Grösse und Härte, solche Zähne gemachet werden, dergleichen man denenjenigen einzusetzen pflegt, welche Mangel daran haben.

Diese Zähne brauchen keines weitern auslesens, wenn sie schön weiß und aufrichtig Gut sind.

Es wird auch noch ein ander Thier bey vielen Scribenten beschrieben gefunden, und eben als wie dieses Hippopotamus, Seepferd genennet: ist aber, soviel ich wüste, weder zur Artzney, noch sonst zu etwas anders dienlich: und dieses ist auch die Ursache, warum ich nichts davon vermelden werde. Matthiolus aber sagte pag. 189. daß die Asche von diesem Seepferde mit Laspech und anderm Fette vermischet, das Haar wachsen mache. Siehe Fig. 374.

Das fünff und dreyßigste Capitel.

Vom Seekalbe.

Siehe Fig. 371. L'Amantin, *Vache marine*, Manati, die Seekuh, oder das Seekalb ist, nach des P. Tertre Berichte, in Europa ein gantz unbekannter Fisch. Er ist oftmahls bis 15. und 16. Fuß lang; der Leib sieben oder acht Fuß in der Runde. Er hat ein Ochsenmaul, und Hundsaugen, ein sehr schwaches Gesichte und gar keine Ohren; an deren Stelle aber zwey kleine Löchlein, darein man mit genauer Noth den kleinen Finger stecken könte. Durch diese Löcher höret er dennoch so scharf, daß die Blödigkeit des Gesichtes durch die Schärffe des Gehörs zur Gnüge ersetzet wird. Unter dem Kopfe hat es zwey kleine Pfoten, wie Hände, und an ieder vier kleine Finger mit Nägeln, daher es auch von den

Spa-

Spaniern Manaty, das ist, der Fisch mit Händen betitelt worden. Von dem Nabel an wird es auf einmahl und jählings kleiner, so daß der übrige Leib, von diesem Theile an zu rechnen, den Schwantz ausmachet, der die Form einer Ofenschauffel hat. Er ist anderthalben Fuß breit, und fünff bis sechs Zoll dicke, auch mit eben einer solchen Haut, als wie der Leib, überzogen, und eitel Fett und Nerven. Dieser Fisch hat keine Schuppen, wie die andern Fische, sondern er ist mit Leder bekleidet, welches dicker ist, als Ochsenleder; Diese Haut oder Leder sieht als wie brauner Schieferstein, und ist gantz spärlich mit braunen Haaren, den Wolffshaaren nicht ungleich, besetzet. Sein Fleisch schmeckt wie Kalbfleisch, allein es ist viel härter, und an vielen Orten mit drey oder vier Finger dicken Specke bedecket, damit man spicken, und alles machen kan, was man sonst mit dem schweinen Specke zu machen pflegt. Dieser Speck ist trefflich köstlich. Viele schmeltzen das Schmeer heraus, und essen es an statt der Butter auf Brod gestrichen. Wann das Fleisch dieses Thieres eingesaltzen wird, verliehrt es viel von seinem Geschmack, und wird so harte, wie Holtz: wiewohl ich dafür halte, daß dieses von dem Saltze des Landes herrühre, als welches überaus scharff und beitzend ist.

In dem Kopfe dieses Thieres werden vier Steine, zwey grosse und zwey kleine gefunden, welche die Kraft, den Blasenstein zu zertheilen und den Gries aus den Nieren zu treiben, haben sollen. Allein ich weiß nicht, ob dieses Mittel zu gebrauchen ist, absonderlich, weil es Erbrechen erreget, und dem Magen zuviel Gewalt anthut.

Die Nahrung dieses Fisches ist ein kleines Kraut, das im Meere wächst, und er, als wie die Ochsen das Gras auf der Wiese, abweidet: hernach, wenn er satt worden, sucht er süß Wasser, und tränckt sich des Tages zweymahl. Wann er sich dann gesättiget, entschläfft er, und hält die Schnautze über dem Wasser, welches ihn den Fischern von weitem entdecket, die alsofort nach ihm zu eilen, und auf folgende Art zu ertappen wissen.

Siehe Fig. 376. Ihrer drey oder viere setzen sich in ein klein Canoes, welches ein kleiner Nachen ist, aus einem hohlen Baume in einem Stücke gehauen, und in Form einer Chalupe. Der Führer ist hinten in Canoes und beweget sein Ruder im Wasser lincks und rechts, regieret dergestalt nicht allein das Canot, sondern treibt es auch so geschwinde fort, als ob es von einem kleinen Winde und mit halben Seegeln fortgetrieben würde. Der Harponirer, das ist der das Thier schießt, steht aufgericht vorne im Canoes, auf einem Brete, eine Stange oder Stock, wie eine Pique, in der Hand haltend, an dessen Spitze der Harpon oder eiserne Wurfpfeil gestecket ist. Der dritte befindet sich mitten in dem Schifflein, und legt die Leine, die an den Harpon veste gemachet ist, zu rechte, damit er sie könne fahren oder schiessen lassen, wenn das Thier getroffen worden.

Alle zusammen sind stockstille, denn dieses Thier hat ein dermassen scharffes Gehöre, daß ein eintziges Wort, oder das geringste Anschlagen des Wassers an das Schiffgen, fähig ist das Thier fliehen, und der Fischer ihre Hoffnung zu schanden zu machen. Es ist eine rechte Lust zu sehen, wie dem Harponirer das Hertz im Leibe klopfet, aus Furcht, das Thier möchte ihm entwischen, dabey er sich dann immerzu einbildet, sein Führer wende nicht die Helffte seiner Kräfte an, ob dieser gleich alles thut, was seine Arme vermögen, und seine Augen nie von der Stange abwendet, mit deren Spitze ihm der Harponirer den Weg zeiget, den er halten muß, wenn er an das Thier, welches schlaffend ihrer erwartet, gelangen soll.

Wann nun der Kahn noch drey oder vier Schritte davon ist, so thut der Harponirer den Wurff, aus allen Leibeskräften, und schießt dem Thier den Harpon zum wenigsten einen halben Fuß tieff in den Leib. Die Stange fällt ins Wasser, der Harpon aber verbleibt in dem Thiere stecken, welches alsdann schon halb gefangen ist. Und nunmehr versammlet es, dieweil es sich heftig verwundet befindet, alle seine Kräffte, und legt sie zu seiner Rettung an: es springt in die Höhe, wie ein entrissen

Pferd, zertheilt die Wellen, wie der Adler die Luft, und macht die See überall, wo es durchstreicht, weiß und schaumend. Es gedenckt sich von seinem Feinde zu entfernen, den es doch allenthalben mit sich schleppet, so daß man den Harponirer für den Neptunus ansehen möchte, der gleichsam im Triumph von diesen Thieren gezogen wird. Endlich aber, und nachdem es sein Unglück überall hinter sich her geschleppet, anbey einen guten Theil seines Blutes verlohren, entgehen ihm die Kräfte, der Athem mangelt ihm, und es muß ohnmächtig und gezwungen, auf einmahl anhalten, um ein wenig auszuruhen. Allein es hält nicht so balde stille, so ziehet der Harponirer seine Leine zu sich, nähert ihm abermahls, und schießt es mit der andern Harpon viel hefftiger, denn vorhin. Nach diesem andern Schuß oder Stoß spannet zwar das Thier seine noch übrige wenige Kräfte an; allein, es ist bald darauf mit ihm aus, und die Fischer ziehen es gemächlich an das Gestade der ersten Insel, oder nehmen es in ihre Schuyte, wo sie anders groß genug dazu ist.

Das Weiblein bringt zwey Junge, welche ihm überalle folgen. Unter dem Bauche hat es zwey Zitzen, mit denen es die Jungen in der See säuget, als wie auf dem Lande eine Kuh ihr Kalb. Fängt man die Mutter, so hat man die Jungen auch gewiß, denn sie riechen ihre Mutter, und schwimmen so lange um den Kahn herum, bis man sie auch ihres Unglücks theilhaftig macht.

Die Einwohner dieses Landes ernähren sich meistentheils mit dem Fleische dieses Thieres; auch werden jährlich gantze Schiffe voll vom vesten Lande und den umliegenden Inseln nach Guadalupa, S. Christoffel/Martinigo und andere angelegene Inseln gebracht und das Pfund um anderthalb Pfund Tabac verkaufft.

Das sechs und dreyßigste Capitel.

Von dreyerley Geschlecht der Schildkröten, *la Franche*, *le Caret*, und *la Caoüanne* genannt.

Siehe Fig. 377.

DJe Figur der Schildkröte/ sagt der P. Tertre, die ich allhier mittheile, ist so nett und eigen gemacht, daß ich nur die Zeit verderben würde, wenn ich mich mit der Beschreibung ihrer Gestalt lang aufhalten wolte. Dannenhero will ich nur berichten, was eigentlich die Schildkröten in den Inseln an sich haben, dadurch sie von den Europäischen unterschieden werden.

Von allen diesen drey Gattungen oder Arten der Schildkröten kan man gantz füglich sagen, daß es rechte dumme Thiere sind, schwer, taub und ohne Gehirn, denn in dem gantzen Kopfe, der doch so dicke ist als ein Kalbskopf, findet sich das Hirn nicht gröſſer als eine kleine Bohne: Dagegen haben sie ein treffliches Gesichte, und eine ungemeine Gröſſe; wie dann das unterste Schild oftmahls allein fünff Schuhe lang und viere breit ist. Ihr Fleisch, bevoraus derselbigen, welche la Franche genennet wird, sieht dem Rindfleische dermassen ähnlich, daß einer ein Stücke Fleisch von einer Schildkröte, bey ein Stücke Rindfleisch geleget, kaum anders wird davon unterscheiden können, als durch das Fett, welches gelbgrün siehet. Unter diesen Schildkröten, verstehe die Franches/befinden sich welche, die eine gantze Tonne Fleisch geben, wenn alle Gebeine heraus genommen worden sind, den Kopf, Hals, Pfoten, Schwantz, Gedärme und Eyer ungerechnet, als von denen wol dreyßig Personen auch noch eine gute Mahlzeit halten können. Uberdiß bekommt man so viel und überflüßiges Fett davon, daß man gar gerne 15. oder zwantzig Kannen Oel machen kan, welches so gelb wie Gold siehet, und vortrefflich gut ist, Gebackens und allerhand Tuncken damit zu machen; doch muß es frisch seyn: denn wenn es zu alt worden, dient es allein zum brennen in die Lampen. Das Fleisch der Schildkröten ist mit so viel Lebensgeistern erfüllet, daß es sich des Morgens annoch rühret, wenn sie gleich Abends vorher zerhauen worden.

Ich bin eine geraume Zeit der Meinung gewesen, als ob die Schildkröten in diesen Quartiren drey Hertzen hätten,

ten, weil oben aus dem Hertzen, welches so groß ist als eines Menschen Hertz, ein sehr grosser Pulsaderstamm entsprieſſet, an dessen beyden Seiten gleichsam zwey andere Hertzen angehencket sind, die so dicke als wie ein Hünerey, und von eben der Gestalt und Wesen, gleichwie das erstere: allein, ich habe hernachmahls meine Gedancken geändert, und glaube nunmehro vestiglich, daß es nur die Hertzöhrlein sind. Doch ists gewiß, daß, wenn alles fein ordentlich auf eine Tafel geleget wird, solches eine Lilie vorstelle; woraus denn ein gar vortheilhafter Schluß von dem Zunehmen unserer Frantzösischen Colonien und Volckpflantzungen in America könte gemachet werden, alldieweil die göttliche Vorsehung, welche nichts umsonst gemachet hat, eine Lilie an das Hertz desjenigen Thieres gepflantzet, welches das Sinnbild dieses Landes ist.

Von der Schildkröte Caouanne.

Diese ist von der erstern in diesem Stücke unterschieden, daß sie einen viel grössern Kopf, gegen den Leib zu rechnen, hat, als alle die andern Schildkröten. Sie ist auch viel böser, und wehrt sich mit dem Rachen und den Pfoten, wann man sie angreiffen und umkehren will. Jedennoch wird sie wenig geachtet, ob sie gleich unter allen diesen dreyen Geschlechten die grösseste ist, weil ihr Fleisch schwartz ist, seehaftig riechet, und gar übel schmecket. Das Oel, welches daraus gezogen wird, ist scharff, und verderbet die Tuncken, darein es gethan wird, und deswegen wird es auch nicht, als in Ermangelung des andern, gegessen. Doch ist es nicht gantz und gar undienlich, sondern man gebraucht es zum brennen in die Lampen. Diejenigen, welche sie bey der Insel der Crocodilen oder Caiman fangen, pflegen die Schildkröte la Franche darunter zu mengen, damit sie desto besser verkauffen mögen, allein sie theilt ihr ihren häßlichen Geschmack mit.

Wenn der Raouanne das grosse Schild abgenommen, und die Knorpel beginnen zu faulen, so lösen sich bald darauf acht grosse Blätter oben ab, welche viel grösser sind, als die von der Schildkröte Caret, sind aber viel zärter, und schwartz und weiß marbriret. Die grossen Spiegel werden damit beleget, und ist gewiß, wofern sie dicker wären, daß sie den Schilden der Caret würden gleich gehalten werden.

Von der Schildkröte Caret.

Diese ist die kleineste unter den drey Geschlechtern derer Schildkröten: das Fleisch ist zwar nicht so gut, als das Fleisch von der Franche, iedennoch aber ist es besser als das von der Raouanne. Das Oel ist ein treffliches Mittel zu Stärckung der Nerven, zum Hüftweh, und zu allerley kalten Flüssen. So kenne ich auch Leute, die sich dessen in Zufällen der Nieren, von übernehmen entstanden, ersprießlich bedienet haben. Oel von der Caret.

Was sie aber am meisten schätzbar macht, ist das Schild, das sie oben auf dem Rücken trägt, davon ein Pfund bis zu sechs Francken verkauffet wird. Alles, was man von dieser Schildkröte nimmt, bestehet in dreyzehen Blättern, acht platten, und fünffen, die wie ein Eselsrücken gebogen sind.

Unter den acht platten Schilden sind vier grosse, welche bis einen Schuh hoch und sieben Zoll breit, seyn müssen. Die schönsten aber müssen dicke seyn, klar, durchsichtig, wie Spiesglas sehen, und weiß und braun, wie der Minoriten Kleidung, jaspiret. Es giebt Schildkröten von dieser Art, welche bis zu sechs Pfund Blätter auf dem Rücken haben: daraus werden Kämme und andere kleine Sachen verfertiget, die dann überaus schöne, aber auch fein theuer sind. Dieses aber ist die Art und Weise, wie die Blätter von der grossen Schale, welche eigentlich die Wohnung der Caret ist, herabzubringen: nachdem man alles Fleisch herausgenommen, wird Feuer drunter gemacht, sodann lassen sich diese Blätter, wenn sie die Wärme empfinden, gar füglich mit der Spitze eines Messers ablösen.

Das Oel, das aus dem Schmeer und Fett dieser Schildkröten bereitet wird, ist hitzig, und wird von den Wilden und Frantzösischen Einwohnern hochgehalten, indem sie sich dessen wider das Hüfftweh, Podagra, Krampf und Lähmung der Glieder zu bedienen wissen.

Wie die Schildkröten gefangen werden.

Die Schildkröten werden auf dreyerley Weise gefangen, wenn sie sich begatten, mit dem Harpon, und wenn sie aufs Land kommen.

Die Schildkröten gatten sich vom Anfang des Mertzens bis mitten in den May. Alle Umstände, die dabey vorgehen, lasse ich mit Willen aus, und sage nur, daß es auf dem Wasser geschehe, dergestalt, daß sie gar leichtlich können entdecket werden. Alsdann fallen geschwind zwey oder drey Mann in ein Kahn, fahren ihnen behende nach, und kommen gantz leichtlich an sie. Drauf legen sie ihnen eine Schlinge um den Hals, oder an eine Pfote, oder ergreiffen sie, im Fall sie keinen Strick bey sich haben, mit der Hand, oben beym Halse, wo sich die Schale endiget. Bisweilen bekommt man sie allebeyde, insgemein aber entwischet das Weiblein. Allein die Männlein sind um dieselbe Zeit mager und harte, hingegen die Weiblein sehr fett.

Die Jagt der Schildkröten mit dem Harpon geschicht auf eben die Art, wie sie die Seekälber zu jagen pflegen, ausgenommen, daß an statt des Harpons, unten in die Stange, welche Varre genennt wird, ein viereckter sehr spitziger Nagel, des halben Fingers lang, geschlagen, und an diesen die Leine feste gemachet wird. Wenn nun die Varre oder die Stange der Schildkröte auf den Buckel geworffen wird, dringet der Nagel bis in die Helfte der Schale, die aus lauter Bein bestehet, hinein, und hält darinne, als ob er in eine Eiche geschlagen wäre. Die Schildkröte so sich getroffen empfindet, wendet eben soviel Kräfte an, als wie der Lamantin, und der so sie geschossen, und *Varreur* genennet wird, gleichen Fleiß. Nun sagen wohl etliche, der Schildkröte entgiengen die Kräfte, von wegen des vergossenen Blutes; dieselben aber wissen nicht, daß sie keinen einigen Tropfen Bluts aus dem verwundeten Orte, ehe und bevor der Nagel herausgezogen worden, vergiesset.

Vom April an bis auf den Augustmonat kommen die Schildkröten zu Lande: dann um dieselbige Zeit befinden sie sich ihres Wachsthums halber, und wegen der grossen Menge Eyer, derer zuweilen bis auf 2000. sind, beschweret, und also von Natur genöthiget, daß sie ohnverzüglich bey der Nacht die See verlassen, und einen Ort am Strande aussuchen müssen, an dem sie sich ihrer Bürde, wenigstens zum Theil, entledigen mögen. Wenn sie nun einen Ort ausgefunden, der zu ihrem Vorhaben dienlich und beqvem, und iederzeit sandicht ist, so lassen sie es dieselbe Nacht dabey bewenden, daß sie den Platz erkundiget, kehren gantz gemachsam zurücke nach der See, und verschieben das übrige auf die folgende Nacht, oder auch auf eine andere; den Tag über weiden sie in dem Grase an den Steinklippen, und schwimmen hin und her, sonder Zweiffel, damit sie sich von demjenigen Orte, dahin sie legen wollen, nicht allzuweit entfernen mögen.

Wann dann die Sonne wiederum will zu Rüste gehen, lassen sie sich gantz oben auf den Wellen sehen, und schauen auf allen Ecken um, gleich als ob sie sich einiger Nachstellung befürchteten. Wann sie nun iemand am Strande gewahr werden, denn sie ein überaus scharffes Gesichte haben, suchen sie alsofort einen sicherern Ort. Mercken sie aber niemand, so kommen sie bey der Nacht aufs Land, und nachdem sie sich überall wohl umgesehen, heben sie an zu arbeiten, und mit den Vorderpfoten ein rundes Loch zu graben, welches sie eines Fusses breit und anderthalb Schuh tieff machen. Darauf setzen sie sich drüber, und legen auf einmahl, hintereinander, zwey oder drey hundert Eyer, welche so groß und rund sind, als wie ein Spielball. Die Schale dieser Eyer ist zähe, wie ein feuchtes Pergament: das weisse kan niemahls gar gekochet werden, ob schon das gelbe leichtlich harte wird. Die Schildkröte verharret länger als eine Stunde über dem legen, und zu solcher Zeit könte ein geladener Wagen über sie hinfahren, ohne daß sie von der Stelle weichen würde. Nachdem sie nun ihr Werck vollbracht, verstopft sie das Loch so geschicklich, und scharret so viel Sand drum herum, daß einer alle Mühe hat

die Eyer zu finden. Wann dieses geschehen, so verläßt sie dieselbigen, und kehret wieder nach der See. Die Eyer aber werden dergestalt in dem Sande, darinne sie sechs Wochen liegen, ausgebrütet: nach deren Verlauff kriechen die kleinen Schildkröten, die so groß sind als die Wachteln, aus, und fliehen gerade nach der See, ob ihnen schon niemand den Weg dahin weiset. Bekommt man sie aber, ehe sie noch dahin gelangen, werden sie mit Haut und Haar zugerichtet, denn sie geben ein delicates Essen.

Die Requiem und andere grosse Fische mehr bekriegen sie gantz grausamlich, und fressen bey nahe so viel, als nur in die See kommen, und denn ist die gemeine Sage der Einwohner, daß das gantze Land damit bedeckt seyn würde, wenn gleich von iedem Satze mehr nicht denn zwey davon kommen solten. Die nun entwischen, begeben sich in die saltzichten Seen und Moraste, unter die Klippen, und unter die Wurtzeln der Paretuvierbäume/ welche als wie Bögen und dermassen in einander geschlungen seyn, daß die grossen Raubfische ihnen nicht zukommen können: allda verbleiben sie, bis sie entweder zu entfliehen, oder sich selbst zu beschützen vermögend sind. Sie kommen niemahls aufs Land, ausser bey der Nacht, und wenn der Mond untergangen. Am häuffigsten aber kommen sie zu Lande, wenn es regnet, donnert und blitzt.

Wenn sie aufs Land gekommen, so senden unsre Frantzosen ihre Leute überallehin, wo sich gute Sandbäncke befinden, hernach wird das Fleisch unter sie gleich ausgetheilet. Andere aber thun sich zu sechsen oder sieben zusammen, rüsten ein Canoe aus, welches zehen, zwölff, bis funffzehn Bässer, auch wohl drey oder vier Tonnen zu tragen vermag, und suchen die Sandbäncke, welche am meisten von den Schildkröten besuchet werden; hernach theilen sie die Nacht in vier Theil, und ein ieder hält den vierten Theil hindurch Wache, und gehet langs der Banck auf und ab. Finden sie eine Schildkröte, so kehren sie dieselbe um und auf den Rücken, und lassen sie also bis an den Morgen liegen, unbesorget, daß sie sich wieder umkehren werde. Einige sagen, daß sie seufftzeten und weineten, wenn sie solcher gestalt umgewendet worden: daß sie seufftzen, mag wohl wahr seyn, was aber die Thränen betrifft, die sind nichts anders als eine gewisse Feuchtigkeit, die ihnen aus den Augen rinnet, und man für Zähren angesehen hat.

Begiebt sichs, daß etwa eine Schildkröte so groß wäre, daß ein Mann mit ihr nicht könte zu rechte kommen, so bringt er sie doch stracks zu paaren, wann er sie nur ein vier oder fünffmahl mit seinem Kolben auf die Schnautze schmeißt. Wer sich eine Lust will machen, der setzt sich ihr auf dem Rücken, hält ihr die Augen mit den Fingern zu, und leitet sie, wohin es ihm beliebet: wann es aber auch schon zehen Meilen tief ins Land hinein wäre, wird sie doch, wenn man sie frey läßt, ihren Weg gerade nach der See zu nehmen, ob man sie auch schon hundert mahl umdrehete. Ein iedweder giebt seinen Antheil zu Saltze, damit das Fleisch eingesaltzet wird; bey der Wiederkehr aber wird das Fleisch unter sie gleich ausgetheilet, doch bleibt ein Loos vor denjenigen, dem der Fang zustehet.

Die Caret kommt siebenzehn Täge vorher, ehe sie ihre Eyer legt, und besichtiget das Land: so daß, wann einer einen Zug oder Gang derselben angetroffen, und keine Eyer gefunden hat, er nur den siebenzehenden Tag hernach wieder dahin gehen darff, so wird er sie unfehlbar erwischen.

Die Caret ist eben so böse als die Raouanne; sie beißt härter, und hält recht hartnäckicht: denn als ich eines Tages eine lebendige wolte nach unserer Hütte tragen lassen, und sie an beyde Hinterfüsse über einen Hebebaum, den zwey von unsern Knechten auf der Achsel trugen, aufgehencket hatte, bisse sie den einen in die Hinterbacken, daß er erschröcklich zu schreyen begunte, so daß iederman von den Hausleuten zulieffe, auf sie schlug und sie brennete, sich auch bemüheten ihr den Rachen mit eisernen Stäben aufzubrechen; allein sie ließ das, was sie einmahl gefasset, nicht wieder gehen, bis man ihr den Hals abgestochen.

Das sieben und dreyßigste Capitel.
Vom Seehund.

Siehe Fig. 378. DJeser ist ein ziemlich dicker Fisch, der sich an unterschiedlichen Orten aufhält, sonderlich aber um Spanien und Bayonne. Von diesem Fische verkauffen wir nichts, als die Haut, welche diejenigen, die in Holtz arbeiten, gar sehr gebrauchen, indem sie trefflich wohl zum poliren dienet. Die rechten Seehundehäute, wenn sie schön seyn sollen, müssen groß und breit seyn, die Körner darauf rauh, nicht zu groß, noch zu klein; so müssen auch die Ohren und Flosfedern annoch dran seyn.

Man bringt uns ingleichen von la Hogue, in der niedern Normandie gelegen, die Haut von einem Fische, der dem Seehunde ziemlich ähnlich ist, und Siehe Fig. 379. den Namen *Doucette* oder *Bosette* bekommen hat; und dieser Haut bedienen sich die Handwercksleute, als wie der Haut vom Seehunde, obschon kein geringer Unterschied dazwischen ist, indem die Haut des Seehundes über die massen rauch ist, diese dagegen nur ein wenig. Es ist überdiß die Haut des Seehundes allezeit braun, der Kousserten aber von allerhand Farben, auch viel kleiner, und iederzeit auf dem Rücken wie mit kleinen Sternlein besetzt, daher sie auch zu Paris sehr wenig, und fast nirgends als in Auvergne gebrauchet werden.

Es gebrauchen auch diese beyde Häute, ohne diejenigen Handwercker, die in Holtz arbeiten, noch andere mehr, als da sind, Scheidenmacher, und dergleichen.

Wir verkauffen auch noch eine andere Fischhaut, welche, nach einiger Beduncken eine Gattung Reis seyn soll, die aber in Franckreich, England und an andern Orten blos zu Messergriffen gebrauchet werden.

Das acht und dreyßigste Capitel.
Vom Thunnfisch.

Siehe Fig. 380. DEr Thunnfisch, den die Lateiner Thunnus, auch Thynnus nennen, ist ein ziemlich grosser, dicker und großbäuchichter Fisch. Er befindet sich häuffig in der Mittelländischen See, sonderlich in der Gegend um Provence, bey S. Tropez und Nizza, von welchen Orten alle derjenige kommt, den wir verkauffen. Er wird zwar auch in Spanien gefangen, allein der kommt nicht bis zu uns.

Er wird im September und October gefangen; bey welcher Fischerey so vielerley sonderliche Sachen vorgehen, daß sie die Fischer den Fremden sehen lassen: denn dieses ist die Zeit, da sie aus dem grossen Weltmeere kommen, und nach der Mittelsee, von dar aber, als wie die Anchovies, nach Levante zu, streichen. Allein, ich will alle besondere Umstände dieser Fischerey bey seite setzen, und melden, daß die Leute in Provence, wenn nun der September herbey gekommen ist, grosse Netze in die See werffen, welche aus Stricken von Bin-
Siehe Fig. 381. sen, die sie Madrague nennen, gemachet, und dergestalt zugerichtet sind, daß sie gleichsam in Kammern und besondere Zimmer abgetheilet, unter denen das erste das gröste ist, damit die Thunnfische, wenn sie aus dem grössern in die kleinern gegangen, nicht wieder zurücke können. Wann dann das Netze voll ist, oder die Fischer haben der Fische genug, welches in gar weniger Zeit geschicht, entweder, weil es ihrer so gar viel giebet, oder aber, weil die andern, wenn nur einer in das Netz gegangen, demselben, wie die Schafe zu thun pflegen, alle mit einander folgen. Sobald das Netz aus der See gezogen, stehen die Fische gleich ab, weil sie nicht ausser dem Wasser leben können: drauf werden sie an die Luft gehangen, ausgenommen, und ihnen der Kopf abgeschnitten. Hernach, wenn sie in Stücken zerschnitten worden, werden sie auf grossen eisernen Rosten gebraten, in Oel geröstet, und endlich, wenn sie mit Saltz, Pfeffer, Näglein, und etlichen Lorbeerblättern abgewürtzet, also gekocht und zum Essen bereitet worden, mit

Baum-

Baumöl und Eßig in kleine Fäßlein eingelegt, und an unterschiedene Oerter versendet, woselbst er wegen dieser Zurichtung *Thon* oder *Thonine marine* geheissen wird.

Wir zu Paris verkauffen zweyerley Thunnfisch, welcher doch nur darinne unterschieden ist, daß aus dem einen die Gräten samt dem Rückgrate genomen worden, und deshalben ausgegräteter Thunnfisch, oder Thunnfisch ohne Gräten genennet wird, und ist insgemein in kleine weisse höltzerne Fäßlein geleget, die oben weit und unten enge sind: der andere, aus dem die Gräten nicht genommen sind, liegt in runden Fäßlein.

Beyderley Thunnfisch soll man erwehlen, der da frisch sey und harte, mit gutem Baumöl eingeleget, und an dem das Fleisch so weiß, wie Kalbfleisch sey.

Der Thunnfisch ist in Europa sehr gebräuchlich, wie auch an andern Orten, weil er nicht nur zum Essen bereit und fertig ist, sondern auch, weil er als wie Kalbfleisch schmecket.

Mit dem Thunnfisch wird noch ein andrer Fisch zugleich gefangen, welchen die Leute in Provence Imperador, den Käyser nennen. So siehet man auch Delphinen dabey, deren allezeit zwey und zwey beysammen schwimmen: weil nun diese gewohnet sind, alle beyde zugleich in die Höhe zu springen, so entgehen sie aus dem Netze, und lassen sich nicht fangen, und muß man sich verwundern, daß sie sogleich, einer nach dem andern aus dem Wasser springen, und in einem Augenblicke in die See fallen, gleich als ob sie zusammen gebunden wären. Imperador und Delphinen.

Das neun und dreyßigste Capitel.

Von den Anchovies und Sardellen.

Siehe Fig. 382. und 383.

Wir verkauffen desgleichen, ohne den Thunnfisch, Anchois, die wir eben von denselben Orten, daher der Thunnfisch kommt, bringen lassen. Weil wir denn einen grossen Handel damit treiben, derowegen soll man die erwehlen, welche fein klein sind, frisch, aussenher weiß, inwendig röthlicht, und fein derb, die auch einen runden Rücken haben: denn man sagt, die dicken und platten wären die Sardellen. Die Brühe muß auch, wenn man die Fäßlein eröffnet gut schmecken, und nicht übel riechen.

Die Anchovis werden an unterschiedlichen Orten gefangen, in der Genuesischen Rivier, in Catalonien, zu Nizza, Cannes, bey Antibes, Saint Tropez und andern Orten in Provence. Solches aber geschicht alleine bey der Nacht, und allezeit im May, Junius und Julius, denn in diesen Monaten kommen sie aus der grossen Weltsee, und ziehen in die Mittelsee, und gegen den Morgen.

Wenn sie auf den Anchoviesfang ausgehen, und eine rechte Menge derselben fangen wollen, so machen sie vorne auf das Schiff ein Feuer, auf einen eisernen Rost, und fahen also die Fische, welche dem Scheine folgen. Diß aber ist betrachtens werth, daß die Anchois, welche vermittelst des Feuers gefangen werden, nicht so gut sind, noch so derb, lassen sich auch nicht so wohl aufbehalten, als wie diejenigen, welche man ohne Feuer fähet. Nach verrichtetem Zuge werden ihnen die Köpfe abgerissen, damit man sie vor den Sardellen erkennen möge, denn an diesen werden sie gelassen: auch werden zugleich die Gedärme heraus gezogen, damit sie nicht verderben, nicht aber deswegen, wie Furetiere meinet, weil sie die Galle im Kopfe haben. Was die Art und Weise ihrer Zurichtung betrifft, da thut man weiter nichts an, als daß man sie fein ordentlich in kleine Fäßlein leget, von denen die grösten zum höchsten fünff oder sechs und zwantzig Pfund wägen, und eine sattsame Menge Saltz dazu thut. Wir lassen wohl auch trockne Sardellen kommen, iedoch gar selten; denn weil ihrer gar wenig verthan werden, auch ein sehr schlechter Geschmack an diesem kleinen Fische befunden wird, deshalben lassen diejenigen, welche sie einmahl verschrieben, keine mehr zum andern mahle kommen. Trockne Sardellen.

Als ich zu Royan, welches ein kleines Städtlein in Xaintonge ist, mich aufhielte, woselbst es die meisten Sardellen

dellen giebt, ob ihrer schon in Italien und Provence gleichfalls nicht wenig zu finden, haben mich etliche Fischer versichert, daß diese Fische niemahln anders als Truppenweise zögen, und von ihrem Könige und Obersten, gleichwie die Bienen, geführet würden.

Das viertzigste Capitel.

Vom Meerschwein.

Siehe Fig. 374. *Marsouin* oder Meerschwein, ist ein grosser, gar sehr bekannter Fisch, der viel gebrauchet wird, indem er ein recht herrliches Essen, und darum auch unter die königlichen Fische gezehlet worden ist. Von diesem Fische verkauffen wir dennoch allein das Fett, oder das gewürtzte und ungewürtzte Oel, welches nichts anders ist, als das geschmoltzene Fett, dessen Gestanck mit ein und anderem Gewürtz in einen angenehmen Geruch verwandelt worden. Diesem Fett und Oel wird die Kraft zugeschrieben, daß es die kalten Flüsse zertheilen soll. Einige Apothecker bereiten von dem Meerschwein, vermittelst einer Retorte, unterschiedene Sachen, denen gleichergestalt unterschiedliche Eigenschaften beygeleget werden.

Das ein und viertzigste Capitel.

Vom Blackfisch.

Siehe Fig. 375. WAs die Lateiner Ossa sepiæ nennen, das ist der Rücken eines Fisches, der im Ocean, wie auch in dem mittelländischen Meere gantz gemeine ist. Diese Fische haben eine sonderliche Einbildungskraft, und gantz wunderſame Natur. Sie werden in Franckreich in unterschiedenen Städten gegessen, zu Lyon, Bourdeaux, Rochelle, Nantes, und anderswo mehr. Die Beine dieses Fisches haben nicht einerley Grösse, iedennoch sind die grösten nicht gröſſer denn ein halber Schuh: sie sind weiß, und auf der einen Seite harte, an der andern aber gantz zarte, daher sie auch von den Goldschmieden zu Formen gebrauchet werden. Etliche aber brauchen sie die Zähne damit zu saubern, doch meistentheils werden sie von den Goldschmieden, und von denenjenigen verbrauchet, welche das so genannte Venedische Lack machen.

Das zwey und viertzigste Capitel.

Vom Soldat.

Siehe Fig. 384. DEr Soldat, sagt der P. Tertre, ist ein Geschlecht der kleinen Krebse, drey oder aufs höchste vier Zoll lang: die Helfte seines Leibes gleichet der Seeheuschrecke, doch ist er mit einer etwas härtlichen Schale bedecket. Er hat vier Füsse, als wie die Krabben oder Taschenkrebse, und zwey Scheeren, von den die eine kaum so groß ist als der andern Füsse einer; die andere aber ist breiter als ein Zoll, und rund, kneippet über alle massen scharf, und verschließt das gantze Loch der Schneckenschale, darinne er wohnet. Der übrige gantze Leib, so nichts anders als eine Gattung mit Blut erfüllter Würste, daran die Haut ziemlich rauh, und dicke, ist nicht dicker als ein Finger, und halb so lang oder noch etwas länger. Zu hinterst hat er einen kleinen Schwantz, der aus drey kleinen Nägeln oder Schulpen bestehet, gleich als der Schwantz der Seeschildkröte. Diese gantze Helfte des Leibes steckt voll Taumaly, welches ein öhlichtes Wesen, dergleichen auch in den Schalen der Krabben zu befinden: allein, dieses ist roth, und zergehet oder zerfließt als ein Oel, wenn es zum Feuer oder an die Sonne gestellet wird, und ist ein herrlicher Balsam zu frischen Wunden, den ich selbst an viel Personen mit gantz glücklichem Erfolg probiret und versuchet habe. Die Einwohner halten überaus viel drauf, und ist kein eintziger unter ihnen, der sich nicht damit versehen solte.

Balsam oder Oel vom Soldat.

Alle Jahr ziehen sie einmahl herab an den Seestrand, nicht weiß ich, ob sie sich allda baden, oder ob sie die Eyergen abschütteln, als wie die Krebse thun: wohl

wohl aber weiß ich, daß solches darum geschehe, damit sie ihre Häuser verändern mögen, denn ihnen die Natur, die sie um das Hintertheil gantz nackend geschaffen hat, stracks bey ihrer Geburt einen innerlichen Trieb eingepflantzet, daß sie sich nach einer Wohnung umthun. Daher, so bald sie nur auf die Welt gekommen, suchet ihm ein ieder alsofort ein Schneckenhäuslein, das sich zu seiner Grösse schicke: darein stöst er den Hintern, und packt es auf, und kehret also mit eines andern Haut und Schale bekleidet und verwahrt, samt den andern, wie die Soldaten, nach den Gebirgen wiederum zurücke, nisten in den Klippen und holen Bäumen, als wie die Krabben, und leben, eben wie diese, von Blättern, faulen Holtze und verfaulten Früchten, zuweilen auch von den Manzenillenäpfeln. Und daher kommts, daß sie so höchst gefährlich sind, ob sie schon die Einwohner zu essen pflegen, und hoch halten. Ich selbst vermeinte einsmahls, ich würde die Seele drüber ausblasen müssen, als ich ihrer ein Paar auf dem Lande, unter den Manzenillenbäumen/ gegessen hatte.

Inzwischen nehmen unsere Soldaten in dem Gebirge zu, und die Schalen, die ohne dem eigentlich vor sie nicht gemachet waren beginnen sie zu drücken, und den Hinterleib dermassen einzuklemmen, daß sie abermahls genöthiget werden, an den Strand herab zu kommen und ihre Behausung zu verändern. Diejenigen, welche in acht genommen, was bey dieser Veränderung pflegt fürzugehen, werden nebst mir aufrichtig bekennen müssen, daß es eine recht grosse Lust sey, wenn man ihnen zusiehet: denn sie halten bey allen Schneckenhäuslein, die sie antreffen, stille, verlassen so fort das alte, wenn sie eines gefunden, das ihnen anständig zu seyn beduncket, und stossen das Hintertheil ihres Leibes darein, so daß es scheinet, die Lust müsse ihnen sonderlich zu wider seyn, oder sie schämen sich ihrer Blöse.

Aristoteles hat gemeldet, die Thiere kämpfeten nur um die Nahrung mit einander, und wegen des Begattens, hätte er aber wissen sollen, was diese Thiere zu thun pflegen, würde er gewißlich noch dazu gesetzet haben, und auch um das Quartir oder die Wohnung. Denn so ofte als ihrer zwey zu einer Zeit sich entblöset, und in ein Schneckenhäuslein kriechen wollen, beissen und schlagen sie sich so lange, bis der schwächere dem stärckern weichen und das Häuslein überlassen muß; der dann sobald er sich nur damit bekleidet, drey oder viermahl am Strande herum läuft: dafern ihm aber dasselbe nicht anständig ist, verläßt ers, und suchet ein anders. Sie ändern oftmahls wohl fünff und sechsmahl, ehe sie eines antreffen, daß ihnen recht anstehet.

In ihrer Schale haben sie einen halben Löffel voll klares Wasser, welches ein allgemeines Mittel ist wider die Blasen und Beulen, welche von dem Wasser oder der Milch, die von den Manzenillenbäumen einem auf die Haut getröpfelt, auflauffen.

Wenn man einen anfasset, läßt er seinen Unwillen spüren, und schreyet gleichsam gre, gre, gre, versucht auch den, der ihn hält, mit seiner grossen Scheere zu ertappen, und läßt sich ehe erschlagen, ehe er gehen liesse, was er einmahl angepackt. Mich erwischte einsten ein solcher Soldat vornen beym Finger, und machte mir bey zwey Stunden lang unerträgliche Schmertzen. Nach der Zeit hat man mich gelernet, daß man nur die Schale heiß machen dürffte, so liessen sie nicht allein gehen, sondern verliessen auch ihre Behausung, und trachteten zu entfliehen.

Sobald die Einwohner diesen Fisch gefangen, ziehen sie ihm einen Faden durch den Kopf und hencken ihn an die Sonne, und fangen das Oel auf, das herausläufft, welches so dicke ist als Butter, und überaus heftig stinckt. Mit diesem Oele lauft zugleich ein röthlichtes Wasser herab, welches verhindert, daß das Oel nicht rantzicht werde. Es ist trefflich gut für die Flüsse, und vertreibet sie dermassen geschwinde, daß diejenigen, die dessen Kraft empfunden, solches viel ehe einem Wunderwerck als menschlicher Hülffe zugeschrieben. Die Wilden, welche mit dieser Kranckheit sehr geplaget sind, brauchen keine andere

Artzney, welches denn verursachet, daß sie dieses Oel also theuer verkauffen, und dasselbe in Franckreich so gar seltsam ist.

Ihrer etliche haben mich vergewissern wollen, der Soldat habe die Gestalt des Fisches Eperlan; allein weil ihn der Ehrw. P. Tertre / so genau beschrieben, und solches auch der P. Plumier bekräftiget hat, als habe ich besser zu seyn erachtet, wenn ich vielmehr diesen folgete, als jenen Leuten, die es nur von hören sagen haben; doch habe ich niemahls eine Schale, oder das Fett und Oele bekommen mögen, ob ich mich gleich sehr darum bemühet.

Das drey und viertzigste Capitel.

Von See- und Fluß-Krebsen.

Siehe Fig. 387. ES vermeldet der P. Tertre, daß es zweyerley Gattung der Krebse, die man insgemein Hummer zu nennen pfleget, gebe, welche blos darinne von einander unterschieden, daß die einen zwey grosse Scheeren haben, viel länger und breiter, denn eine Hand, auch weit stärcker denn der Krabben ihre: dahingegen die andern gar keine Scheeren haben, sondern nur zwey grosse emporstehende Bärte, Füsse wie die andern Krabben und eines Armes lang. Ich glaube gäntzlich, daß es dieselben sind, die wir auf Frantzösisch *Pan de marine* nennen. Sie wachsen übermäßig groß, und es giebt ihrer, die bey nahe drey Fuß lang sind. Ihr Fleisch ist weiß und saftiger, denn das Fleisch der Krabben, allein viel härter und schwerlich zu verdauen: wird mit Pfeffer und Zitronsafte gegessen.

Sie werden des Nachts bey Fackeln gefangen, an steinichten Orten, wenn das Meer abgelaufen, und kleine Pfützen und Gräben voll Wasser gelassen hat, da sucht man sie zusammen, und sticht sie, oder haut sie auch wohl mit einem Säbel von einander.

Von diesen Seekrebsen oder Hummern wird nichts zur Artzney gebraucht, als die grossen schwärtzlichten Scheeren, welche von etlichen, und sonderlich in England, Chelæ Cancrorum genennet werden.

Chelæ Cancrorum.

Krebsaugen oder Steine.

Von den Flußkrebsen verkauffen wir ordentlicher Weise allein die kleinen weissen Steine, wie ein Auge formiret, daher auch ihr Name entstanden, ob es sich schon nicht gar zu wohl reimet, weil es nichts als kleine Steinlein sind, die man in den Köpfen oder Siehe Fig. 388. Nasen der grossen Bachkrebse findet.

Diese Steine, welche von den meisten Oculi Cancrorum, Krebsaugen, genennet werden, werden fast allein im May und Junius gefunden, denn um dieselbe Zeit werffen die Krebse ihre Schalen ab.

Die Krebssteine / die wir verkauffen, kommen aus Holland. Wolte man nun dem Medico des Polnischen Abgesandten glauben, der sonsten ein rechtschaffener und gelehrter Mann ist, so hat derselbe mich versichert, daß dasjenige, was wir unter dem Namen der Krebsaugen zu verkauffen haben, nichts anders wäre, als eine gewaschene weisse Erde, welche zu solchen kleinen Küchlein gemachet, und mit einem ausdrücklich hierzu verfertigtem Instrumente gestämpfelt würden, damit auf diese Art das kleine Grüblein drein gebracht möchte werden, hernach würden sie im Ofen gebacken und zu uns gesendet. Zu mehrerer Bescheinigung seines Vorgebens, vermeldete er, daß zwey Personen in Amsterdam wären, welche nichts anders thäten, als diese kleine Steine nachmachen, welches ich dennoch durch Briefe nicht erfahren können, ob ich gleich grossen Fleiß darauf gewendet.

Endlich möchte wohl was dran seyn, indem doch unmöglich in Holland, und an andern Orten so viel Krebse dürfften gefunden werden, aus den man eine solche Menge dieser Steine ziehen könte, als nur allein in Holland verthan werden, massen schier kein eintziger Holländer zu finden ist, der sie nicht gebrauchen und immerfort im Munde haben solte, ohne was noch zur Artzney, wie auch in Franckreich und an andern Orten davon verbrauchet wird. Ja ich habe selbst gesehen, daß die Krebsaugen zu Paris so wohlfeil gewesen, daß man nicht mehr als 20. und 22. Sols für das Pfund gegeben.

Anders

Anders Theils aber kan ich auch nicht wohl glauben, daß die Holländer, als welche sonsten klug und witzig genug sind, so einfältig seyn solten, und fort für fort eine Artzney gebrauchen, die doch nur blose Erde wäre. Weil ich dann dieses Dinges nicht recht kundig werden können, als will ich es den Verständigern zu entscheiden überlassen, indessen aber sagen, daß sie fein weiß seyn sollen, und so groß, als immer möglich. Anietzo werden sie starck gebrauchet und sehr hoch gehalten, absonderlich, seit dem man verspüret, daß sie ein kräftiges Alcali, und vermögend sind das Erbrechen zu stillen: iedoch soll man sie nicht ehe gebrauchen, als bis sie gantz zarte gerieben worden, sodann nimmt man sie, ohngefehr eines halben Quintleins schwer, in warmer Brühe oder in einem andern tauglichen liquor ein. Die allerkleinsten thut man in die Augen, wenn etwas hineingefallen. So hat auch der Herr Charras wieder mich gesaget, wie daß er aus den Krebssteinen viel flüchtiges Saltzes und eine Tinctur gezogen habe, erwehnet auch derselbigen in seiner Apotheckerkunst p. 797. welches ihm auch gantz gerne glaube, massen er kein solcher Mann ist, der etwas fürzugeben pfleget, das sich doch anders befinden dürffte. Wiewohl dieses mit demjenigen, was obgedachter Medicus gesaget, nicht allerdings übereinkommt; sintemahl aus der Erfahrung bekannt, daß Erde, die keinen Geschmack hat, als wie die weisse Holländische, weder Oel noch Saltz geben kan. Zudem, wenn diese Krebsaugen auf glühende Kohlen geleget werden, werden sie schwartz und verbrennen, wie alle andere Beine.

Wir verkauffen auch, ausser die Krebssteine, die Asche von Krebsen, welche mit leichter Mühe kan bereitet werden; wenn man nämlich die Krebse in einem Topfe, der im Feuer aushält, verbrennet: dieselbige muß gelb sehen, und wohl zugerichtet seyn, weil die, welche schwartz ist, nichts taug, indem sie gar zu sehr gebrannt ist. Sie wird aber wenig zur Artzney gebraucht, ohne zu etlichen Galenischen compositionen, z. E. zum Emplastr. mundificatio de apio, welches der Länge nach in der Pharmacopœa des Herrn Verny, Apotheckers zu Montpellier, mit dem zu sprechen ich mehrmahls die Ehre gehabt, beschrieben stehet. Er hat auch über des Herrn Bauderons, Apotheckers zu Macon, commentiret. Krebsasche.

Das vier und viertzigste Capitel.

Vom Boutarc und Caviaro.

BOutarc ist der Rogen eines Fisches, den die Leute in Provence, Muge oder Mujon nennen, und der sich häuffig in der Mittelländischen See antreffen läßt. Der allerbeste kommt von Tunis aus der Barbarey, doch wird er auch zu Marregue, acht Meilen von Marseille, gemacht. Der am meisten geachtet wird, sieht röthlicht, und wird an Fasttagen mit Baumöl und Citronen gespeiset.

Der Caviaro, den wir aus Italien kommen lassen, derselbe wird in Levante an vielen Orten zubereitet, und ist ebenfalls der Rogen, oder die Eyergen eines Fisches, und wie etliche wollen, des Störs, welches ich doch nicht so eigentlich bejahen kan. Will demnach nur sagen, daß er in Italien sehr starck, in Franckreich aber sehr wenig gegessen werde, weil er eben als wie der Boutare, und sonderlich zu Paris nicht so übrig bekannt ist.

Das fünff und viertzigste Capitel.

Von dem Hay.

DIeser Fisch wird von den Spaniern Phiburon, von den Holländern Hay, und von den Frantzosen Requiem genennet, weil er die Menschen frißt, und dadurch verursachet, daß man ihrenthalben das Requiem anstimmen muß. Er sieht gantz und gar wie der Seehund.

Es ist das allergefreßigste Thier auf der gantzen Welt: denn es ist alles gut

und tauglich, ob es auch gleich ein Stücke Holtz wäre, wofern es nur mit ein wenig Fette bestrichen ist. Er verschlinget alles ungekäuet, ist grausam, verwegen, und schießt bisweilen ans Gestade, daß er auf der Drögte liegen bleibt, nur damit er die vorübergehenden verschlingen möge. Zuweilen beissen sie in die Ruder, aus Verdruß, daß sie den Leuten im Canoe nicht beykommen können.

In seinem Kopfe wird zwey oder drey Löffel voll weisses Hirns gefunden, welches ein gar vortrefliches Mittel wider das Podagra ist, wenn es getrucknet, zu Pulver gestossen, und in blancken Weine eingenommen wird. Aus seiner Leber wird Brennöl gemacht.

Der P. Tertre führt einen langen Discurs von diesem Thiere, dahin ich den Leser will gewiesen haben. Etliche nennen diesen Fisch Tubero, und andere, den Fisch mit zweyhundert Zähnen: er ist so grausam, daß er einem Menschen auf einen Biß den Schenckel abbeissen kan.

Uber alle diese Thiere, und deren Theile, die wir bisanhero beschrieben haben, verkauffen wir auch, wiewohl sehr selten, die Beine von den Köpfen der Tuberonen, der Crocodilen, der Karpfen, Pärsche, und Plateis, nebst den Hechtzähnen. Endlich ist auch den Spezereyhändlern unverwehret, allerhand Sorten gesaltzener Fische bringen zu lassen, und sie ins groß oder eintzeln zu verkauffen.

Das sechs und viertzigste Capitel.

Von den Perlen.

Siehe Fig. 390. DJe Perlen sind kleine runde oder knortzichte Cörper, welche sowohl in Orient / als in Occident in der See gefunden werden. Es giebt aber sehr vielerley Arten der Perlen / welche höher oder geringer geschätzet werden, nachdem sie nämlich groß und rund sind, ein schönes Wasser haben, und an diesem oder jenem Orte gefischet werden: inmassen dieses aus nachfolgendem Discurs wird zu vernehmen seyn. Weil auch der Herr Tavernier auf seinen Reisen gar fleißig darnach geforschet, deswegen habe ich den Leser in sein Buch nicht weisen, sondern viel lieber allhier erzehlen wollen, was er folgender Gestalt daon aufgezeichnet hat.

Es giebt sowohl in dem morgen- als abendländischen Meere Perlen: Und ob ich schon in America nicht gewesen bin, will ich doch dem Leser zu Gefallen, und auch, damit von dieser Materie nichts ausgelassen werde, alle Oerter erzehlen, an den es Perlenfischereyen giebet, und bey den orientalischen anheben.

Erstlich ist eine Perlenfischerey um die Gegend der Insel Bahren im Persischen Seebusen. Diese gehört dem Könige in Persien, und hat eine gute Festung, in welcher er eine Besatzung von dreyhundert Mann unterhält. Das Wasser, das auf dieser Insel und an dem Persischen Seestrande getruncken wird, ist als wie gesaltzen, und schmeckt häßlich; es könnens auch nur allein die Innländischen trincken. Den Fremden aber kostets genug, wenn sie gutes haben wollen, denn man muß dasselbe in der See, bey nahe ein bis zwey Meilen vom Lande ab, schöpfen. Die es nun hohlen, deren müssen fünff bis sechse in einer Barcke seyn, und einer oder zwo müssen sich ins Meer hinablassen, mit einer oder zwo Flaschen, die sie am Gürtel hangen haben, und dieselben mit Wasser anfüllen, und darauf wohl verstopfen: denn ohngefehr zwey oder drey Fuß vom Grunde des Meeres ist das Wasser süsse und treflich gut zum trincken. Wann dann diejenigen, die sich in den Grund der See hinabgelassen, das Wasser geschöpfet, und an dem Seile ziehen, welches an einen Mann, der im Schiffe geblieben, angebunden ist, so geben sie das Zeichen, daß sie ihre Gesellen wiederum herauf ziehen sollen.

Als die Portugiesen Ormus und Maskata annoch besassen, muste ein iedes Fischerschifflein einen Paß von ihnen nehmen, welcher fünff Abaßis kostete, sie aber hielten iederzeit viel Brigantinen, diejenigen in Grund zu bohren, die keinen Paß von ihnen nehmen wolten. Seit dem aber die Portugi-

sen

sen nicht mehr so mächtig auf dem Golfo sind, auch die Araber Maskate wiederum eingenommen, zahlet ein ieder, der auf die Fischerey ausgehet, dem Könige in Persien funffzehn Abassis, er mag nun viel oder wenig fangen. Auch giebt der Kauffmann dem Könige etwas weniges von tausend Austern.

Die andere Perlenfischerey ist gerade gegen Bahren über, an der Küste des glücklichen Arabiens / nahe bey der Stadt Catifa / welche nebst dem gantzen umliegenden Lande einem Arabischen Fürsten zustehet. Alle Perlen, die an diesen Orten gefischet werden, werden meistentheils nach Indien verkaufft, denn die Indianer sind nicht so eigensinnig wie wir, es gehet dorten alles leichtlich mit durch, die eckigten so wohl als die runden, und wird alles nach seinem Werthe los. So werden auch Perlen nach Balsara geführet. Die nach Persien und Moßkau gehen, werden zu Bander Congo / zwey Meilen von Ormus, verkaufft. An allen diesen obgedachten Orten, und anderswo in Asien, lieben sie das Wasser, das sich in etwas aufs gelbe ziehet, und zwar eben so sehr, als ein weisses, denn sie sprechen, daß die Perlen, deren Wasser ein wenig vergoldet ist, allezeit lebhaft verblieben, und sich niemahls nicht änderten; die weissen hingegen dauerten nicht dreyßig Jahr, alsdann verlöhren sie ihre Lebhaftigkeit, und nähmen von der Hitze des Landes, und dem Schweiß der Leute, eine garstige gelbe Farbe an.

Bevor ich aus dem Meerbusen, bey Ormus scheide, will ich diejenige verwunderns würdige Perle, welche der Arabische Fürste, der den Portugisen Maskata abgenommen, besitzet, etwas weitläufftiger beschreiben, weder ich in meiner Persischen Reisebeschreibung gethan habe. Er lies sich dazumahl Imenect, Fürst von Maskate nennen, da er zuvor Aceph Ben Ali / Fürst von Norenwar geheissen. Es ist zwar nur eine kleine Landschaft, allein die allerbeste im gantzen glücklichen Arabien. Denn daselbst wächst alles, was zu des Menschen Leben nöthig ist, und insonderheit die schönsten Früchte, und bevoraus gar herrliche Trauben, aus denen man einen recht guten Wein solte machen können. Und dieser ist derjenige Fürste, welcher die allerschönste Perle in der gantzen Welt hat, nicht zwar wegen ihrer Grösse, massen sie nicht mehr als zwölff Karat wäget, auch nicht um ihrer vollkommenen Runde willen, sondern, weil sie dermassen durchsichtig ist, daß man bey nahe den Tag dadurch erblicken kan. Wie nun der Meerbusen gegen Ormus über kaum zwölff Meilen breit ist, von dem glücklichen Arabien an bis an die Persische Küste, und die Araber mit den Persianern Friede hatten, so besuchte der Fürst von Maskate den Chan von Ormus, der ihn aufs prächtigste bewirthete, auch die Holl- und Engländer, nebst einigen Frantzosen, unter denen ich mich zugleich befande, zu diesem Panquet mit einlude. Zu Ende des Gastgebots zoge der Fürste diese Perle aus einem kleinen Beutel, den er am Halse hangen hatte, hervor, und wiese sie den Chan zusamt der gantzen Gesellschaft. Der Chan wolte sie vor den König in Persien zum Präsent erkauffen, und bot ihm bis zwey tausend Tomans drauf: allein er wolte sie nicht lassen. Hernach bin ich mit einem Banianischen Kauffmanne über die See gereiset, den der Grosse Mogul an diesen Fürsten abgeschickt, und ihm vier tausend Thaler bieten lassen, die er aber nicht annehmen wollen. Aus dieser Begebenheit kan man zur Gnüge ersehen, daß einer nicht allemahl, was schön ist, nach Europa führen darff, sondern vielmehr aus Europa nach Asien, als wie ich gethan habe, weil allda viel auf Edelgestein und Perlen gehalten wird, wenn dieselben von einer ungewöhnlichen Schönheit sind: nur in China und Japan fragt man nichts im geringsten darnach.

Es ist noch ein anderer Ort im Orient, woselbst es eine Perlenfischerey hat, und zwar in der See, welche einen grossen Flecken auf der Insel Ceylon, Manaar genannt, bespielet. Diese Perlen sind wohl die allerschönsten, was das Wasser anbelangt, und die Runde, vor allen andern, allein man findet ihrer gar selten, welche mehr als drey oder vier Karat wägen solten.

Endlich giebt es auch an der Japa-

nischen Küste Perlen von sehr schönem Wasser und ziemlicher Grösse, allein sie sind gar höckricht, und werden auch nicht gefischet, weil die Japaner nichts nicht auf Edelgesteine halten.

Ob auch gleich die Perlen, die um Bahren und bey Catifa gefunden werden, sich ein wenig aufs gelbe ziehen, dennoch werden sie so hoch geschätzet, als die von Manaar/wie allbereit erinnert worden: und man sagt im gantzen Orient, daß sie zeitig oder recht reiff wären, und die Farbe niemahls änderten.

Nun komme ich zu den Perlenfischereyen im Occident/ welche sich alle in dem grossen Golf von Mexico/ langs der Küste von Neuspanien befinden, und sind an der Zahl fünffe, welche von Morgen gegen Abend zu auf einander folgen.

Die erste liegt langs der Insel Cubagua/ hat nur drey Meilen im Bezirck, und liegt ohngefehr fünff Meilen vom festen Lande ab. Sie liegt auf zehn und einen halben Grad der Nordlichen Breite, und 160. Meilen von S. Domingo auf der Insel Hispaniola. Das Land ist trefflich unfruchtbar, und hat an allem und ieden Mangel, insonderheit aber an Wasser, welches die Einwohner von dem vesten Lande hohlen müssen. Diese Insel ist im gantzen Occident beruffen, weil die allermeisten Perlen daselbst gefischet werden, obwohl die grössesten nicht über fünff Karat wägen.

Die zweyte Perlenfischerey ist bey der Insel Margarita, oder der Perleninsel, eine Meile von Cubagua, welche sie an der Grösse übertrifft. Sie bringt alles, was zu des Lebens Nothdurft gehöret, fehlet ihr auch nicht, als wie der Insel Cubagua, an Wasser, welches aus dem Fluß Cumana, nahe bey der Stadt Neu Cadix, gehohlet werden muß. Diese Fischerey ist zwar unter den fünff Americanischen Perlenfischereyen nicht die reichste, iedennoch wird sie vor die vornehmste gehalten, weil die Perlen, die allda gefunden werden, viel vollkommener sind, denn die andern, sowohl was das Wasser, als auch die Grösse anbetrifft. Von diesen letztern habe ich eine in Händen gehabt, welche wie eine Birne gestalt war, und ein schönes Wasser hatte: sie wug 55. Karat, und ich verkauffte sie dem Cha-Est-Chan, des grossen Mogols Oheim.

Es werden sich ihrer viel verwundern, daß man die Perlen aus Europa nach dem Orient verführet, von daher sie doch in Menge kommen. Allein man muß wissen, daß keine so schwere Perlen in den orientalischen Fischereyen, als wie in den occidentalischen gefunden werden. Dazu bezahlen die Könige und grosse Herren daselbst weit besser, als in Europa, nicht allein die Perlen, sondern auch andere Juweelen, wenn sie nur etwas sonderlich schönes an sich haben; doch werden die Diamanten hievon ausgenommen.

Die dritte Perlenfischerey ist zu Comogota, gantz nahe am festen Lande.

Die vierte im Flusse la Hache/ langs an derselben Küste hin.

Die fünffte ist bey S. Martha/ sechtzig Meilen vom erstgenannten Fluß. Diese drey Fischereyen bringen insgesamt schwere Perlen, allein sie sind gemeiniglich ungestalt, und haben ein bleyfarbichtes Wasser.

Was endlich die Schottischen Perlen belanget, ingleichen die, welche in Bayern in einem Flusse gefunden werden, dieselben kommen gar in keine Vergleichung mit denen oriental- und occidentalischen, obschon Halsbänder zu tausend Thalern, und drüber, daraus verfertiget werden.

Vielleicht, daß auch noch keiner von denenjenigen, welche vor mir die Perlen beschrieben haben, angemercket hat, daß vor einigen Jahren eine Perlenfischerey an einem gewissen Orte auf der Japanischen Küste ist entdecket worden, davon ich auch etliche gesehen habe, welche die Holländer mit heraus gebracht. Sie haben ein sehr schönes Wasser, und man findet auch grosse drunter, so aber alle mit einander eckigt sind. Die Japaner machen kein Werck von den Perlen, sonst, wenn sie ein wenig begierig darnach wären, könte man doch wohl einige Bäncke entdecken, auf den noch schönere dürften angetroffen werden.

Ehe denn ich aber dieses Capitel beschliesse,

schliesse, will ich noch etwas recht merckwürdiges anführen, den Unterschied der Perlen und ihres Wassers betreffend, indem einige sehr weiß sind, andere aber sich aufs gelbe ziehen, und wieder andere aufs schwartze, welche gar bleyhaft sehen. Was diese letztern anlanget, dieselben werden nur alleine in America gefunden, und kommt blos von der Beschaffenheit des Grundes her, welcher allhier mehr schlammicht ist, als im Orient. Einsmahls fanden sich nach Zurückkunft der Spanischen Gallionen unter derjenigen Schiffsladung, bey welcher der so berühmte Juwelirer Jardin auch einen Theil hatte, sechs vollkommen runde Perlen, die aber so schwartz waren, als ein Gagat, und eine in die andere gerechnet, zwölff Karat wugen. Er gab sie mir zwar nebst noch mehr andern Dingen, daß ich sie mit nach Orient nehmen solte, und zusehen, ob ich ihrer los werden könte; allein ich brachte sie ihm wieder mit zurücke, weil sie niemand gefallen wolten. Was die gelblichten betrifft, so kommt dieses daher, daß die Fischer die Perlenmuscheln hauffen weise verkauffen, die Kauffleute aber bisweilen vierzehen Tage und länger warten, bis sie sich selber öffnen, damit sie die Perlen heraus nehmen können, da dann einige von diesen Muscheln ihr Wasser gehen lassen, verderben und werden stinckend: das Perlein aber wird dadurch angesteckt und gelb, welches gantz gewiß ist, denn in allen Muscheln, die ihr Wasser behalten, sind die Perlen weiß. Oder aber, man wartet darum so lange, bis sich die Muscheln selbst aufthun, weilen sonst die Perlen Schaden möchten nehmen und zersprenget werden, wenn man die Perlenaustern, als wie die andern, mit Gewalt aufmachen wolte. Die Austern aus der Enge bey Manaar öffnen sich, natürlicher Weise, fünff oder sechs Tage eher, dann die aus dem Persianischen Golfo, dieweil die Hitze zu Manaar viel gröser ist, indem es unter dem zehenden Grad der Norderbreite liegt, als auf der Insel Bahren, die ohngefehr auf 27. Graden liegt. Und aus dieser Ursachen finden sich gar wenig gelbe unter denen, die von Manaar kommen. Endlich habe ich auch beobachtet, daß alle Orientalische Völcker der weissen Farbe halber mit uns einig sind, denn sie lieben die weissesten Perlen, die weissesten Diamanten, das weisseste Brod, und das weisseste Frauenzimmer gantz ungemein.

Das sieben und viertzigste Capitel.

Wie die Perlen in den Austern oder Muscheln erzielet werden.

Ich weiß sehr wohl, daß die meisten glauben, die Perlen würden, nach dem Zeugnüß etlicher alter Scribenten, die der Sache nicht recht kundig gewesen, von dem Thau des Himmels erzielet, und daß mehr nicht als eine eintzige Perle in einer Auster befindlich wäre: allein die Erfahrung bezeuget das Gegentheil. Denn was das erste anbetrifft, so kommt die Auster gar nie vom Grunde des Meeres, und dahin kan der Thau nicht tringen, wie man dann oftmahls wohl zwölff Klafftern tieff untertauchen muß; davon wir bald ein mehrers vernehmen wollen. Vor das andere aber ist gewiß, daß bis zu sechs und sieben Perlen in einer einigen Muschel gefunden werden: wie ich dann eine in Händen habe, in welcher wohl zehen Stück waren, die nunmehr solten formiret werden. Das ist wahr, daß sie nicht alle von einer Grösse sind, indem sie in den Muscheln, gleich als die Eyer in dem Leibe der Hüner gezeuget werden. Gleichwie nun das gröste Ey sich am ersten nach dem Ausgange begiebet, und am ersten hervor tringet, die kleinern aber annoch zurücke bleiben, bis sie völlig formiret worden; eben also kommt auch die gröste Perle zu allererst hervor, indessen die andern und kleinern, die ihre Vollkommenheit noch nicht erhalten, unter der Auster, am Grunde der Schale, liegen bleiben, bis sie die Grösse erlanget, die ihnen die Natur mittheilen kan. Doch darff man auch darum nicht gleich sagen, daß in allen Muscheln Perlen zu finden wären;

ren, sintemahl ihrer viele geöffnet werden, in denen nicht eine gefunden wird.

Im übrigen muß man sich auch nicht einbilden, ob sey es ein so herrlich Thun um die Perlenfischer: denn, wenn diese armen Leute etwas anders vorzunehmen wüsten, würden sie gewißlich diese Fischerey, welche blöslich verhindert, daß sie nicht gar Hungers sterben, alsofort verlassen. In der Persianischen Reisebeschreibung habe ich erinnert, daß das Land von Balsara an bis an das Cap von Jasque, diß- und jenseits des Persischen Seebusens, gantz und gar nichts trage. Das Volck ist allda so arm, und lebet so elendiglich, daß es weder Brod noch Reiß zu sehen bekommt, sondern nur mit Datteln und gesaltzenen Fischen sein Leben erhalten muß: so reiset man auch wohl zwantzig Meilen zu Lande, ehe man ein Kräutlein zu sehen bekommt.

Im Orient geschiehet die Fischerey des Jahres zweymahl, erstlich im Mertz und April, und hernach im August und September: der Handel aber währet vom Junius bis in den November. Doch geschicht diese Fischerey nicht alle Jahr: denn diejenigen, welche fischen lassen, wollen zuvor wissen, ob sie auch ihre Rechnung dabey finden möchten. Damit sie nun nicht zu kurtz kommen, dannenhero senden sie sieben oder acht Nachen auf die Bäncke, woselbst gefischet wird, von denen iedweder ein tausend Austern zurücke bringt. Dieselben öffnen sie, und wenn in iedem tausend Austern nicht für fünff Fanos Perlen gefunden werden, welches nach unserm Gelde einen halben Thaler beträgt, so ist es ein Zeichen, daß die Fischerey nicht gut seyn werde, und die armen Leute könten die Unkosten, die sie drauf wenden müssen, nicht wieder daraus bekommen: denn sie nehmen, sowohl zu ihrer Ausrüstung, als auch zu ihrem Unterhalt, Geld auf, gegen drey und vier vom hundert des Monats. Wann derohalben das tausend Austern nicht für fünff Fanos Perlen geben, so fischen sie dasselbige Jahr nicht. Die Kauffleute aber müssen die Austern auf gerathe wohl kauffen, und sich mit dem, was sie darinne finden, begnügen lassen. Demnach ist es ein grosses Glück für sie, wenn sie grosse Perlen finden: welches iedoch gar selten geschicht, absonderlich zu Manaar, woselbst es, wie oben bereits erwähnet, gar nichts grosses giebet, sondern nur meistentheils Lotperlen, die zum pulverisiren dienen. Unterweilen befinden sich einige drunter von einem halben und gantzen Gran: ein groß Glücke aber ists, wann etliche von zwey und drey Gran dabey. Es giebt Jahre, da das tausend Austern bis zu sieben Fanos gilt, und der Fang sich auf 100000. Piaster, und drüber belauft. Weil die Portugisen annoch Herren über Manaar waren, nahmen sie von iedem Schiffe ein gewisses: seit dem sie aber von den Holländern ihnen abgenommen ist, ziehen diese von iedwedem Taucher acht, auch zuweilen wohl neun Piaster: welches ihnen in den besten Jahren bis 17200. Realen eingetragen. Die Ursach aber, und warum die Portugisen dergleichen Tribut von diesen armen Leuten nahmen, welches die Holländer auch noch bis dato thun, ist diese, weil sie dieselben wider ihre Feinde, die Malabaren beschützen müssen, welche mit ihren bewaffneten Schiffen kommen, und diese Fischer zu fahen und zu Sclaven zu machen trachten. So lange nun die Fischerey währet, so lange halten die Holländer zwey oder drey gerüstete Barquen in See, um dieselbige Gegend, und verschaffen also, daß sie in Friede fischen können. Diese Fischer sind der mehrere Theil Götzendiener, wiewohl es auch Mahometaner drunter giebet; iedoch diese haben ihre besonderen Schiffe, und mengen sich nicht unter jene: die Holländer nehmen von diesen mehr als von jenen: denn ausser dem, daß sie eben soviel zahlen müssen als die Heyden, müssen sie auch noch einen gantzen Tag für die Holländer fischen, welchen Tag diese wollen.

Je mehr Regen des Jahres fällt, ie besser ist der Perlenfang. Zwar haben sich viel eingebildet, daß die Perlen viel weisser wären, wenn die Austern fein tieff am Grunde sich befänden, dieweil daselbst das Wasser nicht also heiß sey, und die Sonne nicht bis dahin und auf den Grund der See zu treffen vermöge: allein diesen Irrthum muß man fah-

ren

ren lassen. Man fischet von vier bis zu zwölff Klafftern tieff, auf solchen Bäncken, darauf sich zuweilen gegen dritthalb hundert Barquen befinden. Auf den meisten ist nur ein Taucher, auf den gröstẽ aber sind ihrer zwey.

Diese Barqven fahren alle Tage vor der Sonnen Aufgang vom Strande ab, mit einem Landwinde, der niemahls mangelt, und bis um zehen Uhr vormittage anhält. Nachmittage kehren sie wieder mit einer Seeluft zurücke, welche auf den Landwind folget, und unfehlbar allezeit gegen eilff oder zwölff Uhr entstehet, sobald nur der andere aufhöret. Die Bäncke, darauf sie fischen, liegen fünff oder sechs Meilen in der See, und wenn sie drauf sind, so verfahren sie auf folgende Weise mit dem fischen.

Sie binden den Tauchern einen Strick unter die Arme, welchen diejenigen, die im Schiffe verbleiben, bey dem einen Ende vest halten. Jene haben einen grossen Stein von achtzehn bis zu zwantzig Pfund an der grossen Zähe hencken, welchen die im Schiffe gleichergestalt halten. So hat der Taucher auch ein Netz, als wie einen Sack, so obenher an einen Reiffen veste gemachet ist, damit es stets offen verbleibe, und dieses ist gleichergestalt angebunden. Alsdann senckt er sich in die See, machet den Stein, durch dessen Schwere er gar bald auf den Grund gelanget, geschwinde los, und die in der Barque ziehen ihn wiederum hinauf. So lange der Taucher den Athem halten kan, thut er Austern in das Netze: wenn er aber vermercket, daß es nicht länger gut thun will, so ziehet er an dem Stricke, der ihm unter die Arme gebunden ist, zum Zeichen, daß sie ihn wiederum herauf ziehen sollen, welches dañ von denen in der Barque aufs behendeste verrichtet wird. Die von Manaar sind geschickter zu dieser Fischerey, als die Fischer von Bahren und Catifa, denn sie klemmen die Nase nicht ein, stecken auch keine Baumwolle in die Ohren, damit das Wasser nicht hinein dringen könne, als wie die im Persischen Seebusem thun.

Nachdem sie den Taucher wieder ins Schiff genommen, ziehen sie auch das Netz mit den Muscheln herauf: indessen verlaufft ohngefehr eine Viertheilstunde, bis sie die Austern heraus genommen haben, und der Taucher wieder zu Athem gekommen, alsdann kehret er abermahls nach dem Grunde der See, wie zuvor, und treibet dieses in zehen oder zwölff Stunden etliche mahl, darnach kehrt er wieder zu Lande. Diejenigen nun, welche Geld benöthigt sind, verkauffen alsofort, was sie gefischet: die aber noch zu leben haben, behalten ihre Austern, bis die Fischerey ein Ende hat, und lassen sie uneröffnet liegen, denn wenn sie anheben zu verderben, thun sie sich selbst auf. Es giebt Schalen drunter, die wohl viermahl so groß sind als unsre Austerschalen zu Rouan: das Fleisch aber, welches, wie gedacht, garstig und ungeschmack, wird weggeworffen und nicht gegessen.

Zum Beschluß dieser Erzehlung dienet zu mercken, daß die Perlen in gantz Europa nach dem Karat verkauffet werden. Diß ist ein Gewichte von vier Gran, als wie das Diamantgewichte. In Persien aber wiegt man sie mit Abas, welches ein Achttheil weniger ist als ein Karat. In Indien, bevoraus in den Ländern des Grossen Mogols, und der Könige von Golconda und Visapour werden sie mit Ratis ausgewogen, so gleicher gestalt ein Achttheil weniger ist denn ein Karat.

Goa war ehemahls der Platz, woselbst die gröste Handlung im gantzen Asien getrieben wurde, was anlanget die Diamanten, Rubinen, Sapphiren, Topasen und andere Edelgesteine. Alle Gräber und Kauffleute kamen dahin, daß sie daselbst verkauffen möchten, was sie schönes aus den Gruben mitgebracht, dieweil sie an selbigem Orte alle Freyheit zu handeln hatten; dahingegen musten sie in ihrem Lande den Königen und Fürsten alles, was sie ihnen gezeiget, um einen selbst beliebigen Preiß überlassen. So war auch der gröste Perlenhandel zu Goa, so wohl mit denen, die aus der Insel Bahren und dem Persischen Seebusen gekommen, als auch, welche in der Enge bey Manaar, auf der Küste von Ceylon gefischet, oder auch aus America gebracht worden. Man muß demnach wissen,

daß die Portugiſen zu Goa, und in allen andern Orten, welche ſie in Indien beſitzen, etwas beſonders haben, desgleichen man an keinem Orte, wo Perlen verkauffet werden, finden wird, weder in Aſien, noch in America, noch in Europa. Von Africa ſage ich nichts, denn allda iſt dieſe Waare gantz unbekannt, und in dieſem Theile der Welt ſind die Weiber mit einem Stücke Cryſtall, an ſtatt der Juwelen vergnüget und zufrieden, oder aber mit etlichen falſchen Corallkörnern, oder mit Agtſtein, davon ſie Hals- und Armbänder machen, und dieſelbe um die Arme und Beine legen.

Und alſo verkauffen die Portugiſen überalle in Indien / wo ſie zu befehlen haben, die Perlen, nach einem gewiſſen Gewichte, welches ſie Cingos nennen: ſie hergegen kauffen ſie von den Handelsleuten nach dem Karat, Aboes und Ratis, nachdem ſie nämlich hier oder dorther gebracht werden.

Diejenigen Perlen, die wir verkauffen, werden Lotperlen genennet, auch Perlen zum ſtoſſen und pülvern und reiben, ingleichen Perlenſamen / nicht als ob ſie andere hervorbringen könten, ſondern, weil ſie ſo klein ſind. Sie müſſen aber, ſollen ſie gebührend beſchaffen ſeyn, hell und klar, und oriental ſeyn: dagegen ſoll man die, welche matt und blaß ſehen, und voll Unreinigkeit ſind, verwerffen. Nun finden ſich ſo vielerley Perlenſamen, daß ich ſie nicht alle würde beſchreiben können: dieweil aber keine anderen zur Artzney ſollen genommen werden, als diejenigen, welche oriental ſind; derowegen ſoll man alle die andern verwerffen, inſonderheit die kleinen runden, die als wie Mehl ſehen, und insgemein Schottiſche oder Brüſſelſche Perlen genennet, weil ſie nur Glas ſind. Im übrigen liegt an der Gröſſe nichts, wenn ſie nur ein ſchönes Waſſer haben, und gewiß oriental ſind.

Perlenſamen.

Schottiſche oder Brüſſelſche Perlen.

Die Perlen werden zu den hertzſtärckenden Träncklein und andern Artzneyen gebraucht und genommen, doch müſſen ſie gantz zarte gerieben ſeyn. Das Frauenzimmer braucht ſie auch, und ſchmincket ſich damit.

Aus den Orientaliſchen Perlen wird vermittelſt eines oder des andern Sauern oder andern liquoribus und Säften, ein Perlenſaltz / wie auch ein Magiſterium gemacht, und denenſelben gar groſſe Eigenſchafften zugeſchrieben. Weil nun beyde ſehr koſtbare Waaren ſind, dannenhero mögen diejenigen, die ihrer benöthiget, dieſelben nirgends, als bey rechtſchaffenen Leuten kauffen. Das Perlenöl betreffend, daſſelbige iſt nichts anders, als das im Keller gefloſſene Perlenſaltz, dem man den Namen Perlenöl, und im Keller gefloſſenes Perlenöl, per deliquium, gegeben. Es giebt auch ſonſt noch ein Hauffen andere, in der bloſſen Einbildung beſtehende Zubereitungen und præparationes der Perlen, Arcana, Flores, Spiritus, Eſſentzen, Tincturen, und dergleichen mehr, welche aber viel ehe, die Narren ums Geld zu ſchnäutzen taugen, als daß ſie einige Hülffe leiſten ſolten. Die allerbeſte Bereitung der Perlen iſt, wenn ſie wohl gerieben werden.

Magiſterium, Saltz und Oel von den Perlen / auch andere præparationes mehr.

Das acht und viertzigſte Capitel.

Von der Perlenmutter.

Siehe Fig. 391. und 392.

WIr verkauffen zu Paris gar groſſe Auſterſchalen, welche auswendig grau und rauh ſind, inwendig aber weiß, und ſo etwas grünlicht, denen man, wiewohl mit höchſtem Unrecht, den Titel Perlenmutter / beygeleget: und zwar nicht deswegen, als ob die Perlen in ihnen gezeuget würden, wie doch ihrer viele glauben, ſondern, weil ſie inwendig die Farbe und Waſſer wie die Orientaliſchen Perlen haben, wie auch auswendig, wenn man ſie mit Scheidewaſſer abgeputzt.

Aus dieſen Schalen wird allerhand gemacht, viele aber präpariren und reiben ſie klein, machen hernachmahls trochiſcos und Küchlein draus, die ſie alsdann für präparirte Perlen verkauffen.

Das

Das neun und viertzigste Capitel.

Von den Porzellanschnecken.

WAs wir *Porcelaines en coquillage*, und die Lateiner Concha venerea nennen, das sind kleine weisse Schneckenhäuslein, die uns von unterschiedlichen Orten, aus Ost- und Westindien überbracht werden, und als wie Paternoster angereihet oder angehencket sind; so daß in einem Paquet, darinne viel dergleichen Gehencke liegen, mehr als tausend dergleichen Schneckenhäuslein befindlich sind. Die Siammer, Arouarger und die Einwohner in Neuspanien bedienen sich dieser kleinen Schneckenschalen, als wie wir der Müntze. Diese Häuslein haben in der Artzney keinen andern Nutzen, als daß sie zu ein und andern Galenischen Artzneyen genommen werden, und man braucht sie, wenn sie zuvor, als wie die Perlen, wohl abgerieben worden sind.

Was ihre Wahl betrifft, da muß man die kleinest- und weissesten auslesen.

Es giebt zwar noch mehr Schneckenschalen, welche auch Porzellanschnecken genennet, und von Jonston sehr wohl beschrieben werden: allein, weil man keine andere gebrauchen soll, als welche bey den Perlen abgebildet zu sehen sind, so habe ich auch nicht nöthig der andern Beschreibung hieher zu setzen. Siehe Fig. 393.

Das funfftzigste Capitel.

Von den Zahn-Schnecken.

DJe wahrhafte Zahnschnecke/Dentalium, und nicht Dentalis, wie einige wollen, ist ein kleines Röhrlein, ohngefehr drey Zoll lang, an dem einen Ende dicke, am andern aber dünne, und wie ein Hundszahn gestalt. Dieses Röhrlein sichet weißlicht grün, und glantzet, ist mit Strichen besetzet, die von dem einen Ende bis zum andern lauffen: es ist hol, leichte, und so dicke, wie ein Federkiel, am obern Ende, und wird von da an immer spitziger.

Die wahrhaften Zahnschnecken sind dermassen rar, daß sie noch von niemand beschrieben worden. Dafern auch der Herr Tournefort mir nicht eine verehret hätte, deren Figur nebst andern Schneckenarten bey den Perlen abgezeichnet stehen, würde ich sie mit Stillschweigen haben müssen übergehen, und allein mit den Herren Renou/Schröder und andern sagen, daß das kleine hole Röhrlein, von unterschiedenen Farben, welches insgemein an dem Seestrande gefunden, und in den Läden verkauffet wird, das wahrhafte Dentalium sey, so die Apothecker, obschon wieder die Billichkeit, zu etlichen Galenischen compositionen zu nehmen pflegen, als da ist unguentum citrinum, &c. Wiewohl ich dennoch sagen dürffte, daß sie deswegen eben nicht zu schelten, dieweil sie bisanher keine rechte Kundschaft davon gehabt, und sie auch gar seltsam zu haben. Siehe Fig. 394. Siehe Fig. 395.

Jhrer etliche nehmen auch an statt der wahrhaften Zahnschnecken, das Pein von dem Kopfe eines Seefisches, dessen Namen ich so eigentlich nicht erfahren können. Dieses Bein ist aus- und inwendig weiß, und rund umher ausgezackt, kommt an Gestalt und Grösse den Kellereseln durchaus gleich. Siehe Fig. 396.

Seine Kräfte belangend, so soll es ein treffliches Alkali seyn, wenn es fein klar gerieben worden.

Das ein und funfftzigste Capitel.

Von den Purpurschnecken.

DJe wahrhaften Entalia sind eben so unbekannt, als wie die vorhergehenden, dieweil die Apothecker, an statt der rechten Purperschnecken, allezeit ein holes Röhrlein gebraucht, von unterschiedener Farbe und Gestalt, wiewohl sie niemahls dicker sind, als eine Federkiele. Diese kleine Röhrlein befinden Siehe Fig. 397. und 398.

finden sich auf dem Grunde der See und auf den Klippen, ietzt einzeln, dann viel beysammen, und dienen dem kleinen Seegewürm zur Zuflucht. Einige Scribenten, und unter diesen der berühmte Medicus zu Montpellier/ Rondelet/ haben diesen kleinen Röhrlein den Namen tubuli marini gegeben. Ich aber werde mich nicht aufhalten, noch den langen Discurs, den Renou in seinem Buche davon führet, allhier beyfügen, sondern will nur vermelden, daß die wahrhaften Entalia, wie der Herr Tournefort/ ein Mann, der was Kräuter und Schnecken betrifft, eine vortreffliche Wissenschafft besitzt, vermeinet, eine gantz andere Gattung der Röhrlein seyen, welche im Meere wachsen. Ein solches Röhrlein ist ohngefehr anderthalben Zoll lang, oben so dicke als eine starcke Federkiele, unten aber wie eine kleinere Kiele, hol, an dem einen Ende breit, am andern enge, mit kleinen Holkehlen versehen, die von einem Ende bis zum andern reichen. Die Farbe ist zwar allezeit weiß, iedoch mit diesem Unterschiede, daß die einen gar blaß, die andern grünlicht, und so fort, aussehen.

Die Wahl dieser Röhrlein ist von der Wahl derer andern in keinem Stücke unterschieden, wenn sie nur recht und echt sind. Die Eigenschafften treffen mit der Zahnschnecken ihren überein.

Das zwey und funfftzigste Capitel.

Vom Meernabel.

Siehe Fig. 399. und 400.

WAs wir *Nombril marin*, und die Lateiner Umbilicus marinus heissen, ist der Deckel einer Seeschnecken oder Muschelschale, und in der Mittelländischen See gemeine genug. Rondelet giebt ihm den Titel Cochlea cælata. Dieser Deckel ist an dem Fische, der in der Schale wohnet, veste gemacht, so daß dieß Thier, wenn es sich tieff in sein Haus hinein begiebet, den Deckel nach sich ziehet, und das Loch der Schale oder die Oeffnung dermassen genau verschließt, daß kein Tröpflein Seewassers hinein zu tringen vermag. Rondelet sagt zwar gar recht, daß der rechte Meernabel eine Schneckenschale, und von diesem Deckel gantz und gar unterschieden wäre, beschreibet auch dieselbige im 38. und 39. Cap. seines Buchs: allein der Gebrauch spricht vor den Deckel, den man auch nehmen soll, wenn der Meernabel verordnet worden. Es ist aber der Meernabel von unterschiedener Grösse: doch die wir gemeiniglich zu sehen bekommen, sind nicht grösser, denn ein Denier, und so dicke wie ein Thaler, wiewohl man auch viel größre findet: wie denn der Herr Tournefort einige hat, die bis ein halbes Pfund wägen, welches ich schwerlich sollte geglaubet haben, wo ichs nicht selbst gesehen, dann die gröften, die ich finden können, waren nur eines Daumensbreite groß. Diese Deckel werden darum Meernabel genennet, weil sie einem Menschen-Nabel so gar ähnlich sehen, und allezeit halben theils platt und bunt sind: doch giebt es ihrer auch, an denen die platte Seite gantz weiß ist: meistentheils aber sind sie braun und schwartz durch einander, welches gar schön, und wie ein Jaspis siehet. Die runde und auswendige Seite ist weiß mit roth vermischet; doch sind diese kleinen Meernabel nicht so gar rar. Andere nehmen an ihre Stelle die Schale einer Schnecken, Nerita genannt, davon mir der Herr Tournefort nachfolgenden Bericht mitgetheilet hat. Siehe Fig. 401.

Die Beschreibung der Nerita ist bey alten und neuen Scribenten gar sehr verwirret. Diejenige, welche Rondelet für die Nerita Dalia hält, ist ein Geschlechte der Meerschnecken, so in der Mittelländischen See befindlich, welche die Wellen zusamt den Solen auf den Sand herauswerffen. Diese Schnecke ist so groß als wie eine Landschnecke, und siehet fast eben also aus; allein sie ist viel dicker, und glatter, inwendig insgemein röthlicht: auswendig hat sie mancherley Farben. Rondelet versichert, daß dieselbe Art, von welcher er redet, schwartz getüpfelt sey: allein diese Gattung ist rar. Ich habe etliche gantz weisse gesehen; andere waren aschenfarben, wieder andere braunlicht oder graulicht, und zogen sich Nerita.

sich laufs Gelbe, mit etlichen durchlaufenden weissen oder rothen breiten Streifen, welche mit braunen Strichen durchschnitten, oder mit etlichen Puncten, die wie ein umgekehrtes V sahen, besetzet waren. Bellonius im II. Buch von Wasserthieren pag. 427. redet von einer, welche des Rondelets, der Gestalt nach, sehr gleich kommt, allein er beschreibet ihre Farbe nicht, versichert dennoch, daß sie zu Paris Virlis/ und in Bretagne Bigouret oder Bigoureau genennet werde.

Ein und andere Apothecker vermengen auch, ausserhalb der Nerita, mit dem Meernabel ein Kräutlein, dessen Blätter rund und dicke sind, welches die Alten Cotyledon, ingleichen Capillus Veneris, Venusnabel, geheissen, weil seine Blätter einige Gleichheit mit der Gestalt eines Nabels haben. Dieses Gewächs ist rar genug zu Paris, allein in Languedoc gantz gemeine, wie denn allda fast kein Haus zu befinden, auf dessen Dache es nicht stehen solte. Dannenhero mögen sich diejenigen, die des Meernabels von nöthen haben, allein an den Deckel des obbeschriebenen Fisches halten.

Das drey und funfftzigste Capitel.

Von der Blatta Byzantina, Indianischen Muschelschalendeckel.

Siehe Fig. 402. BLatta Byzantina, auch Unguis odoratus genannt, ist gleichfalls der Deckel einer Muschelschale, welche die Lateiner Conchylium nennen, hat unterschiedene Grösse, und siehet an Gestalt den Klauen dieses oder jenes Thieres gleich. Sie ist zart, von Farbe braun, verbrennt leichtlich, und riecht gar unangenehme, bey nahe wie Horn, welches sich doch nicht wohl zu ihrem Namen schicket: so weiß ich auch nicht, warum es die Alten wohlriechende Klauen genennet, massen sie gar keine Gleichheit mit den Klauen hat, es müsten denn dieses oder jenes Thieres Krallen oder Klauen seyn: zudem so stinckt sie auch sehr heftig, und solte doch einen lieblichen Geruch haben. Dioscorides nennt diesen Deckel Onguis und Onyx, und sagt, dieser Deckel sieht als wie der Deckel der Purpurschnecke. Welche sich in Ostindien, in den Seen, darinne der Narden wächset, finden lassen, riechen sehr angenehme, dieweil der Fisch, der sie trägt, sich davon nähret. Gemeldter Autor ziehet die aus dem rothen Meere kommen, denenjenigen vor, die in der Babylonischen Gegend gefunden werden, denn dieselben sind schwartz und sehr klein. Zu seiner Zeit ward einer wie der andere an statt des Rauchwercks verbrannt, weil, wie gemeldet, sein Geruch mit dem Geruche des Bibergeils übereinkommt, welches dann mein Vorgeben bestärcket, weil beyder, des Bibergeils und dieses Deckels Geruch unangenehme ist. Dahero solte er auch billich nicht mehr wohlriechende Klaue, sondern schlecht weg Blatta Byzantina genennet werden. Weil aber dieser Deckel sehr seltsam ist, deshalben nehmen die meisten an seine Stelle, die Solen/ so Männlein, als Weiblein, deren Beschreibung also gleich erfolget.

Das vier und funfftzigste Capitel.

Von den Solen.

Siehe Fig. 403. DJe Solen sind Muscheln, aus zwey Stücken bestehend, welche an dem einen Ende vermittelst eines Gelencks zusammengefüget, und vier oder fünff Zoll lang, und sieben oder acht Linien breit sind, ausgehölet, als wie eine Rinne, auswendig erhaben, zarte und an dem einen Ende viereckt. Wenn sie noch beysammen hangen, sehen sie wie ein klein Kästlein, oder als wie ein Messer- und Löffelfutter.

Rondelet nennet die Solen, derer Schalen blaulicht sehen, oder als wie Schieferstein, die Männlein, worinne er dem Apulejus gefolget: die Weiblein heißt er diejenigen, derer Schalen

weiß oder bräunlicht sehen, und insgemeine kleiner sind denn der andern. Beyderley Geschlecht sind in der Mittelländischen See gar sehr gemeine, wie ich dann ihrer selbst auf dem Sande bey den Hieres-Inseln und am Strande bey Martigues in Provence, desgleichen in Languedoc, an der Küste von Peraut und Cete aufgelesen. So findet man auch noch eine Gattung Solen an der Küste der Normandie, deren weisse Schalen sich auf Purpur ziehen; sind aber weit dicker, als die in der Mittelsee, sieben Zoll lang, und über einen breit.

Calcinirte Austerschalen.

Wir verkauffen auch über obgewehnte Schneckenschalen, ingleichen calcinirte und zu Küchlein gemachte Austerschalen: doch ist bey diesen trochiscis zu mercken, daß man sie nicht kan gantz erhalten, sondern sie zerfallen als wie Kalch. Die also gebrannten Austerschalen geben einen guten Kalch, wie denn die Holländer sich keines andern bedienen. Ettmüller ein Teutscher Medicus, gedenckt in seinem Buche von Thieren pag. 400. daß die gebrennten Austern sehr gut wären die Pestbeulen zu heilen, wenn sie darauf geleget würden: auch sagt er, daß man sich des Fisches dazu bedienen könne. Noch hat er angemercket, daß man sich ihrer an statt der Perlen gebrauchen könte, welches ich aber nicht gut sprechen kan; nicht zwar darum, als ob sie nicht eben solche Kraft haben könten, sondern, weil zwischen dem Werthe ein so gar grosser Unterschied ist. Derowegen soll man auch weder von diesen, noch von den andern allen, niemahls eines für das andere geben, ob sie schon einerley Kraft und Preiß hätten, denn es gebühret den Kauffleuten nicht eines an statt des andern zu geben. Sonsten giebt es auch noch über obgedachte Schneckenschalen viele andere mehr, davon ich aber nichts vermelden will. Erstlich, weil sie nicht im Gebrauch: vors andere, weil ich sie nicht kenne: und zum dritten, weil der Herr Tournefort, der eine vollkommene Wissenschaft dieser edlen und angenehmen Curiosität besitzet, in kurtzen genaue Kenntnüß derselben heraus zu geben willens ist, welches ihm auch um so viel leichter seyn wird, weil er sie nicht alleine sehr wohl kennet, sondern auch ihrer eine ziemliche Anzahl, die sich über 3000. Stück erstrecket, besitzet, davon man gantz füglich sagen mag, daß man in dieser grossen Anzahl Muscheln die Augen der Natur bewundern kan.

Ende des Zweyten Theils von Thieren.

Der Spezereyen und Materialien Haupt-Beschreibung Dritter Theil.

Das Erste Buch.

Von den Foßilien.

Vorrede.

DUrch das Wort Fossile verstehe ich überhaupt / alles dasjenige / was in dem Eingeweide der Erden anzutreffen ist / als da sind Metallen, halbe Metallen, Mineralien, Hartze, Steine und Erden. Weil nun von den Metallen der Anfang soll gemachet werden, so will ich auch zuvor vermelden, was das Wort Metall bedeute, nämlich, einen harten Cörper, der durchaus einerley Substantz und Wesen hat, im Feuer fliesset, von dem Hammer sich strecken und dehnen läßt, auch von den Mineralien, Hartzen, Steinen und Erden unterschieden ist, gleichwie aus folgenden wird zu ersehen seyn. Es giebet zwar vielerley Meinungen wegen der Anzahl der Metallen, indem etliche wollen, es wären ihrer neune / andere aber sagen nur von achten, oder siebenen, oder sechsen: denn nach ihrem Bedunken / sind das Queckſilber / das Zinn / Wißmuth und Gies-Ertz ebenfalls Metalle. Weil aber dieser ihre Meinung gar schlecht gegründet ist / indem das Zinn / Wißmuth und Giesertz durch Kunst bereitete Dinge sind / deswegen werde ich es mit denen halten, welche erachten, daß ihrer nur sieben, und so viel sind als Planeten und Tage in der Woche, mit denen sie auch, dem Namen nach / übereinkommen / nämlich / ☉ das Gold mit der Sonne / und dem Sonntage / ☽ das Silber mit dem Mond und Montage / ♂ das Eisen mit dem Mars und Dienstage / ☿ das Queckſilber mit dem Mercurius und der Mittwoche / ♃ das Zinn mit dem Jupiter und Donnerstage / ♀ das Kupfer mit der Venus und dem Freytage / ♄ das Bley mit dem Saturnus und dem Sonnabend. Nun wollen wohl einige behaupten / Mercurius sey nur ein Halb-Metall; allein ich befinde für gut / an diesem Orte nichts davon zu gedencken, sondern weise den Leser in das Cap. vom Queckſilber, damit ich mit dem Golde / als dem schönsten unter den Metallen, anfahen möge.

Das erste Capitel.

Vom Golde.

DAs Gold / welches gelb und weich ist, läßt sich hämmern, und ist unter den andern Metallen das edelste, reineste, köstlichste und schwerste. Es wird dasselbe von gar vielen Orten in der Welt zu uns gebracht: doch das allermeiste kommt aus den Goldgruben zu Carauaya in Peru, und Voldivia in Chili / denn es allda so gemeine ist, daß sie es, als wie wir das Zinn, Kupffer und Eisen gebrau-

gebrauchen. Ob aber gleich das Land so vortrefflich ist, und, soviel uns bekannt, vor allen Ländern an Golde das reichste, so sind dennoch die Leute in demselben blutarm, dieweil die Lebensmittel über die massen theuer. Es giebt zwar noch viel Orte, woselbst auch Gold gefunden wird, iedoch kommt das meiste aus Peru, indem es daselbst insgemein gefunden, und mit wenigerer Mühe und Kosten geläutert wird.

Africa / Asia, und Europa bringen das Gold auf viererley Weise hervor. Erstlich in Stücken, von unterschiedener Grösse, welches dermassen weich und reine ist, daß man darein, wie in das Wachs, was man nur will, mit einem Petschaft drücken kan. Dieses natürliche Gold wird Jungfrauengold geheissen. Jungferngold.

Das zweyte ist körnicht, das dritte in Stein, und das vierte wie Sand oder Flittern. Diese letztern drey Arten werden um solche Gegenden gemeiniglich gefunden, wo bey grossen Schlag-Regen die Wasserströme durchgerissen, ingleichen am Grunde der Flüsse, sonderlich derer jenigen, welche über Goldadern hingelauffen, welcher Art die Flüsse Datzin und Daguira in Africa sind, woselbst die Schwartzen nichts anders thun, als das Gold am Grunde der Ströme suchen. Das meiste Gold, das wir in Franckreich zu sehen bekommen, kommt aus Peru, daher es mit den Spanischen Gallionen nach Cadix gebracht wird. Die Herren der Frantzösischen Compagnie lassen auch Gold von Senega bringen, welches *Or en aurillet* genennet wird, darum, weil es von den Schwartzen ist verarbeitet worden, die es aus dem Königreiche Gualate, welches an das Reich Tombut stöst, zu hohlen pflegen. Auch bringen die Holländer aus Sumatra, und andern Indianischen Orten, Gold zugleich mit dem Pfeffer und andern Waaren heraus. Unterschiedene Arten Gold. *Or en aurillet.*

Es giebt über diese noch eine Gattung Gold, Alchymistisch oder Chymisches Gold genennet, von dem ich aber, weil es mir unbekannt, nichts vermelden werde: überlasse es denenjenigen, welche Zeit haben sich damit zu verwirren, und ihrer Geschlechter und Familien Verderben und Untergang in einem Wercke suchen, dabey doch die lautere Unmöglichkeit ist, und will nur dieses gedencken, daß man dem Golde, weil es unter allen Metallen das schönste ist, deswegen den Namen des Königes derer Metallen beygeleget habe; und daß man, mit Hülfe der Chymie, oder der Feuerkünstlerey (wie sie einige nennen) allerhand gar nützliche Dinge, zu des Menschen Leben dienlich, aus demselben ziehe und bereite. Die allererste Bereitung, die mit dem Golde vorgenommen wird, ist die Reinigung oder Läuterung desselben, und geschicht auf viererley Weise. Erstlich, durchs Antimonium oder Spiesglas, welches die allerbeste Art: hernach mit der Capelle: drittens mit Scheidewasser, und viertens durchs cementiren. Cupellirt Gold nennt man, welches mit Bley, ausgelaugter oder auch Bein-Asche ist geläutert worden, dergleichen die Goldschlager zu ihren Goldblättlein gebrauchen. Das durchs Scheidewasser gegangen, heißt geschieden Gold: und viertens, cementiret Gold heißt dasselbige, welches vermittelst eines Teiges von Ziegelsteinen, gemeinem Saltze, Salmiac, Steinsaltze und Urin bereitet, gereiniget worden. Es giebt zwar noch eine, und die fünffte Art das Gold mit Queckfilber zu läutern, allein diese Sachen alle allhier anzuführen dürffte zu lange werden; daher mag man seine Zuflucht zu den vielen Chymischen Büchern, die davon handeln, nehmen. Chymisches Gold. König unter den Metallen. Unterschiedene Arten das Gold zu läutern.

Das andere Capitel.

Vom Goldkönig.

REgulus auri heißt das durchs Spiesglas gegossene Gold, welches hernach in einen metallenen Giespuckel, oder in einen Mörsel geschüttet worden, der eben also geschmieret und gewärmet ist, als wie derjenige, darein das Spiesglas selbst geschüttet wird. Es ist aber diese operation gar wenig im Gebrauch, weil

weil sie zu kostbar; und gehöret nur vor curieuse Leute, welche sie blos und allein zur Vergnügung ihrer Begierde, wie auch ein vollkommen feines Gold zu haben, vornehmen.

Das dritte Capitel.

Vom Blättgengolde.

BLättgengold nennen wir das cupellirte Gold, welches vermittelst eines Pergaments oder Ochsengedärme, so die Künstler in Franckreich *Baudruche* zu nennen pflegen, und Hammerschlägen zu überaus zarten und leichten Blättlein gemachet worden ist.

Es ist etwas recht verwunderliches, daß ein Goldschlager, aus einer Untze Gold 1600. Blättlein schlagen kan, deren ein iedes 37. Linien ins gevierte hält. Und der Herr Furetiere sagt, daß man das Gold 159092. mahl kleiner machen kan, denn das gantze Stücke gewesen: ein Dratzieher aber 65192. mahl.

Unterschiedliche Gattungen Blättgengold.

Zu **Paris** findet man fünfferley **Blättleingold** bey den Goldschlägern, darunter das schönste und stärckste ist, welches sie den Degenschmieden verkauffen, die damit die Damascener Klingen vergolden.

Die andere Sorte brauchen die Schlösser und Waffenschmiede, allerley Eisenwerck und Gewehr damit zu vergolden; welches aber bey nahe nicht mehr gebräuchlich. Die dritte Gattung wird zum Bücher vergolden angewendet. Die vierte dient für diejenigen, welche auf Holtz vergolden, und für die Mahler. Die fünffte und letzte wird zur Artzney verbraucht, und von den Apotheckern unter allerhand Pulver und confectiones gemischet, und zwar nicht allein zum Zierrath, sondern auch ihnen einige mehrere Kraft zu geben.

Man zerreibet die Goldblättlein, oder aber die Abgänge, welche die Goldschlager in Franckreich *bracteole* nennen, mit weissem Honig, und thut sie darauf in kleine Muschelschalen, daher es den Namen **Muschelgold** oder **Goldpulver** bekommen hat: dieses also zubereitete Gold ist zur Mignaturarbeit sehr dienlich.

Muschelgold oder Goldpulver.

Das vierte Capitel.

Vom Schlag-Gold und Gold-Saffran.

AUrum fulminans oder Crocus Solis ist gekörnet Gold, in aqua regis aufgelöset, und hernach mit Weinsteinöl, welches in die solution oder das aufgelösete getröpfelt worden, wiederum niedergeschlagen ist. Das aufgetrocknete Pulver ist weit stärcker, und zündet viel eher, denn das Büchsenpulver. So ist auch dieses dergestalt zubereitete Gold ein vortreffliches Schweißmittel und Artzney für diejenigen, welche die Pocken haben, und wird von zwey Gran bis auf sechse gegeben: es stillet ingleichen das Erbrechen, und widerstehet der allzuheftigen Wirckung des Queckſilbers.

Das fünffte Capitel.

Vom Goldpulver oder gemahlnen Golde.

MAn calciniret das Gold mit Queckſilber und Salmiac, und nennt es hernachmahls **Goldpulver** oder **amalgamiret Gold**. Es dienet für die Goldarbeiter, weil es sich leichtlich auftragen läßt. Etliche lassen den Salmiac davon, und brauchen den Mercur alleine.

So giebt es auch sonst noch vielerley præparationes des Goldes, Tincturen, Extracte, das so genannte Aurum potabile. Allein, weil sie nicht überall gültig sind, deswegen will ich nichts mehr als dieses sagen, es sey des Goldes vornehmste Kraft und Eigenschaft, daß es seinem Besitzer alle Arten der Vollkommenheit zu wege zu bringen vermöge.

Das sechste Capitel.

Von der Marcasit.

UNter diesem Namen, wird nach dem Verachten des Herrn Morin, Doctors in der Medicin zu Montpellier, verstanden ein metallisches Mineral, welches mit Schwefel und Erde vermenget: diese absorbire und verschlinge die metallischen Theilgen, welche sich ablösen, jener aber führe diejenigen Theilgen, welche, weil sie gar zu subtil und mercurialisch, und daher weniger fixe sind, sich leichtlich erheben und sublimiren, mit sich hinweg, daß also nichts zurücke bleibe, als ein vitrificirtes, nichts nützliges corpus, welches auf Frantzösisch *Letier* genennet wird.

Letier.

Ob nun gleich dieses unvollkommene Mineral im schmeltzen nichts nicht giebet, was man ihm auch für Fluß zusetzt, dennoch wird es von allen wahren Alchymisten aufs eifrigste aufgesuchet, und alle dem andern vorgezogen, daraus man die Metalle bringt, und von ihrer etlichen, wiewohl nur improprie, auch Marcasita genennet wird; da sie es doch in der Wahrheit ist; denn weil die principia noch nicht so gar genau verbunden sind, ist es auch eben nicht zu schwer sie zu scheiden, und folglich zu ihren Verrichtungen anzuweisen und zu vermehren.

Dieser Ursach halber werffen sie die Bergleute zusammt dem Quartz hinweg, welche doch um so viel besser ist, ie weniger Schwefel und Erde sie bey sich hat.

Man kan sich leichte einbilden, wenn ich sage, daß ein iedes Metall seine Marcasit habe, daß diese gleichsam desselben Samen sey, wie auch daß sie um so viel weiter von der eigentlichen Benennung der Marcasite entfernet sey, oder um soviel weniger diesen Namen verdiene, ie mehr sie fermentire und gleichsam jähre, und der Vollkommenheit des Metalles gleich komme.

Nichts desto minder aber dienet zu mercken, daß wir gemeiniglich mehr nicht als drey Sorten Marcasit zu verkauffen pflegen, nämlich, Gold- Silber- und Kupfer Marcasit. Die Gold-Marcasit sieht insgemein wie kleine runde Kugeln, ist sehr schwer, und läßt sich nicht leichtlich zerbrechen. Die Silber-Marcasit siehet schier eben also aus, nur daß sie nicht so sehr gefärbet ist. Die Kupfer-Marcasit ist rund, lang, und mehrmahls höckricht, in Grösse eines Ballens. Diese Marcasit ist zwar sehr harte, wenn man sie aber an einem feuchten Orte liegen läßt, so durchtringt und durchzieht sie die Nässe, und verwandelt sie in eitel Vitriol; daß demnach nichts draus wird.

Wenn man die Kupfer-Marcasit in Stücken bricht, es sey nun die runde, *à rognon*, auf Frantzösisch, oder die lange *à boudin*, benamset, so sieht sie inwendig goldgelbe und als wie lauter Nadeln und Spitzen, die gleichsam eine Sonne vorbilden. Dieses waren also die Beschreibungen derer drey Marcasiten, welche man insgemein gebrauchet: denn was die andern betrifft, die Eisen- Zinn- und Bley-Marcasit, von denen habe ich noch nichts eigentliches erfahren können. Doch giebet es etliche, welche vorgeben, der Magnet sey die Eisenmarcasit, der Bißmuth des Zinns, und der Zinck des Bleyes: andere aber sagen, daß Zinn und Bley einerley, und nur an der Farbe von einander unterschieden wären, und gründen sich darauf, daß die Alten das Zinn weisses Bley, und das Bley schwartzes Bley genennet. Also gebe es nur zweyerley Marcasit; welcher Meinung ich bey nahe beypflichten wolte, indem mir unmöglich gefallen, eine Zinnmarcasit zu finden, wie ich auch unten erinnern werde. Wieder andere, zum Exempel, Furetiere, geben vor, die Eisenmarcasit diene zu Verglasürung der töpfernen Gefässe, worinnen er aber fehlet: denn die Materie, damit die Töpfe glasüret werden, nennen wir plumbum minerale oder Alquifoux, und zwar mit Rechte, alldieweil aus diesem das Mullenbley gemacht wird, und es folglich Bleyertz, und keine Marcasita ist.

Auch ist zu mercken, daß ich zwar wohl gesaget habe, es würden nur dreyerley Arten Marcasit von uns verkauffet; alleine, es sind wenig rechtschaf-

schaffene Materialgewölbe, in denen nicht annoch unterschiedene andere Sorten Marcasite anzutreffen wären, viereckt, platt, schwartz, grau, gelb, und so fort. Dieses aber rühret daher, daß alles, was man nicht kennet, und nur für ein Mineral gehalten wird, stracks eine Marcasit heissen muß, da doch oftmahls weder der Käuffer noch der Verkäuffer wissen, was Marcasita ist: dadurch werden dann diejenigen, die damit zu thun haben, betrogen, und ihre Arbeit ist vergebens.

Ich besitze eine weisse Marcasit mit Goldadern durchzogen, die aus den Inseln gebracht worden ist, und man hat mich versichert, daß es wahrhaftig Goldertz sey.

Das siebende Capitel.

Vom Silber.

DAs Silber / welches die Spanier in Peru Plata nennen, ist, nach dem Golde, das schönste und vollkommenste Metall. Es ist weiß und geschmeidig, denn es läßt sich ziehen und ausdehnen, und fällt gut in die Augen. Die beruffensten Silbergruben sind bey *Rio de la Plata*, beym Silberfluß, und zu Potochi in Peru, welche im Jahr 1545. entdecket worden. Die Gegend daselbst herum heist Potosi, und ist ein Berg im freyen Felde, der schier als wie ein Zuckerhut siehet, und untenher im Bezirck eine Meile hat, oben aber ist er eine Viertheil Meile breit. Es giebt noch andere Silbergruben mehr, in Indien, Europa, und auch in Franckreich.

Das Silber aus den Gruben wird mit dem Mercur oder Queckſilber gereiniget, und es sind Jahre gewesen, da man 3000. Quintalen des feinest- und reinsten Silbers aus den Minen bekommen, dazu dann ein sechs oder sieben tausend Quintalen Queckſilbers gebrauchet worden: denn iemehr es damit gereiniget wird, ie besser ist es.

Weil auch das Silber ein sehr reines Metall ist, absonderlich, wenn es recht und wohl geläutert worden, deshalben wird es zu verschiedenen Chymischen operationibus und Arbeit gebrauchet, darunter die purificatio und Reinigung die erste ist.

Das achte Capitel.

Vom cupellirten Silber.

DJß ist Silber, das in geschmoltzen Bley gethan worden, da dann durch Hülffe des Feuers und einer verborgenen Eigenschafft das Bley eben dasjenige beym Silber verrichtet, was das Eyweiß beym Zucker thut. Wann es nun wohl geläutert ist, so wird es granuliret oder gekörnet, auf bekannte Weise, und ist alsdann recht gereiniget, weiß und glantzend, wenn es anders ist, wie sichs gebühret. Das cupellirte Silber wird zu ein und anderer Chymischen Arbeit gebrauchet, gleichwie aus folgenden zu ersehen.

Das neunte Capitel.

Crystalli oder Vitriolum Lunæ.

DJe Crystallen oder der Vitriol vom Silber werden aus dem cupellirten Silber gezogen, welches in Salpeterspiritus solviret worden ist. Denn wenn die Feuchtigkeit bey nahe alle abgerauchet, so läßt man die Crystallen anschiessen, die dann, wenn sie auf Fleisch appliciret werden, eine gleiche Wirckung haben, als wie der Lapis infernalis.

Das zehende Capitel.

Lapis infernalis, Luna caustica, oder causticum perpetuum.

LApis infernalis, der höllische Stein, wird er tituliret, von wegen seiner brennenden und etzenden Eigenschaft und Wirckung, wie auch wegen der schwartzen Farbe, und wird aus cupellirten Silber bereitet, welches in Sal-

peterspiritus aufgelöset, übern Feuer abgerauchet, und darauf in eine wohlgeschmierte und gewärmte Forme geschüttet worden ist, worinne es erkaltet, gestehet und als ein Stein wird, in Gestalt der Giesforme, darein man es geschüttet hat.

Von diesem Steine soll man die kleinen Stücken erwehlen, die des Fingers lang, trucken, und dichte sind, von Farbe braun und etwas eisenfarbicht, die auch weder die Finger, noch das Papier angreiffen, sie müsten denn naß gemachet worden seyn; die auch, an die Luft geleget, nicht leichtlich zerfliessen, dennoch aber alsofort zu brennen anheben, wenn man sie nur ein klein wenig angefeuchtet hat: und dieses sind die gewissesten Kennzeichen, daß der lapis infernalis von cupellirtem Silber bereitet. Dagegen soll man denjenigen verwerffen, welcher grün ist, uñ das Papier, darein er gewickelt ist, grün färbet, auch an der Luft gar balde feuchte wird und zerfleußt, denn er ist von Kupfer gemacht. Andere nehmen das Silber von silbernē Geschirren oder von alten ausgebrannten Spitzen dazu; allein dieser lapis hält sich nicht so wohl, als wie der, welcher von cupellirtem Silber zugerichtet worden ist. Einige brauchen auch wohl falsche Geldstücken: hingegen kan er dem von feinen Silber an der Güte gar nicht gleich kommen. Die Chirurgi und Wundärtzte brauchen diesen Stein vielfältig, und bedienen sich desselben das todte und wilde Fleisch dadurch weg zu bringen und weg zu beitzen, allein, man muß wohl und genau Achtung geben, daß das gesunde und frische Fleisch nicht zugleich mit angegriffen werde, denn der Stein würde dasselbige ohnfehlbar nebenst dem andern verbrennen, und dem Patienten unleidliche Schmertzen verursachen, insonderheit, wenn der Ort naß wäre.

Dieser Stein hat auch diese Eigenschaft, daß, wenn man damit auf Marmor mahlet, er sich einfrißt, so daß die Figur, welche man aussen drauf gezeichnet, auch inwendig zu sehen ist, wenn man ihn zerschneidet; es geht auch niemahls aus: und dieses zu verrichten, darff man nur, als wie mit einem Griffel drauf hinfahren. Seine Farbe ist schwartz.

Das eilffte Capitel.
Tinctura Lunæ.

DJe Tinctur des Monden ist eine solutio Lunæ in spiritu Nitri, daraus hernach das Silber mit Saltzwasser geschlagen worden. Auf dieses wird als denn Weinspiritus, mit flüchtigem Weinstein- und Urinsaltze geschärfft, gegossen, und auf solche Weise eine himmelblaue Tinctur herausgezogen, welche gar vortreflich wieder die fallende Sucht, Lähmung der Glieder und den Schlag, wie auch zu andern Kranckheiten oder Zufällen des Hirns dienet und recommendiret wird. Die dosis ist von sechs bis auf funffzehn und sechszehn Tropfen.

Das zwölffte Capitel.
Vom Eisen.

DAs Eisen, von den Chymisten Mars genennet, weil es ihrem Vorgeben nach, von demselben Gestirn seinen Einfluß bekommen soll, ist unter allen Metallen das härtest- und truckenste, und läßt sich am allerübelsten schmeltzen. Es bestehet aus Erde, Saltz und einem übel digerirten und gereinigten Schwefel, daher es auch dem Roste unterworffen. In Spanien, Teutschland und Schweden giebt es wohl auch Eisengruben, doch fehlt gar viel, daß sie so reich seyn solten, als wie die Frantzösischen. Unter diesen sind die besten in Champagne, Lothringen, und in Normandie, wiewohl ihrer auch in Burgund, Berry und andern Provintzen zu finden sind. Zuweilen trifft man das Ertz nur einen eintzigen Zoll tieff in der Erde an, bisweilen aber liegt es einen, zwey, drey, vier und sechs Fuß tieff. Dieses Ertz findet man in unterschiedlicher Gestalt; denn bald siehet es, wie bey uns die Erdäpfel, bald

aber

aber wie Sand. Allein, ich will mich nicht aufhalten, und beschreiben, wie und auf was Weise die Berggeher mit ihrer Hasel- oder Wünschelruthe dieses Ertz zu finden wissen; denn der Abt von Vallemont hat nur vor weniger Zeit ein nettes Büchlein davon herausgegeben.

Das dreyzehende Capitel.

Wie das Eisen aus dem Ertz gezogen und geschmoltzen wird.

Wenn das Eisen aus der Grube gekommen, wird es in fliessendem Wasser gewaschen, damit die Erde davon gebracht werde: drauf tragen sie das gewaschene Ertz in die grossen Oefen, und legen es auf Kieselsteine oder Erdenklöse und Kohlen, so wird dieses Ertz, vermittelst zweyer höltzernen oder ledernen Blasbälge, welche vom Wasser getrieben werden, als wie geschmoltzen Bley. Wenn denn die Schlacken, die wie Glas sehen, nachdem sie kalt worden, herabgenommen worden, halten sie die Bälge an, und öffnen das Loch, das unten im Ofen ist, mit einer eisernen Stange, so laufft es alsofort, als wie ein feuriger Strom heraus, und fällt in die Löcher oder Kammern, welche als wie die Giesformen der Goldschmiede gemachet, und sechs, sieben bis acht Fuß lang, auch bis auf einen Fuß dicke sind. Das in diese Kammern geflossene Eisen nennen die Schmiede Gänse. Wenn sie Canonkugeln, Mörsel, Gewichte, Platten zu Caminen und andere Sachen aus diesen Gänsen, oder besser zu reden, aus diesem gegossenen Eisen machen wollen, so fassen sie das geschmoltzene Metall mit grossen eisernen Löffeln, und schütten es in die Formen, die entweder in den Sand gemacht, oder auch aus gegossenem Eisen sind.

Noch stehet zu mercken, daß, ie feiner die Sachen seyn sollen, ie länger müsse das Eisen im Flusse stehen, denn, wenn man nur grobe Arbeit zu verfertigen hat, bleibt die Materie nur zwölff Stunden im Feuer, zu feiner Arbeit aber gehören funffzehn bis achtzehn Stunden. Das Frantzösische gegossene Eisen läßt sich nicht feilen, sondern wird mit Fett und Schmergel polirt und helle gemacht; allein dazu gehören gute starcke Arme: das Teutsche dagegen und andere Gattung des Eisens vertragen die Feile.

Das vierzehende Capitel.

Von Stangen- und andern Eisen.

Wenn sie nun das Eisen zu rechten Eisen machen wollen, so nehmen sie ein solch Stücke gegossen Eisen, und bringen es in den Läuterofen, welcher platt auf der Erde ist, und in der Mitten ein Loch hat, daraus die geschmoltzene Materie nach und nach ablaufft. Dieses Metall wird bey Kohlen geschmoltzen, und durch Hülffe zweyer grosser Blasbälge, welche gleicher gestalt vom Wasser getrieben werden, nachdem die Materie bald schmiltzet. Derjenige, der es fein machet, rührt es mit einer eisernen Stange wohl um, denn ie mehr es umgerühret wird, ie geschmeidiger und besser wird es. Nach diesem wird die Materie mit starcken Zangen auf den Ambos gebracht, und daselbst aller Unrath, das ist, Erde und ander Zeug, das nicht dazu gehöret, und annoch dran verblieben ist, mit dem grossen Hammer herabgeschlagen. Sodann ist das Eisen fertig, und darff nicht mehr geschmoltzen werden; so verträgt es auch nunmehr das feilen. Will man es zu Stäben und andern Sachen haben, so nimmt man die Masse, welche die Schmiede in Franckreich *Piesse* nennen, und bringt sie in eine andre Schmiede, in den Glü-Ofen. Wann nun diese Masse von den Kohlen und beyden Bälgen, welche von zweyen Knechten gezogen werden, wohl erhitzet, und glüend worden, wird sie auf den Ambos gebracht, und mit dem grossen höltzernen Hammer, der unten mit Eisen beschlagen, nach des Hammerschmieds belieben, lang und dünne

geschlagen. Auch ist zu mercken, als eine Sache von Wichtigkeit, nämlich, weil der Hammerschmied allein die eine Helffte der Masse oder des Stücks zu Stangen schmieden kan, denn er sie bey dem einen Ende halten und sie deswegen ins Wasser stecken muß, damit er das andere Ende auch schmieden könne, daß dieses die Ursach sey, warum das Frantzösische Eisen so schieffricht ist und zerspringet, deme doch leichtlich abzuhelffen wäre, wenn sie es von sich selbst erkalten liessen. Man möchte mir zwar einwenden, es käme eigentlich nicht daher, daß das Eisen so brüchig und springend würde, weil es ins Wasser gestecket worden, sondern die Schuld läge im Ertz, und ob es wohl oder nicht recht umgerühret worden, ich will es auch eben nicht läugnen, iedennoch heist es nach dem Sprichworte, *mal sur mal n'est pas santé:* weil man es nun so leichtlich verhüten kan, deshalben ist es besser, man verfahre auf oberwehnte Weise. Und dieses ist die Art das Stangeneisen zu verfertigen.

Das funffzehende Capitel.

Vom Stabeisen und eisernen Drate.

DJe Stäbe werden aus dem Stangeneisen gemacht, wenn es in einem besondern Ofen erglüet, und durch stählerne Räder, dergestalt zerschnitten worden, wie wir es zu sehen bekommen. Den Drat betreffend, derselbe wird aus dem Stabeisen bereitet, welche eben als wie das dünne Wachs durch kleine Löcher gezogen werden. Man hebt bey dem grössern an und hört bey den kleinen auf, so muß es immer dünner und dünner werden.

Das sechzehende Capitel.

Von schwartzen und weissen Blech.

DJeses wird aus Stangeneisen gemacht, welches geglüet und darauf also dünne geschlagen worden: und es giebt dessen zwey Sorten, grosses und kleines. Uber dieses wird auch noch mit kleinen Hämmern das, was die Frantzosen *fer noir* heissen, daraus gemacht. In Teutschland aber wird annoch absonderlich das weisse Blech bereitet, welches allerley Handwercker gebrauchen. Es wird nämlich das feine geschmeidige Eisen zu dünnen Blechen geschlagen, und diese hernach mit Zinn überzogen, dazu sie, wie etliche sagen, Scheidewasser gebrauchen sollen. Um Nivers herum wird zwar wohl auch weiß Blech gemacht, allein es ist nicht so gut, als wie das Teutsche, denn es rostet, welches das Teutsche nicht thut, sondern ist noch dazu viel heller und weisser.

Wir führen auch eine gar starcke Handlung nicht nur mit Eisen, Stahl und andern Metallen, rohen und ungearbeiteten, sondern auch mit allerhand verarbeiteten Eisen und Stahl, saint andern Dingen mehr, die für die Eisenhändler zu Paris gehören: denn man muß wissen, daß diese Leute keine besondere Zunft oder Corpus machen, sondern alle mit einander entweder Spezereyhändler oder Kramer sind, und diese Handlung beyden gemein sey.

Das siebenzehende Capitel.

Vom Stahl.

DEr Stahl ist Eisen, das oftmahl geschmoltzen, und entweder nur in schlechten, oder aber in einem aus vielen Stücken zusammengesetzten Wasser, gehärtet worden: gleichwie aus folgenden zu ersehen.

Teutschland übersendet uns den besten Stahl, welcher *Acier de Carme* genannt wird, nach einer Stadt in Teutschland (*) Kerment, woselbst der allerbeste Stahl gemachet wird. Diese Gattung Stahl wird auch Stahl mit dem doppelten Marck genennet, und allein zu feinen Sachen gebrauchet, als da sind, Scheermesser, Lanzetten, und dergleichen Chirurgische Instrumente: desgleichen Zieheisen für die Dratzieher, und Grabstichel für die Kupfer-

(*) oder vielleicht in Steyermarck.

Kupferstecher, und so fort an. Die zweyte Sorte wird Stahl mit der Rose genennet, nicht allein, weil inwendig gleichsam wie eine Rose, als wie ein Rebhünerauge gefärbet, erscheinet, sondern auch, weil die länglichten, aus Fichtenholtze gemachten Fäßlein mit einer Rose bezeichnet sind. Dieser Stahl kommt in gar kleinen Stangen, welche einen oder zwey Fuß lang, und eines halben Zolls breit sind.

Wir führen ingleichen Ungarischen Stahl, Italienischen und Piamontesischen, zusamt noch ein Hauffen anderer Sorten mehr, die in Franckreich gemachet werden, als da ist der Stahl von Vienne und Rive im Delphinat, Clamecy, in Auvergne und S. Disier in Champagne: so wird auch zu Nevers und Charite Stahl gemacht, und gemeiner Stahl genennet.

Es dienet zu mercken, daß in gantz Europa kein Stahl an Güte demjenigen beykomme, der zu Kerment gemachet wird; selbst unter 150. Gruben, welche die Teutschen haben, sind keine, ausser die zu Kerment, welche recht guten Stahl geben: denn sie wissen allda aufs genaueste, wieviel sie Hüttenrauch, Realgar, Operment, Sublimat, Spiesglas, weiß Kupferwasser und andere dergleichen Dinge nehmen müssen, wenn sie das Wasser zum Härten zurichten wollen. Und dieses ist mit wenig Worten die Ursache, warum allein in Teutschland recht guter Stahl kan zubereitet werden, auch warum unterschiedene, die ihn nachzumachen unternommen, zu Grunde gangen. Was die Härte des gemeinen Stahls betrifft, dazu gebraucht man insgemein kein anderes, als schlechtes Wasser.

Sonst sahe man auch Damascenischen Stahl, der überaus gut war, und wofern man dem Herrn Furetiere Glauben zustellen will, seine Härte von der Luft erhalten, indem ihn einer zu Pferde, in vollem rennen, stets herum schwingen müssen. Er meldet auch, daß er also gehärtet würde; man zöge die Schneide über ein nasses Gemsenfell hinweg, eben als ob man es zerschneiden wolte.

Der recht gute Stahl muß brüchicht seyn, von feinem Korn, und so weiß, als immer seyn kan. Was die Gestalt belanget, da giebet es allerhand Arten, doch meistentheils kommt er in Stangen oder viereckten Stücken.

Der Stahl wird zu allerhand Holtz und Eisen schneidenden Instrumenten gebraucht. Durch Hülffe der Chymie werden allerhand Sachen daraus gezogen, wie aus nachfolgendem zu ersehen. Die Stahlfeilspäne betreffend, dieselben haben ihren Nutzen in der Artzney: die besten, und die gewiß wie sie von Natur sind, sind die Nadlerfeilspäne. Wer sie probiren will, der halte sie nur über ein brennend Licht, welche denn nur halb verbrennen, und blasen, dieselbigen sind mit Eisen vermischt.

Das achtzehende Capitel.

Vom Eisen-Saffran.

DEr eröfnende Eisensaffran wird von Eisen oder Stahl auf dreyerley Weise bereitet. Erstlich, wenn man eiserne Bleche in den Thau legt. Zum andern, wenn man die Eisenfeile mit gemeinen, oder auch mit Honigwasser besprenget, so bekommt man eine Zeit hernach, einen braunen Rost davon. Diese Bereitungen des Martis oder des Eisens sind zwar langweilig, iedoch zu unten benannten Kranckheiten über die massen verträglich. Weil aber, wie gesagt, diese zwey Bereitungen des Eisensaffrans eine gar lange Arbeit erfordern, und eine gar häßliche Farbe haben, derowegen halte man sich lieber an die dritte Art diesen Saffran zuzurichten, welches auf diese Weise geschicht: man nimmt ein Stück Stahl, läßt es in einer Schmiede oder Schlösser-Esse wohl erglüen, und vermittelst einer Schwefelröhre, die man dran hält, fliessen und zu Pulver werden. Hierauf wird dieser geschmoltzene Stahl mit Schwefel in einen Schmeltztiegel gethan, und im Reverbirfeuer zu einem

gar

gar schönen rothen Pulver gemacht. Andere brauchen nur gemeine Eisenspäne an statt der Stahlfeilspäne.

Dieser eröffnende Eisensaffran wird insgemein Crocus Martis aperitivus genennet, und ist ein recht herrliches Mittel wider die Wassersucht, und den Jungfern von der weissen Farbe zu helffen gar dienlich.

Die dosis ist von zehn zu viertzig Gran, in ein oder anderer Lattwerge, Zucker oder Täfflein, oder wie der Herr Lemery haben will, mit einem oder dem andern purgante.

Das neunzehende Capitel.

Vom anhaltenden Eisen-Saffran.

CRocus Martis adstringens ist eine von oberwehnten Stahl- oder Eisenbereitungen, und wird von Stahl bereitet, der vorher mehr als einmahl mit Eßig abgewaschen, und in einen Schmeltztiegel geworffen worden ist, darinne er innerhalb fünff oder sechs Stunden, vermittelst der heftigsten calcination in ein rothes Pulver verwandelt wird, welches iedennoch bey weitem nicht so schöne ist, als wie das vorige.

Dieser Saffran wird zu Verstellung des Blutens gebrauchet, es entgehe einem nun gleich von unten oder von oben. Er wird in gleichem Gewichte, als wie der vorhergehende gebraucht, und in diesem oder jenem zur Kranckheit dienlichem liquore genommen.

Die Alten haben diesen beyden præparationibus, wie auch andern mehr, wegen ihrer röthlichten Farbe, den Namen Saffran gegeben.

Das zwantzigste Capitel.

Vom Stahlsaltz oder Stahl-Vitriol.

ES giebt zweyerley Saltz vom Eisen oder Mars; das beste aber ist, welches von Vitriol und Weinspiritus, zusammen in eine eiserne Pfanne geschüttet, bereitet wird: wenn es dann ein drey oder vier Wochen gestanden, findet sich am Boden ein graulichtes Saltz, welches man trucken werden läßt, und zum Gebrauche aufbehält. Das andere Saltz vom Mars wird gemachet, wenn man Stahlfeile in distillirten Eßig schüttet, und eben also damit verfähret, als ob man Bleysaltz bereiten wolte, gleichwie aus folgenden kan ersehen werden. Das erstere ist ein trefflich Mittel wider allerley Verstopfungen, und wird von vier bis auf zwölf Gran, auf einmahl, in einem zur Kranckheit dienlichen Safte oder Wasser gegeben. Was die Wahl betrifft, da soll das weisseste und trockenste vor das beste gehalten werden.

Das ein und zwantzigste Capitel.

Oleum Martis.

DAs im Keller geflossene Saltz vom Stahl wird Stahlöl genennet; ist aber eigentlich nicht recht. Etliche gebrauchen es eben als wie das Saltz, nur daß sie solchs in grösserer Menge geben.

Das zwey und zwantzigste Capitel.

Von den Stahl-Crystallen.

AUs dem Stahle werden auch Crystallen bereitet, wenn man nämlich Stahlfeil ins Wasser thut, und recht guten Vitriolspiritus dazu schüttet. Hernach werden im Keller die grünlichten Crystallen daraus gezogen, die man, wenn sie trucken worden, gleich also, als wie das Saltz und Oel gebrauchen kan: doch müssen sie in viel geringerer dosi gegeben werden, weil sie gar zu scharff sind. Etliche geben vor, daß man aus diesen Crystallen vermittelst einer Retorte einen Vitriolspiritus ziehen könne: allein, weil er ziemlich schwach ist, dannenhero wolte ich keinem rathen, sich damit zu verwirren.

Das

Das drey und zwantzigste Capitel.

Von der Martistinctur oder Syrup mit Weinstein.

MAn ziehet aus dem Eisenrost oder Feilspänen, mit Weinstein und siedendheissem Wasser, eine schwärtzlichte Tinctur, welche, nachdem sie bis zur Honigdicke abgerauchet worden, Tinctura oder Syrupus Martis genennet wird. Andere lassen fast alle Feuchtigkeit verrauchen, das wird hernach bey uns Tinctura Martis coagulata genennet.

Tinctura Martis coagulata.

Diesen Stahl-Tincturen oder Syrupen wird eine eröffnende Kraft beygeleget. Die dosis und wieviel auf einmahl davon zu geben, ist unterschiedlich, denn ie dicker der Saft, ie weniger nimmt man davon: also könte ordentlich vor einmahl ein Quintlein bis eine halbe Untze genug seyn.

Das vier und zwantzigste Capitel.

Anhaltende Stahltinctur.

MAn ziehet auch aus dem Eisenrost, mit Tropfwein, oder Quittensaft, und andern anziehenden Säften, eine Tinctur oder Syrup, oder Extract, dem eine anhaltende Kraft zugeschrieben wird. Die dosis richtet sich gleichfalls nach der Dicke der Tinctur; ordentlich aber werden zehen Gran bis auf ein halb Quintlein, in einem oder dem andern anhaltenden Safte genommen.

Das fünff und zwantzigste Capitel.

Mars diaphoreticus.

DEr Schweistreibende Mars wird von Eisenroste, mit gleichen Theilen Salmiac vermischet, gemacht, und daraus in einem Sublimir-Gefässe flores oder Blumen bereitet, die man in Wasser zergehen läßt, und darauf mit Weinsteinöle niederschläget. Das Pulver treuget man, und wird hernach mit obgesetztem Titel benennet, obgleich die Schweistreibende Kraft, die er vom Salmiac bekommen können, nicht gar zu groß ist, indem das Wasser fast alles wiederum hinweggenommen.

Das sechs und zwantzigste Capitel.

Vom Queckſilber.

DAsjenige, was Argentum vivum, Mercurius crudus, Mercurius currens, Hydrargyrum, Argentum aqueum, Aqua argenti, Protheus naturæ, Sal fugitivum, Spiritus mineralis, **Queckſilber/roher/ auch lauffender Mercur, wäßricht Silber, Silberwasser/Protheus der Natur / flüchtiges Saltz / mineralischer Spiritus** geneñet wird, ist nach des Hn. Charras bedunckẽ, ein metall- und mineralischer Saft, welcher einer gantz flüchtigen Natur, in den Bergwercken befindlich, und wie man glaubet, aus einer weissen Erde und seinem eignen innerlichen Mercur, den die Weisen oder Philosophi für eines von ihren principiis halten, und eben dergleichen, was ihr Saltz und Schwefel ist, zusammen bestehet. Etliche, und darunter auch ietztgemeldter Autor, sagen, daß der Mercurius nicht sey unter die Metalle gerechnet worden, sondern man habe ihm den Titel, Semimetallum, Halb-Metall, gegeben, dieweil er weder harte sey, noch sich hämmern lasse, welches doch die wahrhaften Metalle vertragen: nichts destominder fügt er sich gar leichtlich bey alle die andern, und insonderheit bey das Gold, welches er gar ofte mit andern vereinigen hilfft. Die Silberfarbe, und daß er sich so gar leichtlich beweget, sind Ursach, warum er Argentum vivum, lebendiges Silber genennet worden ist; so hat ihm auch eben diese seine Farbe und Flüßigkeit den Griechischen Namen Hydrargyrum welches eben so viel heißt, als wäßricht Silber oder Silberwasser, zu wege gebracht. Mercurius wird er tituliret, von wegen der Gleichheit, die

er mit dem Planeten dieses Namens führet. Man könte ihn auch deswegen also nennen, dieweil er in Veränderung der Gestalt, welche die Heyden dem Mercur, einem ihrer Götzen, zugeschrieben, gar ähnlich ist. Wie er denn noch überdiß iezt angeführter Ursache halber, wie auch wegen der unterschiedenen Farben, die man ihm geben kan, Aqua Prothei, und um seiner Flüchtigkeit und Flüßigkeit willen, den Titel Sal fugitivum, flüchtiges Saltz, bekommen hat.

Das Queckſilber wird auf unterschiedene Art in den Schachten gefunden, bald in seinem eignen Ertz verschlossen, bald aber also flüßig und rinnend, wie wir es zu sehen bekommen, und weil es auch natürliches Queckſilber giebet, so haben etliche demselben den Namen Jungfrauen-Queckſilber gegeben. Bisweilen findet man es auch zwischen der Erde, und dem Gestein, auch oftmahls, daß es allbereit zu Zinober worden, gleichwie im nachfolgenden kan ersehen werden. Diejenigen, die das Queckſilber aus den Schachten, oder besser zu reden, aus den Orten, woselbst es befindlich ist, hervorziehen, gebrauchen grosse eiserne Retorten, um selbiges von seinem Ertz, und andern harten Cörpern, daran es hanget, abzusondern und zu scheiden, und machen es durch Hülffe des Feuers und kalten Wassers also flüßig, wie es ordentlicher Weise ist. Das Queckſilbererтz sieht dem Spiesglas aus Poictou dermassen ähnlich, daß sie kein Mensch solte von einander unterscheiden können, wenn nicht die Spitzlein thäten, welche etwas weisser sind. Wird es rinnend oder lauffend in der Erde angetroffen, so thun die Sclaven, die es heraus bringen, mehr nichts, als daß sie es durch eine Gemsenhaut oder Leder drücken, damit die Unreinigkeiten davon abkommen.

Jungfer-Mercurius.

Queckſilber-ertz.

Es werden bey nahe mehr nicht denn nur zwey Oerter in Europa seyn, woselbst das Queckſilber gefunden wird, nämlich, Hungarn und Spanien, davon das Hungrische nach Wien und von dar nach Holland geführet wird, daher wir es hernachmahls kommen lassen. Das Spanische aber wird nach Peru gebracht, um allda, wie schon erwähnet, zur Scheidung des Goldes vom Silber zu dienen. Jedoch kommt alle das Queckſilber oder Mercurius, das wir von Marſeille ziehen, aus den Queckſilberbergwercken in Friaul, den Venetianern zuständig.

Ein guter Freund, der die Oerter, daraus der Mercurius gehohlet wird, besichtiget, hat mich versichert, daß sie dermassen tieff wären, daß man fünff Stunden Zeit zum Einfahren haben müste.

Vor diesem war der Spanische Mercurius in Franckreich gemeine genug, weil er auf Silber, welches nur ein klein wenig erwarmet, gebracht, die Kraft hatte, dasselbige anzuröthen, und ihm eine wunderschöne Farbe zu geben. Diese, nach einiger Alchymisten Gutdüncken, so hohe Eigenschaft, die doch im Grunde gar nichts ist, und die Beschwerlichkeit dasselbe zu ietziger Zeit zu bekommen, indem der König in Spanien ausdrücklich verboten dasselbige in andere Länder zu verführen, sind Ursache, daß es anietzo so sehr gesuchet wird, als wie der natürliche Zinober. Es haben zwar etliche unter den neuern Scribenten geschrieben, daß der Mercurius auch in Indien/ Polen, Teutschland, und selbst in Franckreich gefunden würde, welches auch vielleicht wahr seyn mag; iedennoch aber habe ich die rechte Wahrheit der Sache nicht entdecken können, ob ich schon allen möglichsten Fleiß angewendet habe. Das ist wohl gewiß, daß man vor weniger Zeit in der Normandie, zwischen S. Lo und Charenton/ in der Parochie la Chapelle *en jugé*, in der Herrschaft Menildo, einen Zinobergang gefunden, allein man hat ihn wegen der grossen Unkosten, die man drauf wenden müssen, wiederum gestopft. Der Herr Lemery meldet, daß der Mercurius gemeiniglich in solchen Bergen sich finden lasse, welche mit weissen und als wie Kalch so zarten Steinen bedecket sind. Die Kräuter, die auf dergleichen Bergen wachsen, sind viel grüner und weit gröſſer denn andere, die Bäume hingegen, welche nahe an der Queckſilberader stehen, bringen selten Blüten und Früchte, es brechen

auch

auch ihre Blätter viel später hervor als an andern Orten.

Eine Anzeigung ists, daß man einen Queckſilbergang entdecken könne, wenn im Monat April und May, an besondern Orten, dicke Dünste und Nebel aufſteigen, welche aber wegen ihrer Schwere nicht allzuhoch steigen: dannenhero macht man sich an solche Orte und suchet das Metall, insonderheit aber, wenn sie ohngefehr gegen Mitternacht zu liegen, denn man gläubet, der Stollen müsse recht reich seyn. Auch findet man um diese Gänge viel Wasser.

Wem etwas mehr vom Golde, Silber und Queckſilber zu wissen beliebet, der lese den Acoſta und den Indianischen Mercur / darinnen ist weitläufftig genug davon gehandelt.

Ihm sey nun wie ihm sey, man erwehle nur das Queckſilber, welches weiß, lauffend, rein und sauber, wie auch fein lebendig ist, und ein schönes Wasser hat: dagegen verwerffe man dasjenige, welches, wenn es in ein kupfern Gefäß, Wage oder anderes Geschirr geschüttet worden, bleyfarbicht scheinet, das ist, wenn es braun siehet, und sich als wie Fett dehnet und ziehet, oder auch an den Fingern behangen bleibt, wenn man es rühret, und zu eitel Kügelgen wird: welches in Wahrheit nichts geringes ist, indem das meiste Queckſilber von den Spiegelmachern, Goldarbeitern, Degenschmieden, Vergoldern, und andern verthan wird, deren Arbeit alle zu schanden gehen dürffte, wenn nur ein eintzig Pfund Bley unter ein bouillon Queckſilber gerathen, es sey nun aus Zufall, oder aus Schelmerey geschehen.

Auſſer obberührte Beschaffenheiten, die das Queckſilber haben muß, kan man es auch probiren, wenn man nur ein wenig davon in einen silbernen Löffel schüttet, und über dem Feuer verrauchen läßt; denn wenn ein gelber Flecken zurücke bleibt, ist es ein Zeichen, daß er recht natürlich sey: bleibt aber im Gegentheil ein schwartzer Fleck, so ist dieses ein Merckmahl, daß es mit Bley vermischet worden.

Das Queckſilber ist eine dermassen schwere Materie, daß, wie Furetiere davon meldet, ein Cubischer Fuß desselben 947. Pfund wäge, da doch ein solcher Fuß Wasser aus der Seine nicht mehr denn 70. Pfund betrage. Das ist soviel gesagt, ein Gefäß, das 35. Kannen, Pariser Maas, Wassers aus der Seine halten kan, kan auch 947. Pfund Queckſilber fassen. Ist nun das Queckſilber so überaus schwer, so ist es auch nicht weniger starck, sintemahl ein eisern Gewichte von 50. Pfunden, wenn es in ein bouillon Queckſilber, welches insgemein, wie es aus Holland kömt, 160. bis 180. Pfund schwer ist, geleget wird, nicht tieffer darein sincket, als eine Untze, die man drein geleget. Welches ich nicht geglaubet, wenn ich es nicht selbst versucht hätte.

Die Eigenschaften des Queckſilbers betreffend, dieselben sind gröſſer, denn man sich wohl einbilden solte; wie denn etliche vorgeben, daß ein einig Quintlein Queckſilber eben so grosse Kraft habe, als wenn man es in grosser Menge nehmen liesse; und wenn es ja zuweilen in grosser dosi verordnet würde, sonderlich in der Colica, welche die Darmverwickelung oder Miſerere mei genennt wird, geschehe solches doch blos darum, damit es desto geschwinder durchgehen, und die Gedärme, durch sein grosses Gewichte, aus einander bringen möge.

Es ist ingleichen etwas recht verwunderliches, daß man den Mercur allezeit seine vorige Gestalt, und zwar ohne sonderlichen Verluſt und Abgang, wiedergeben kan, man mag ihn auch verstellet haben, wie man nur wolle. Der Dänische Chymicus Borrichius gedencket in seiner Chymie, daß der Mercur / welchen er ein gantzes Jahr hindurch gemartert, und auf vielerley Weise verkehret hätte, dennoch seine erstere Gestalt, vermittelst des Weinsteinsaltzes, mitten in den Flammen, wiederum angenommen. Weil dann der Mercurius in allen Königreichen, und besonders in Franckreich / so gar häuffig verthan und verbrauchet wird, dannenhero haben die Holländer den Preiß aufs Pfund, um zwey Sols Holländischer Wehrung, erhöhet, welches fast drey Sols, nach unserm Gelde, beträgt: weil auch diese Waare

schon lange gangbar gewesen, deshalben wird das Pfund nicht unter 36. Sols verkaufft. Die grosse Anzahl der Tugenden und Kräfte, welche diesem Halb-Metalle beygeleget werden, stelle ich beyseits, sintemahl dieselben von sehr vielen Scribenten sattsam beschrieben worden sind, so mag ich auch nicht entscheiden, ob es hitzig oder kalt sey, iedennoch aber will ich sagen, daß es äusserlich von Natur also kalt sey, daß einer die Hand unmöglich eine Viertheilstunde in einem bouillon Queckſilbers halten könne; und dabey erinnern, daß ein Irrthum sey, wenn man glauben wolte, welches doch alle neuere Scribenten angemercket, daß sich die Holländer die Mühe nähmen, und das Queckſilber zu Zinober macheten, damit sie es hernach hin und her versenden könten; und dieses um dreyerley Ursache willen. Erſtlich, weil es sich gantz wohl in Schafsfellen oder Leder fortbringen läßt, welche veste zusammen gebunden, und in höltzernen Kisten oder Fässern, die man, so weit sie noch ledig sind, mit Kleyen oder Sägespänen, oder mit geschnittenem Strohe (Heckerling) ausfüllet, verwahret werden. Zum andern, wenn wir den Zinober wiederum in lebendigen Mercur verwandeln solten, könten wir ihn um den Preiß nicht hingeben, darum wir ihn doch verkauffen: Zudem, so wird alle der Mercurius, welcher in Holland zu Zinober gemacht worden ist, in Franckreich und überalle, wieder gerieben und dergestalt verbraucht. Es müste dann iemand so begierig seyn, und um einen recht reinen und saubern Mercur zu haben, sich die Mühe geben, und ihn aufs neue belebt machen. Und dieses ist so gewiß, daß da wir jährlich wohl tausend Pfund Queckſilber und eben soviel geriebenen Zinober bringen lassen, wir dagegen zum höchsten ein 50. Pfund Zinober verschreiben. Und wenn ja drittens die Holländer Belieben hätten ihn also zuzurichten, damit er sich desto besser fortbringen lasse, so figiren und machen sie ihn mit einer gar geringen Sache stehend, thun ihn in allerhand Gefässe, auch wohl nur in Papier, und senden ihn denenjenigen über, die das Geheimnüß besitzen, wie er ohne Unkosten wieder lauffend zu machen ist.

Das sieben und zwantzigste Capitel.

Vom mineralischen oder natürlichen Zinober.

Der mineralische Zinober ist ein rothes, schwer und gläntzendes Gestein, welches an unterschiedlichen Orten in der Welt gefunden wird: doch ist der Spanische der beste und schätzbarste.

Ich habe grosse Mühe gehabt, bis ich den rechten Namen desjenigen Ortes erfahren können, woselbst der Zinober gegraben wird. Denn ob mich gleich eine hochverdiente Person versichern wollen, weil sie ihn selbst gesehen und auch gesammlet, daß der allerbeste in Andaluſien, auf dem Grund und Boden der Klosterleute S. Hieronymi, gefunden werde, und daß man darüber gienge, als wie auf andern Steinen; habe ich doch nicht gar wohl glauben können, daß dieses so eine schlechte Sache wäre, und deswegen von dem Herrn Charras mich unterrichten zu lassen vor nöthig befunden, welcher mir denn auch zu verstehen gegeben, daß in dem Gebirge Sierra morena gar grosse Zinober Bergwercke wären, allda der König von Spanien, auf eigne Kosten, sehr viel Arbeiter hielte, die das Queckſilber, das nach Peru gesandt wird, herausziehen müsten. Weil mir nun diese Erzehlung weit richtiger zu seyn bedunckte, so halte ich auch sicherlich dafür, daß die gröste Menge des Zinobers, den man vor diesem allhier gesehen, und auch noch heut zu Tage zu sehen bekommt; wiewohl gar selten; aus diesem Gebirge Sierra morena gekommen sey, auch daß der schlechte Preiß, um welchen er damahls hingegeben wurde, uns gnugsam zu erkennen gebe, daß es nicht schwer oder kostbar gewesen, den Zinober aus seinen Adern zu gewinnen. Welches auch einiger massen dem Gutachten oberwehnter Person zu statten kommen könte,

könte, indem sie mich versicherte, daß er so gemeine wäre, als die Steine, und weiter nichts, als nur die Mühe ihn zu sammlen, kostete.

Man soll den mineralischen Zinober erwehlen, welcher hoch an der Farbe, und so gläntzend und ohne Gestein, als immer möglich sey. Seit dem der Spanische Zinober in Franckreich also seltsam worden, hat man so vielerley Arten desselben gesehen, daß ich Mühe gnug haben dürffte, wo ich sie alle beschreiben wolte. Wegen dieser so grossen Seltsamkeit sieht und hört man fast nichts, als nach wahrhaftigen Spanischen Zinober fragen. Dieweil auch diejenigen, die ihn verkauffen, ihnen keinen Scrupel und Gewissen machen, wenn sie schon eines für das andere hingeben, darum geben sie den von S. Lo dafür, ob er gleich nicht ein wenig von jenem unterschieden ist, indem der Spanische gläntzend roth, der von S. Lo aber gar matt siehet, und noch dazu weit weniger Queckſilber bey sich führet, unerachtet einige mir entgegen behaupten wollen, daß ein Pfund Zinober von S. Lo eben so wohl vierzehn Untzen Mercurius gebe, als wie der Spanische: welches ich auch nicht wiederreden will, weil ich es nicht zur Probe geführet.

Das Zinoberbergwerck, welches in der Parochie *de la Chapelle en jugé*, gefunden worden, steht in einer losen Erde, da man stets graben muß, und niemahls schürffen kan. Sie ist voll kleiner, doch sonder grosse Wasseradern. Zu erst ist sie mit einer Ockerfarbe angefärbet, welche sich auch sehr veste an die Hände legt, wenn man die Erde dazwischen reibet, drauf folgen allerhand und unterschiedene Anbrüche, und unter andern ein gelber Ocher, den Marcasiten gleich, mit einer weissen Erde bedecket, welche sie die Seiffe der Adern nennen, und nicht an den Fingern kleben bleibt. Ohngefehr auf funffzig Fuß tieff, findet man ein blaues hartes Gestein, und zwey oder drey Fuß tieff den Zinober im Gestein, das anfangs etwas braun ist, und Staffeln- oder Banckweise liegt, die Banck zu zwantzig und dreyßig Fuß in die Länge, und vier bis fünff Fuß dicke. Gantz in der Mitten stickt der Vermillon, als ein hellgläntzendes Pulver.

Der Spanische mineralische Zinober, ob er gleich vielfältig gesuchet wird, hat dennoch, soviel mir bewust, keinen andern Nutzen, als daß sie den Mercur heraus ziehen, aus welchen die recht erfahrnen Alchymisten, wie sie vorgeben, rothgülden Ertz, ja selbsten Gold machen können, wenn sie ihn figiren und die Farbe geben; denn dem Gewichte nach gleichet er dem Golde. Lemery sagt, der natürliche oder minergliſche Zinober sey ein vermischtes Queckſilber mit Schwefel, die sich durch Hülffe der unterirdischen Wärme, mit einander sublimiret hätten, welches bey nahe auf die Art und Weise, als wie wir mit dem durch Kunst bereiteten Zinober verfahren, geschehe.

Furetiere hat in seinem Buche angemercket, daß es einen mineralischen Zinober gebe, welches ein gantz rother, schwerer, doch nicht allzuharter Stein sey, dem Blutstein gleich; derselbe enthalte Queckſilber in sich, so von ihm selbst und ohne Feuer heraus tröpfle. Er meldet ferner, daß dieser Zinober in Krain gefunden würde, und mit der Alten ihrem Minio einerley, dabey aber giftig sey. Sagt auch, das Wort Zinober käme vom Griechischen Worte κινάβρα her, welches einen Bocks- oder sonst einen unerträglichen Gestanck bedeutet: denn, wenn sie den gegrabenen Zinober aus der Erde hervor ziehen, soll er, wie Matthiolus berichtet, einen also wunderlichen Geruch von sich lassen, daß sie die Nase verstopfen, und das Gesichte verdecken müssen, damit sie nicht dadurch vergiftet werden. Von dieser letztern Gattung des Zinobers hätte ich wohl nichts gedacht, wenn ich nicht glaubte, daß er falsch wäre: und wenn Matthiolus und Furetiere nicht bereits verstorben wären, wolte ich ihnen in diesem Capitel, eben als wie in vielen andern, unter die Augen sagen, daß sie von solchen Sachen geschrieben hätten, die sie doch niemahls gesehen, und die wider die Vernunfft streiten; und endlich, damit ich es denenjenigen ausreden möchte, welche

glauben dürfften, daß es dergleichen mineralischen Zinober gebe, aus dem das Queckſilber natürlicher Weiſe abtropfte.

Das acht und zwantzigſte Capitel.

Vom dem durch Kunſt zubereitetem Zinober.

DEr durch Kunſt zubereitete Zinober iſt ein Gemenge von Queckſilber und Schwefel, welches hernachmahls ſublimiret und zu einem Steine gemachet worden iſt, auf die Art, wie wir es zu ſehen bekommen. In Holland iſt wegen Feuersgefahr und des Schwefelsgeſtanck halber nachdrücklich verboten worden, dergleichen Zinober in den Städten zu machen: er wird dannenhero alleine auf den Dörffern gemacht.

Man ſoll dieſen Zinober ausſuchen, welcher feine ſchöne Spitzen oder Striche hat, anbey ſo hoch als möglich, an der Farbe iſt.

Der Gebrauch dieſes Zinobers beſtehet, wie bereits erinnert, darinne, daß diejenigen, welche ein reines und ſauberes Queckſilber verlangen, ſowohl zur Mercurial Panacee, als auch zu allerhand anderer Arbeit, dazu der reviviſicirte Mercurius aus dem Zinober erfodert wird, daſſelbe daraus bereiten können.

Auch wird dieſer als ein Stein zugerichtete Zinober einiger maſſen von den Mahlern gebraucht, wenn ſie ihn zuvorher abgerieben, alldieweil er ein weit lebhafter Roth giebet, denn derjenige, welcher bereits gerieben aus Holland kommt; doch iſt diß das verdrüßlichſte, daß es ſo groſſe Mühe ſetzt, bis er wiederum trucken worden. Er hat desgleichen bey der Artzney ſeinen Nutzen, und wird nicht nur zum räuchern, ſondern auch zu andern äuſſerlichen und innerlichen Artzneyen gebrauchet. Nichts deſtominder aber will ich ſagen, daß der Zinober faſt gar nicht innerlich gebrauchet werde, es ſey denn für die Pferde, um die alſo genannten Zinoberpillen daraus zu machen.

Aller Zinober, ſo geriebener als ungeriebener, kommt aus Holland, und iſt zu verwundern, daß diejenigen, die ihn machen, Stücken zu drey bis vier hundert Pfunden bereiten können; und dieſes ohne ſonderbare Mühe, denn ſie ſetzen fünff und zwantzig Pfund Materie, das iſt, Queckſilber und Schwefel ein, und wenn ſie dieſe aufgetrieben oder ſublimiret, ſetzen ſie aufs neue fünff und zwantzig Pfund ein, und fahren alſo fort, bis das Gefäß voll worden; und eben darum iſt auch der wie ein Stein bereitete Zinober, den wir zu ſehen bekommen, ſtets Schicht- oder Bettweiſe anzuſehen.

Woher es komme, daß der Zinober ſchichtweis auf einander liegt.

Es ſetzen aber die Holländiſchen Bauern und andere, die den Zinober bereiten, insgemein 100. Pfund Schwefel auf 300. Pfund Mercur, und weil ſie niemahls mehr als ohngefehr 25. Pfund auf einmahl einſetzen, ſo haben ſie einen ſonderlichen Stock, welcher zu Verſtopfung des Loches, das oben im Gefäß iſt, dienet, dennoch aber bis auf den Boden hinab reicht: indem nun allezeit, wenn 25. Pfund ſich ſublimiret und aufgeſtiegen ſind, eine Haut entſtehet, ſo zerſtoſſen ſie dieſelbige mit dem gedachten Stocke, damit ſie andere Materie eintragen, und zugleich zuſehen mögen, ob das Gefäſſe voll ſey.

Das gantze Geheimnüß dieſen Zinober zu bereiten, beſtehet eintzig und allein in der Vermiſch- und Zurichtung der Erde, daraus die Gefäſſe oder Töpfe zur Zinoberbereitung verfertiget werden: denn wenn ein ſolches Gefäß, wegen der Menge, die ſie darinne bereiten, zerberſten ſolte, würde es ihnen groſſen Schaden bringen, ja ſie ſtünden in Gefahr, alles mit einander zu verliehren.

Was den Vermillon betrifft, derſelbe iſt nichts anders, als ſolcher wie ein Stein zubereiteter Zinober, der mit gemeinem Waſſer, oder aber mit Seewaſſer abgerieben worden.

Wir bekommen aber zweyerley Vermillon aus Holland, rothen und blaſſen, welches iedoch alleine daher kommt, daß er mehr oder weniger gerieben worden: denn ie mehr er gerieben iſt, ie feiner iſt er, ie bläſſer er iſt, ie mehr wird er geachtet, ſonderlich von Vermillon.

denen-

denenjenigen, die ihn gebrauchen, und das Spanische Wachs damit färben.

Man soll aber den Vermillon erwehlen, der wohl gerieben sey, trucken und soviel möglich, ohne Erde, anbey recht rein und sauber.

Die Holländer müssen nothwendig Bleyertz und andere trucknende Sachen unter den Vermillon mischen, denn der als ein Stein zubereitete Zinober, wie ich bereits erinnert habe, trucknet so gar schwerlich, wenn er gerieben wird, welches doch derjenige, den sie allbereit gerieben uns übersenden, nicht thut.

In Franckreich wird der Vermillon überaus gebrauchet, sowohl von den Spanischen oder Siegel-Wachsmachern, als auch von den Mahlern, wiewohl er auch sonst noch zu vielen andern Sachen mehr angewendet wird.

Man lasse sich warnen, und brauche bey Leibe nicht den geriebenen und mit diesem oder jenem Fette vermischten Zinober, das Gesichte zu schmincken, gleichwie der Herr Charras sehr wohl angemercket hat: denn es ist eine gefährliche Schmincke, und dürfften allerhand verdrüßliche Zufälle zuschlagen. An seine Statt hingegen könte man den so genannten Spanischen Vermillon gebrauchen, denn dessen mag man sich mit aller Sicherheit gebrauchen, indem er blos vom Saffran aus Levante oder Saffranum bereitet ist.

Mercurius aus dem Zinober.

Aus dem Zinober oder Vermillon ziehet man durchs Feuer und mit Stahlfeile oder ungelöschtem Kalche, in eine Retorte gethan, ein überaus reines Queckſilber, das zu allerley Sachen gut ist, dazu sonst das Queckſilber von nöthen. Weil aber dieser Mercurius gar zu theuer, nicht allein wegen der Unkosten, sondern auch des Abgangs halber; derowegen bedienen sich diejenigen, die des Queckſilbers benöthiget sind, es müsten denn gar curieuse Leute seyn, des Holländischen.

Was die Wahl dieses Mercurs betrifft, so muß er über die massen weiß und recht lebendig seyn.

Das neun und zwantzigste Capitel.

Vom corrosivischen Sublimat.

Dieſen bekommen wir aus Holland, oder von Venedig, und wird von gemeinen oder aufs neu belebten Mercurius, Salpeterspiritus, weiß gebrenntem Vitriol und verpufften Meersaltze gemacht: hernach wird es zu einer weissen und glantzenden Massa subliniret und aufgetrieben.

Den Sublimat / es mag Holländischer oder Venedischer seyn, soll man aussuchen, der fein weiß und glantzend, auch soviel als möglich, nicht zu schwer, auch nicht zu dicke ist. Dagegen soll man, soviel man kan, den Smirnischen verwerffen, welcher schwer und voller Spiegel ist, denn er soll, wie man sagt, mit Arsenic bereitet seyn; welches ich dennoch nicht für gewiß ausgeben kan, weil ichs selbsten nicht gewiß weiß. Alles was ich davon sagen kan, ist dieses, man tröpfle nur ein wenig Weinsteinöl darauf, oder reibe ihn mit Weinsteinsaltze: wird er alsdann gelb, so ist es ein unfehlbares Zeichen, daß er von Mercurius gemacht, und wie er soll beschaffen sey: dahingegen, wenn er schwartz wird, es bedeutet, daß er übel beschaffen und deshalben solle verworffen werden.

Der corrosivische und etzende Sublimat wird von allerley Leuten gebrauchet; als da sind Wundärtzte, Goldschmiede, Hufschmiede und dergleichen. Jedennoch aber muß er mit der gröſten Vorsicht gebrauchet werden, denn es eines der ärgsten Gifte ist: auch solten es die Kauffleute, die es führen, niemand, als solchen Leuten geben, die es zu ihrem Thun und Arbeit nöthig haben, gestalt denn dieses die königlichen Befehle vermögen, in welchen allen Kauffleuten ausdrücklich untersaget ist, keinem Menschen, als den Herren und Meistern, Gift zu verkauffen; und verordnet, daß sie sich von denenjenigen, die es kauffen, einen Schein geben lassen sollen, und vernehmen, was sie damit machen wollen; ingleichen, daß die Kauffleute selbst es unter ihrem Beschluß und eigner Verwah-

wahrung halten, und niemand, denn sie selbst, etwas davon weggeben solle. Ich verhoffe nicht, daß jemand diese Erinnerung übel aufnehmen werde, als welche auf die allgemeine Sicherheit gerichtet ist.

Das dreyßigste Capitel.

Vom ausgesüßtem Sublimat.

DEr süsse oder versüsste Sublimat oder Mercurius / Mercurius dulcis, dulcificatus, auch Aquila alba, der weisse Adler / genannt, wird vom corrosivischen Sublimat und rohen Mercur zubereitet, welche durchs Feuer und mit Hülffe einer gläsernen Retorte, zu einer weissen Masse, die voll kleiner Spitzlein oder Striemlein ist, gemachet werden.

Das Sublimatum dulce oder der Mercurius dulcis, muß weiß und glantzend seyn, voll kleiner harter Spiesse, und darf durchaus keinen Geschmack haben, wenn man es auf die Zunge nimmt. Wenn es gepülvert worden, muß es weiß und ein wenig gelblicht sehen. Man sey auch gewarnet, und habe ja wohl Acht, daß es zum wenigsten dreymahl edulcoriret worden sey: denn dafern diese Waare nicht die gehörige Beschaffenheit hat, das heist, wenn sie nicht gantz und gar ohne Geschmack ist, solte sie allerhand verdrüßliche Zufälle erregen kömen. Die ihn aus Holland bringen lassen, mögen nicht zuviel auf seine Schönheit sehen, welche ihm die Holländer zu geben wissen, sondern vielmehr darauf, ob er auch ohne Geschmack sey: denn ich kan versichern, daß ich dergleichen aus Holland bekommen habe, welcher groß Unglück anrichten dürffen, wofern ich nicht genaue Acht gegeben hätte. Diß aber kam nirgend anders her, als daß er nur ein einiges mahl sublimiret oder versüsset worden ware.

Wenn der abgesüssete Sublimat recht wohl zugerichtet ist, denn ist er ein vortrefflich und herrliches Mittel zu den geheimen Kranckheiten, wie auch zu Ertödtung der Würme, absonderlich bey jungen Kindern. Die dosis ist gemeiniglich von zwey bis auf zehen Gran, in einem bolo oder Bissen genommen, es sey nun mit einer oder der andern purgirenden Artzney oder aber in einer Conserve.

Das ein und dreyßigste Capitel.

Panacæa Mercurialis.

ALso nennen wir ein ausgesüßtes Sublimat, welches von revivificirten Mercurius aus Zinober bereitet, und bis auf achtmahl dulcificiret oder sublimiret worden ist. Ich aber will mich bey diesem Stücke nicht lange aufhalten, dieweil die Directores des Hospitals für die beschädigten Soldaten einen Zettel drucken lassen, in welchem der Länge nach davon gehandelt wird, sondern will nur sagen, daß dieses remedium sehr gesuchet und hoch gehalten werde, eines Theils, weil es noch etwas neues ist, und dann, weil es ein Universal zu obgedachten Kranckheiten seyn soll. Man schreibet ihm auch so viel andere Tugenden und Kräfte zu, daß es deshalben Panacæa genennet worden, welches eben so viel heißt, als ein universal remedium, und allgemeine Artzney wider alle und iede Kranckheiten. Gemeiniglich wird diese Artzney in Tragantpillen versflecket, welche, wenn sie trucken worden, weder an der Grösse, noch an der Farbe von dem überzogenen Coriander unterschieden sind.

Das zwey und dreyßigste Capitel.

Vom weissen Präcipitat.

DEr weisse Präcipitat ist Queckssilber, das in Salpeterspiritus aufgelöset, und mit Saltz als ein weisses Pulver niedergeschlagen worden. Dieses Pulver ist hernach, wenn es wohl ausgewaschen worden, was wir weissen Präcipitat von Queckssilber zu nennen pflegen, um ihn also von denen

zweyen

zweyen andern Präcipitaten zu unterscheiden, von denen der eine aus corrosivischem Sublimat bereitet wird, welcher in einem mit Salmiac zugerichteten Wasser zerlassen, nach diesen mit darein geschütteten Weinsteinöle zu einem weissen Pulver niedergeschlagen, und darauf gleichwie der vorige gewaschen und getreuget wird. Der dritte wird ebenfalls vom corrosivischen Sublimat gemacht, welcher gestossen und in warm Wasser geschüttet wird, sodann bekommt man ein weisses Pulver daraus, welches nachdem es gleicher gestalt gewaschen und aufgetrocknet worden ist, eben dergleichen Eigenschafften hat, als wie die andern, nämlich, die Salivation und Geifferung zu erwecken, oder aber mit Fett und Pomade vermischet, die Schwinden und Raude zu vertreiben.

Weil aber diese Präcipitaten, und überhaupt alles was vom Queckſilber kommt, die heftigsten Mittel sind, dabey eine und die andere Gefahr zu besorgen stehet, dannenhero soll man sie ohne die gröste Vorsichtigkeit und Rath erfahrner Leute niemahls gebrauchen.

Wann nun der weisse Präcipitat vom Queckſilber recht gut seyn soll, so muß er weiß, schwer und getreulich zubereitet seyn, welches man daran erkennen kan, wenn man nur etwas weniges davon auf eine glühende Kohle leget, denn es ist das Zeichen seiner Güte, wenn er gar verfleugt: dahingegen, wenn er auf der Kohle liegen bleibet, oder aber Bley davon herabläuffet, solches eine unfehlbare Probe ist, daß es nichts anders als Bleyweiß oder ein ander Weiß, z. E. Rouanisches oder dergleichen sey.

Was den vom Sublimat bereiteten Präcipitat betrifft, derselbe soll auch aus dermassen weiß seyn, und um ein gutes leichter, denn der vom Mercur gemacht ist; welches doch etwas ungemeines zu seyn scheinet, indem alles, was vom Mercurius kommt, schwer ist. Daher verlangen ihn auch diejenigen nicht, die sich nicht darauf verstehen, ob er schon eben so schön und so gut ist, als der, welcher mit dem Queckſilber bereitet wird.

Das drey und dreyßigste Capitel.

Vom rothen Präcipitat.

Der rothe Präcipitat ist in Salpetergeist aufgelöster Mercurius, welcher darauf so lange im Feuer gehalten wird, bis er so roth und glänzend worden, als wie er aus Holland überkommt. Was die rothen Präcipitate betrifft, welche von den Künstlern in Paris und in andern Städten verfertiget werden, so giebt es unter denenselbigen fast eben so viel und gantz unterschiedene Farben, als Leute ihn bereiten, und sind ihrer gar wenig, die ihn als wie die Holländer zurichten können. Deswegen sind auch die meisten rothen Präcipitate, welche die Apothecker zu verkauffen haben, bald roth, bald Pomerantzenfarben, niemahls aber glänzend; sie müsten ihn denn bey Materialisten, die ihn aus Holland bringen lassen, gekauffet haben. Ich will zwar nicht sagen, daß er nicht eben so gut sey, iedennoch aber läßt er sich nicht so gut verkauffen.

Rosenfarbiger Präcipitat.

Sonst giebt es noch zweyerley rothen Präcipitat, einer ist Rosenfarben, welches alleine daher kommt, daß man den im Salpetergeist aufgelöseten Mercurius nicht zum Feuer gebracht, sondern warmen Urin drauf geschüttet hat, da dann alsofort der Rosenrothe Präcipitat niederfällt; welcher, wenn er ausgewaschen worden, vortrefflich gut ist wider die Würme, den Scharbock und Krätze; man kan ihn auch sonsten eben als wie denjenigen, der vom Feuer roth worden, gebrauchen. Der dritte rothe Präcipitat wird von Sublimat, in warmen Wasser zerlassen, bereitet, und darüber Weinsteinöl geschüttet. Der Herr Lemery sagt, daß diese Bereitung des Sublimats der rechte rothe Präcipitat wäre, doch sey er nicht so starck, noch so heftig, als der vom Queckſilber gemacht wird. Die beyden letzten Präcipitate sind wenig im Brauch, dieweil man sich nur des ersteren bedienet, der aber, wenn er gut seyn soll, getreulich muß bereitet seyn;

Rechter rother Präcipitat.

dabey man auch wohl zuzusehen hat, daß kein Bleyertz drunter gemischet sey, welches iedennoch leichtlich zu mercken, wenn man ein Stücke Gold damit reibet: denn wenn dasselbe weiß wird, so ist er gut, und vom Mercur gemacht. Dahingegen, wenn es schwartz wird, ist es ein Zeichen, daß er Bley hält, und damit vermenget ist. Auch darff man ihn nur aufs Feuer bringen, wenn er denn verfleugt, ist es ein gut Zeichen. Nichts destominder sage ich, daß man dem Holländischen den Vorzug lassen müsse, weil er nicht allein viel schöner ist, und darum auch desto besser zu verkauffen; sondern auch, weil wir ihn um ein gutes wohlfeiler lassen können, sonderlich zu Friedenszeiten, als denjenigen, welcher in Franckreich kan bereitet werden.

Das vier und dreyßigste Capitel.
Arcanum Corallinum.

ALso wird ein rother Präcipitat vom Queckſilber genannt, auf dem man Weinspiritus abbrennen lassen, und dieses zum sechsten mahle wiederhohlet hat. Dieses ist das Arcanum Corallinum und der rothe Präcipitat, den man innerlich gebrauchen kan, indem ihn der Weinspiritus versüsset, und die gröste Schädlichkeit benommen hat.

Das fünff und dreyßigste Capitel.
Vom gelben Präcipitat.

DEr gelbe Präcipitat oder das Turpethum minerale, wird von revivificirtem Mercurius aus dem Zinober bereitet, welcher mit Vitriolgeist aufgelöset, und hernachmahls mit laulichtem Wasser zu einem gelben Pulver niedergeschlagen worden ist: wenn dieses hierauf wohl ausgewaschen und getrocknet worden, gebraucht man es als ein sehr starck Purgir- und Brechmittel. Man macht auch einen gelben Präcipitat, wenn man zerstossenen Sublimat in warmen Wasser zergehen läßt, und Kalchwasser dazu giesset, alsdann kan das gelbe Pulver, welches sich am Boden findet, wenn es gleicher gestalt gewaschen und getrocknet worden, für einen gelben Präcipitat oder mineralischen Turbit mitgehen. Lemery saget, daß diese solution oder dieses gelbe Wasser Aqua phagedæna oder ad ulcera genennet würde, weil es zur Vertreib- und Heilung der Geschwüre sehr dienlich sey: es gebrauchen auch dasselbe die Wundärtzte zum öftern, und absonderlich in den Spitalen. Allein die ordentliche Aqua phagedæna wird von Kalckwasser, darinne ein wenig Sublimat zerlassen worden, bereitet. Aqua phagedæna vera.

Das sechs und dreyßigste Capitel.
Vom grünen Präcipitat.

DJeser wird vom Mercurius und Kupfer zubereitet, welche in Salniterspiritus aufgelöset, und darauf mit distillirtem Weineßig zu einem grünen Pulver sind präcipitiret worden, welches man brauchet, wenn man oben und unten zugleich purgiren will. So soll es auch, wie ihrer etliche vorgeben, ein specificum und gantz sonderbares Mittel wider die Venus-Kranckheiten seyn. Diejenigen, die dieses Pulver verfertigen, finden auch ein gelbes Pulver dabey, welches dem mineralischen Turbit ziemlich ähnlich siehet.

Es dienet zu mercken, daß dieses præparatum mehrere Schärffe und Kraft bekomme, ie mehr man ihm Kupfer zusetzet. Allein dieser Präcipitat ist wenig gebräuchlich und bekannt gewesen, ehe und bevor der Herr Faveur, Königlicher Destillator zu Montpellier eine Beschreibung davon herausgegeben.

Das sieben und dreyßigste Capitel.

Oleum Mercurii.

DAs Oel, oder besser zu sagen der liquor Mercurii, ist Queckſilber in Vitriolöle aufgelöſet, und durchs Feuer zu einer weissen Masse gemacht. Diese Masse, in Keller gesetzt, zergeht leichtlich, und wird zu Wasser. Auch kan man ein anders, weit süsseres Oel aus dem Mercur bereiten, wenn man das Queckſilber in Weinspiritus dissolviret, und dieses mag mit gröſſerer Sicherheit gebrauchet werden. Man kan es desgleichen mit versüßtem Sublimat und Salmiac zurichten, oder an statt des Salmiacs Bleysaltz, oder aber an dieſes Stelle Zuckerkant nehmen, auch noch viele andere Sorten mehr machen, deren die Autores alle voll sind.

Das acht und dreyßigste Capitel.

Vom Zinne.

DAs Zinn, welches unsre Vorfahren weisses Bley genennet haben, ist ein weisses Metall, das nicht so harte ist, als wie das Silber, iedoch viel härter denn das Bley. Es haben etliche dem Zinne den Namen des Jupiters beygeleget, dieweil es, ihrem Vorgeben nach den Einfluß von dieser falschen Gottheit bekommt: sie sagen auch, daß es aus zweyerley Materie formiret werde, aus Silber und Bley, indem in den Zinnstollen nicht selten Silber und Bley gefunden wird, wie ingleichen Diamanten, welche an dem Gesteine hangen, daraus das Zinn gezogen wird. Diese sind bereits von Natur poliret, viereckt und spitzig, und werden von unterschiedener Gröſſe, zuweilen als eine Nuß groß, gefunden, doch nicht so harte, als wie die gerechten Diamanten, haben auch keine solche Vertieffung wie die andern. Auch will man sagen, daß es aus Erde, unreinem Schwefel, metallischen Saltze und einem Mercur bestehe, welcher weit reiner sey, und besser gekocht und digeriret, denn der Mercurius des Bleyes; sey auch des Silbers und des Goldes Feind, und gebe Mühe, bis man es wieder davon absondern könne, wenn es sich einmahl mit ihnen vermischet habe.

Das meiste Zinn, das wir in Franckreich zu sehen bekommen, empfangen wir aus England, als Mulden, von unterschiedenem Gewichte, insonderheit aber aus der Provintz Cornwall; so giebt es auch Inseln bey England, welche dermassen reich von Zinne sind, daß sie deswegen desselbigen Namen führen. In Paris haben wir im übrigen dreyerley Zinn/ das geschlagene, das klingende, und das gemeine.

Das geschlagene Zinn, welches das schönste und beste, ist das Engliſche/ wie es aus den Schachten kommt. Damit es aber könne verarbeitet werden, wird etwas Bißmuth und Kupfer zugesetzt, damit sichs reinigen möge. *Etain sonnant*, das klingende Zinn/ wird vom Engliſchen bereitet, welches mit schlechtem Zinn verringert worden ist. Weil nun das klingende Zinn aus Bißmuth und Kupfer zusammen gesetzet ist, daher geschichts, welches der Herr Lemery gar fein angemercket, daß diese aus starren und brüchigen Theilgen bestehende Materien, wenn sie mit dem Zinn vereiniget worden sind, desselbigen Theilgen verstärcken, und dieses Metall weit härter, vester und dichter machen, um welcher Ursach willen es auch klingend oder thönend wird. Denn nothwendig muß eine klingende Materie aus solchen steiffen und dergestalt geordneten Theilgen zusammen gesetzet seyn, daß dieselbigen, wenn drauf geschlagen wird, sich bewegen und erschüttern, indem sie wider einander stossen, welches an dem reinen Zinne, weil es weich ist, und sich biegen läßt, nicht zu verspüren. Das gemeine Zinn wird auch vom Engliſchen zugerichtet, unter welches sie Bley mit gelben Kupfer legiret, gethan. Wenn man nun wissen will, wie fein das Zinn sey, so nimmt man weisse Kreide, dergleichen bey Tonnerre in Burgund gefunden wird, macht aus derselben

eine Gießforme, und gießt das geschmoltzene Zinn darein, und durch dieses Mittel erkennen die Zinngiesser die Güte des Zinnes, und solches zwar an den kleinen Strahlen, die sich drauf sehen lassen. Oder aber sie giessen Mußquetenkugelformen voll Zinn, und halten alsdann das leichteste für das beste. Es melden einige Scribenten, daß das Zinn oder das weisse Bley an sandichten Orten und in vertrockneten oder versiegenen Flüssen gantz oben in der Erde gefunden werde, als wie Körner gestalt, welche dann von den Leuten gewaschen, geschmoltzen und in Formen gegossen werden, damit das Zinn die Gestalt bekommen möge, in welcher wir es zu sehen kriegen. Uber alle denjenigen Nutzen, den wir davon erhalten, werden auch noch allerley Chymische Sachen daraus bereitet, gleichwie aus folgenden zu ersehen.

Dieses ist der Zinngiesser gröste Wissenschafft / das Zinn durch diese Probe zu erkennen.

Wir bekommen auch bisweilen aus Teutschland Zinn, allein es ist nichts dran, und blos der Uberschuß von demjenigen Zinne, mit dem sie das Blech verzinnet haben. So wird auch iezuweilen aus Lothringen Zinn gebracht.

Das neun und dreyßigste Capitel.

Vom geschlagenem Zinn oder Stanniol.

Etain en feuille, Zinn das wie Blätter sieht / ist geschlagen Zinn, welches die Holländer auf einer Seite mit einem Verniß, nach ihrem Gefallen, überziehen: und daher kommt es, daß sie uns gelbes, rothes, schwartzes, weisses, aurorfarbenes, und dergleichen mehr übersenden.

Man muß aber dieses Zinn erwehlen, wenn es fein an einem Stücke oder gantz, wohl gevernisset, und soviel möglich, fein sauber aufgerollet ist. Die Holländer senden es uns in kleinen Büchsen und Schachteln, in denen insgemein ein Groß, das ist zwölff Dutzent Blätter liegen. Vor diesem war es starck im Gebrauch, alldieweil sich die Wachszieher desselben bedieneten, und es um die Fackeln und andere Wachsarbeit legten, anietzo aber braucht man es nicht mehr, als daß man die Wapen damit beleget, wenn vornehme Leute gestorben.

Das vierßigste Capitel.

Von dem Zinnpulver.

DAs Zinn macht man auf zweyerley Weise zu Pulver: nämlich, entweder mit zerstossenen Kohlen, oder mit Kreide, auf die Art, welche im Cap. vom Bley soll gewiesen werden. Diejenigen, die in Zinn arbeiten, verbrennen es, an statt daß sie es zum Pulver machen solten, das ist, sie calciniren es, und machen ein graulichtes Pulver draus, welches wir und die Zinngiesser unter dem Titel der Zinnasche verkauffen. Sie reiben ihre Hämmer damit, andere aber poliren die Spiegel damit. Wer diese Asche gantz weiß haben will, der calcinire sie so lange, bis sie schön genug worden, welches auf diese Weise calcinirte Zinn, von denen Chymicis Cerussa und Calx Stanni, Zinnkalch / von andern aber Spanisch Weiß / oder auch Bezoardicum Joviale genennet wird.

Zinnkalch, Spanisch Weiß, oder bezoardicum joviale.

Es berichten einige Scribenten, daß man das Zinn mit Urine könne zu einem Kalche machen, denn der Urin arbeite oder zerfresse dasselbige, eben als wie der Eßig das Bley. Dieses also calcinirte Zinn, welches die Chymici auf allerhand Weise zu Nutze zu machen wissen, wird auch von den Töpfern, die die blau und weissen Geschirre machen, gebraucht, und die irdenen Geschirre damit gevirnisset oder verglasuret. Wobey dennoch dieses zu mercken ist, daß dieser Kalch den Töpfern nicht diene, wenn er nicht ein gantzes Jahr über im Wind und Wetter gestanden, und also von der Luft noch einmahl calciniret worden; allein da muß man Achtung geben, daß er nicht voll Unflat oder sonsten unrein werde, sonst würde es eitel Flecken auf den Geschirren setzen.

Das

Das ein und viertzigste Capitel.

Vom Zinnsaltze.

DAs Zinnsaltz kommt vom calcinirten Zinn, darauf man distillirten Eßig gegossen, und mit Hülffe des Feuers und eines kühlen Ortes ein weisses Saltz heraus gezogen, in Gestalt kleiner Crystallen, deren man sich für die Schwinden bedienet, und sie mit unter die Pomade mischt. Es muß aber trucken, leichte und weiß seyn, und wie kleine Spitzlein sehen.

Das zwey und viertzigste Capitel.

Von den Zinnblumen, Flores ex Jove.

MAn ziehet aus dem Zinn mit Salmiac in einem Sublimirgefässe weisse Blumen: andere aber nehmen an statt des Salmiacs geläuterten Salpeter. Aus diesen floribus kan man hernach mit dem flüchtigen Salmiacgeiste, oder auch mit Weinsteinöle das Magisterium Stanni bereiten, welches, wenn es mit Wasser ausgesüsset, gewaschen und getrocknet worden ist, zur Schmincke dienen kan. So können auch die Blumen, eben als wie das Magisterium gebrauchet werden.

Das drey und viertzigste Capitel.

Diaphoreticum Stanni.

DJeses ist, was Lemery Diaphoreticum Joviale, ein aus dem Zinn bereitetes Schweißtreibendes Mittel nennet, oder das Antihecticum Poterii, des Poterius Mittel wieder die Schwind- und Lungensucht, und wird von feinem Englischen Zinn und dem König vom Spiesglas mit Eisen zusammengeschmoltzen, bereitet, hernach mit Salpeter vollends verfertiget, und zu unterschiedenen mahlen ausgewaschen. Davon bekommt man alsdann ein Pulver, welches zu Leberkranckheiten, hitzigen und giftigen Fiebern, Blattern und andern Zufällen mehr gebrauchet werden kan: wie solches alles obermeldeter Lemery gelehret hat.

Das vier und viertzigste Capitel.

Vom natürlichen Bißmuth.

OB ich gleich alle erdenckliche Mühe angewendet, damit ich entdecken möchte, daß es *Etain de glace naturel*, natürlichen Bißmuth gäbe, dennoch habe ich es unmöglich erforschen können, sintemahl alle, die ich entweder durch Briefe, oder auch mündlich darum befraget, einhellig berichtet haben, daß es keinen andern Wißmuth gebe, als den wir verkauffen, welcher aber durch Kunst bereitet ist, gleichwie im folgenden Capitel zu ersehen. Jedennoch mag ich nicht für gewiß ausgeben, daß gar keiner zu finden wäre, sondern, weil ich noch nichts davon zu erfahren vermocht, kan ich denenjenigē eben so wenig widersprechen, welche geschrieben, der Bißmuth sey eine schwefelhafte Marcasit, die in den Zinngruben gefunden werde, sowohl als denenselben, welche vorgegeben, daß es ein mineralischer Cörper, auf die Art wie ein Halbmetall sey, und bestehe aus dem ersten Wesen des annoch unzeitigen Zinnes, melden auch dabey, daß es von Natur sehr harte sey, gewichtig, brüchig, von groben Korn, poliret, weiß und gläntzend. Ferner sagen sie, es hiesse deswegen im Frantzösischen *Etain de glace*, dieweil es zerbrochen einen gantzen Hauffen spiegelgleicher hellpolirter Cörper weise. Sie nennen es auch *Marcasite par excellence*, den vortrefflichsten Marcasit, weil es die andern alle an Güte und der weissen Farbe weit übertrifft: geben über dieses annoch vor, es enthielte ein arsenicalisch Gift in sich, sey darinn gefährlich zu gebrauchen. Dem aber ohn-

erachtet, bin ich sicher, daß alle diejenigen, die dergestalt davon gehandelt oder geschrieben haben, nicht anders gemeinet haben, als daß der Bißmuth, den wir verkauffen, natürlich sey.

Das fünff und viertzigste Capitel.

Vom gemeinen Bißmuth.

DAs *Etain de glace*, von etlichen Bißmuth genennet, ist ein Gemenge von Zinn, Weinstein und Salpeter, aus welchen vermittelst des Feuers, in einem Schmeltztiegel, Bißmuth gemachet wird, der überaus weiß und rein, auch viel schöner und weisser ist, als der, welchen wir aus England überkommen. Dieser Unterschied aber rühret allein daher, daß die Engländer, wie man mir berichtet, Kupfer darunter thun, damit er den röthlichen Blick bekomme, den er hat.

Dem Bißmuth könte man mit allem Fug den Titel eines Königes vom Zinne geben, weil er in der Wahrheit nichts anders ist. Denn es ist gewiß, und stehet zu erweisen, daß der Bißmuth, den wir verkauffen, durch Kunst bereitet sey, und kan man gantz wohl sehen, das es ein geschmoltznes Metall, so hernach in einem zuvor gewärmten und eingeschmirten Mörsel geschüttet worden, gleichwie man etwa mit den andern Königen zu verfahren pfleget. Uberdiß habe ich selbst dergleichen Bißmuth verfertiget, kan es auch allezeit denenjenigen, die mir nicht glauben wollen, sehen lassen.

Man soll aber den Bißmuth oder den König vom Zinne erwehlen, welcher feine breite weisse Schuppen hat, und sich leichtlich zerschlagen läßt, dargegen denselben verwerffen, dessen Schuppen klein sind, und der mit einem Worte, dem König vom Spiesglase ähnlich siehet, wie ingleichen denjenigen, welcher, wenn er zerschlagen worden, halb grosse, halb kleine Schuppen zeiget, und dabey eine dunckle Farbe hat.

Der Bißmuth dienet für die Zinngiesser, die ihn ietziger Zeit an statt des Spiesglases gebrauchen, wiewohl auch durch Hülffe der Chymie Blumen und das Magisterium oder der weisse Präcipitat daraus gemachet werden. Blumen oder Magisterium vom Bißmuth.

Das sechs und viertzigste Capitel.

Magisterium Bismuthi.

Spanisch oder Perlenweiß.

DJeses wird von etlichen, wiewohl gar unrecht, *blanc d'Espagne* oder *de Perles*, Spanisches oder Perlenweiß / geheissen, und ist von Bißmuth gemacht, welches in Salpeterspiritus aufgelöset, und mit ein klein wenig Meersaltz als ein weisses Pulver niedergeschlagen worden, so hernach mit klarem Wasser wohl ausgewaschen und getrocknet wird.

Es sind Paruckenmacher, die das Magisterium vom Bißmuth nehmen, und den rothen Haaren mit demselben eine blonde Farbe geben, welches aber nicht recht ist: es wird auch der Betrug gar balde offenbar, weil die Farbe nicht lange dauert, sonderlich, wenn man eine solche Parucke im Regenwetter trägt.

Es wird auch unterweilen das Magisterium vom Bißmuth gebrauchet, das Gesichte dadurch weiß zu machen, und unter die Pomaden gerühret, oder aber mit Lilien- und Bohnen-Wasser zertrieben. Desgleichen ist es auch wider die Raude und Krätze gut, denn es verzehret die Säure oder Saltzigkeit, als den Zunder dieser Kranckheit, wie solches der Herr Lemery vermeinet. Allein, man lasse sich zugleich warnen, und überlege sich ja nicht mit diesem Magisterio, denn wenn es alt wird, verkehret sich seine weisse Farbe in die gelbe, und mag alsdann nicht mehr verkauffet werden.

Man soll es aber bey redlichen Leuten kauffen, denn es läufft grosser Betrug mit unter, und kan niemand davon Red und Antwort geben, denn der es bereitet hat. Eben deswegen darff man auch nicht auf den wohlfeilen Preiß sehen.

Das

Das sieben und viertzigste Capitel.

Vom Schmeltz.

DJe Schmeltze sind aus Zinn, Sand und Alicantischer Suda bereitete Gläser, denen mit unterschiedenen Metallen auch unterschiedene Farben gegeben, gleichwie aus folgenden wird zu ersehen seyn.

Sie kommen von **Venedig** und aus **Holland**, in kleinen platten Stücken, von unterschiedener Grösse, auch mit allerley Zeichen bemercket, indem etliche mit dem Namen JEsus bezeichnet sind, andere mit einer Syrene, Affen, Sonne, und dergleichen: welche Zeichen alleine von den Meistern, die sie bereitet haben, herrühren.

Der erste **Schmeltz** ist **weiß**, und die basis und das Grundstück aller andern Schmeltze; wird von calcinirtem Zinn oder Zinnasche, Sand und Suda bereitet, welche, nachdem sie eine heftige Hitze ausgestanden, zu Klumpen gemacht werden, die, wenn sie erkaltet, steinharte sind. Mit diesem Schmeltze werden die Geschirre von Fayence verglasuret, denn man braucht das calcinirte Zinn, welches ein gantzes Jahr lang im Wetter gestanden, nicht mehr dazu, weil es eine gar zu langweilige Arbeit. Es wird auch dieser Schmeltz von den Schmeltzarbeitern, Goldschmieden und andern gebraucht. Betreffende die Wahl und das Auslesen, da kan niemand erkennen, ob er gut und schöne sey, als diejenigen, die ihn gebrauchen. Was aber die weisse Farbe anlanget, dieselbe ist schöner oder schlechter, nachdem das Zinn, damit es bereitet worden, fein gewesen ist.

Der andere ist **Gris de lin**, und zieht sich fast auf Schieferfarbe, wird von weissem Schmeltz, mit Lasur oder Schmeltze gefärbet, bereitet.

Der dritte ist **Himmelblau**, und von weissem Schmeltz, der mit Kupfer oder Römischen Vitriol gefärbet worden, gemacht.

Der vierte ist **Leibfarben**, von weissem Schmeltz und Braunstein zugerichtet.

Der fünffte ist **Gelb**, von weissem Schmeltz mit Eisenroste gefärbet.

Der sechste, so grüne ist, wird mit Nadlerfeile oder anderm gelben Kupfer oder Meßing bereitet.

Der siebende, der **blaue**, den die Schmeltzbereiter *Faux-lapis*, den falschen Stein zu nennen pflegen, wird von weissem Schmeltz mit Zaffera gefärbet, gemacht. Es werden auch allen diesen Schmeltzen selbst noch vielerley Farben mehr gegeben, oder, aus einer Farbe werden viel gemacht, wenn man nämlich mehr oder weniger Metall zusetzet. Der falsche Stein.

Das acht und viertzigste Capitel.

Vom Kupfer.

DAs Kupfer ist ein Metall, welches in Europa, an unterschiedlichen Orten, vornehmlich aber in Schweden und Dänemarck, gefunden wird, von dannen uns auch fast alles, das wir verkauffen, überbracht wird. Das Kupfer kommt aus den Bergwercken als wie Kies und Gestein, bey nahe wie das Eisen, und wird, nachdem es gewaschen und von der Erde, mit welcher es vermischet ist, gereiniget worden, in die Formen, welche allerhand Gestalt haben, geschüttet oder gelassen. Damit aber recht Kupfer draus werde, wird es zum zweyten mahle geschmoltzen, und wenn es genug gereiniget worden, lassen sie es in die Formen lauffen, die sie in den Sand gemacht, und machen solche übelgestalte Platten oder Scheiben draus, als wie das Kupfer de rosette ist. Wenn man aber das Kupfer zurichten will, daß es sich treiben lasse, so wird es zum dritten mahle geschmoltzen, und Scheiben daraus gemacht, welche zwey Zoll dicke sind, und im Diameter oder Durchschnitt ohngefehr funffzehn Zoll halten. Diese Scheiben werden entweder gantz, oder in vier Theil zerhauen, ins Feuer gelegt, und Platten daraus gemacht, aus diesen aber Kessel und ander dergleichen Geräthe verfertiget, welches

ohne sonderbare Mühe mit gewissen Stämpfeln, die das Wasser treibet, verrichtet wird; denn diese Platten oder Bleche werden von einem Manne zu Kesseln gemacht, der sie mit den Beinen, die mit Schaffellen umgeben sind, drehet, und ihnen nach Belieben die Forme giebet, dazu er doch die Hände bey nahe gar nicht gebrauchet. Es ist das Kupfer, ehe und bevor es geschmoltzen worden, ein hartes und trucknes Metall, wenn es aber recht geschmoltzen worden, läßt sichs dehnen, und schier eben so gut, als wie das Silber, und Gold schlagen. Etliche nennen das Kupfer Venus, weil sie glauben, dieser Planete verleihe diesem Metalle seinen Einfluß. Mit Hülffe der Chymie werden vielerley nützliche und nöthige Sachen, zu allerhand Gebrauch, aus dem Kupfer gezogen, gleichwie aus folgenden kan ersehen werden.

Das neun und viertzigste Capitel.

Vom gelben Kupfer.

DJeses wird von Röslein-Kupfer oder altem rothen Kupfer bereitet, welches geschmoltzen und vermittelst des rechten Gallmeysteines gelb gemachet worden ist: das meiste wird in Teutschland und in Flandern verfertiget. Man schlägt dieses Kupfer und machet Blättlein draus, die so dicke sind als wie Papier, und *Auripeau*, *Clinquant*, Knittergold/Klingklang genennet werden. Diese aber werden noch einmahl geschlagen, und überaus dünne gemacht und in papierne Büchlein geleget, das heissen wir hernachmahls Teutsches Gold, oder geschlagen Metall. Dieses Gold wird gerieben und zu Metall gemacht, welches eine bessere oder schlechtere Farbe hat, nachdem es viel Hitze ausstehen müssen. Nach diesem wird es noch einmahl gerieben, und wenn es zu einem unbegreifflichen Pulver worden, unter dem Titel teutsches Goldpulver verkaufft. Andre thun dieses Pulver in kleine Muschelschalen, und nennen es Muschelgold.

Auripeau, Clinquant, Knittergold/Klingklang.

Teutsches Gold.

Das Muschelgold von Augspurg, welches eine Stadt in Teutschland, und den Namen einer Person, die Augusta geheissen, führet, wird am meisten geachtet. Was aber die Wahl dieses Teutschen Goldes anbelanget, es mögen nun Blättlein, oder Pulver, oder das Muschelgold seyn, so wird dasselbige, welches an Farbe das schönste und feinste ist, iederzeit für das beste gehalten. Was das Metall betrifft, dasselbe wird in Paris gemacht.

Muschelgold.

Das Teutsche Gold dient für die Mahler, und insonderheit zur Mignaturarbeit. Des Metalles könten sie sich zwar auch bedienen, allein es wird mehrentheils zu Uberziehung der Bilder von Gyps und anderer Materie verbraucht.

Aus dem gelben Kupfer oder Messing werden nicht alleine obgemeldte Sachen bereitet, sondern man hat mir auch berichtet, daß die Venetianer dasjenige davon verfertigten, was wir *Purpurine* zu nennen pflegen, damit vor diesem die Kutschen vergoldet wurden. So wird auch aus dem gelben Kupfer ein solches Glas verfertiget, welchen die Schmeltzarbeiter den Titel *Avanturine* ertheilet; denn man saget, dieser Name sey ihm deswegen gegeben worden, weil das Werck unversehens und ungefehr erfunden worden, indem etwas Feilstaub von Meßing in einen Glasofen gefallen. Und dieses Glas ist gantz voll Goldflitterlein.

Purpurine.

Durch Kunst bereitete Avanturine.

Es giebt auch noch eine andere Art der *Avanturine*, welche von Natur an vielen Orten in Franckreich gefunden, und von vielen Leuten gebrauchet wird. So bin ich auch berichtet worden, der Kupferstaub auf Papier gestreuet, sey gleichfalls eine Gattung *Avanturine*.

Natürliche Avanturine.

Das funfftzigste Capitel.

Vom weissen Nicht.

POmpholyx, auch weisser Gallmey, weisser Nicht und Ertzblumen, unrecht aber Metallasche genannt, ist dasjenige, was an dem Deckel des Schmeltz-

Schmeltztiegels und an den Zangen der Schmeltzer, wenn sie das Meßing schmeltzen, behangen bleibt; denn es ist mehr als zu gewiß, daß weder die Glockenspeise, noch das Metall, noch der *Potin*, (*) den wahrhaften Nicht gebe, sondern allein das Meßing, obschon die meisten Scribenten das erstere geglaubet, da doch natürlicher Weise nichts anders ist als der Meßing oder das gelbe Kupfer, das den weissen Gallmey oder den Pompholyx giebet.

(*) *Potin* soll vermöge des grossen Dictionarii der Frantzösischen Academie eine Gattung Meßing seyn, und darum also genennet werden, weil daraus zum öftern *Pots*, das ist Töpfe gemachet werden.

Ob aber gleich der Pompholyx gar leichtlich mag gefunden werden, ist dennoch fast keine einige Waare mehr so unbekannt, und hieran die Unwissenheit oder die Nachläßigkeit der Apothecker eintzig und alleine Schuld, indem die meisten vermeinen, die Tutia und der Pompholyx seyen ein thun, daher sie auch die Tutia stets an dieses statt gebrauchen.

Der schönste Pompholyx kommt aus Holland/ist aber deswegen nichts besser, sondern nur sauberer zusammen gelesen.

Man soll aber den Pompholyr erwehlen, der fein weiß, und leichte ist, sich leichtlich zerreiben läßt, und sauber ist: ob es Holländischer oder Frantzösischer sey, daran liegt nichts, wenn er nur fein weiß siehet.

Die Glockengiesser können wohl etwas weniges davon sammlen, allein die geringe Menge, und weil er überdiß nicht gar zu sauber ist, verdient nicht, daß sich jemand bemühe und darnach frage.

Der Glockengiesser, bey dem ich den Pompholyr machen sehen, versichert mich, daß er ihn niemahls verkauffete, ohne an etliche gewisse Personen, welche kämen und ein Quintlein desselbigen begehreten, um solches in einem Trunck Wein wider das Fieber einzunehmen, sagte mir auch für gantz gewiß, daß es ein unfehlbares Mittel wäre, welches alle Fieber vertriebe, so ich aber nicht probiret, auch niemand rathen will, daß er es ohne die gröste Vorsichtigkeit gebrauche, denn mir der Mann gestunde, daß es über alle massen heftig und starck wäre.

Das ein und funfftzigste Capitel.

Æs ustum.

Æs ustum, gebrannt Kupfer komt vom rothen Kupfer, welches man in kleine Stücklein zerhauen, mit Schwefel und etwas Meersaltz, in einem Schmeltztiegel, stratificiret, und in ein starckes Kohlenfeuer gesetzet hat. Wenn nun der Schwefel verbrannt, nimmt man das Kupfer aus, welches aussen oder obenher grau siehet, wie Eisen, inwendig aber röthlich grau und gläntzend, dabey sehr brüchig ist.

Wann es beschaffen seyn soll, wie sichs gehöret, dann muß es nicht gar zu dicke seyn, oberwähnte Farbe haben, und so roth, als wie Zinober werden, wenn man es wieder einander reibt, welches iedennoch nicht geschicht, wenn man nicht zum wenigsten etwas Saltz dazu gethan hat: und dieses ist der Holländer Geheimnüß und die Ursache, warum sie es viel schöner machen, als wir in Franckreich.

Das Æs ustum hat einigen Nutzen in der Artzney, als ein detergens und reinigend Mittel. Es lassen aber diejenigen, die sich dessen bedienen wollen, daßselbe bis neunmahl glüend werden, und löschen es ein iedes mahl in Leinöl ab: hernach, wenn sie es zu Pulver gemachet, gebrauchen sie es das wilde Fleisch damit weg zu beitzen, und nennen das auf solche Art bereitete Æs ustum, Kupfer-Saffran/ Crocus Cupri. Kupfer-Saffran.

Das zwey und funfftzigste Capitel.

Vom natürlichen Grünspan.

Dieser ist eine Gattung grüner Marcasit, und den am Kupfererts befindlichen Schlacken gleich, alleine, meines wissens, zu nichts nicht nütze.

Das drey und funfftzigste Capitel.

Vom Grünspan.

VErdet, *Verd de gris, rouillure de Cuivre* Grünspan, Kupferrost / wird von rothen Kupferblechen gemachet, welche mit Weintrestern, die mit gutem Weine angefeuchtet worden, zugleich in grosse irdene Geschirre übereinander oder schichtweise geleget und stratificiret werden, das heißt, man legt eine gute Handvoll Treſter auf den Boden des Geschirres, und auf diese etliche Stücken Blech, hernach wiederum Treſter und darauf Kupfer, und fähret also fort, bis das Geschirre angefüllet ist, welches man in einen Keller setzt, und nach Verlauff etlicher Tage die Bleche heraus nimmt, die alsdann voll grünes Rostes sind, den die Lateiner Ærugo nennen; wenn sie nun den Rost davon abgeschabt, legen sie diese Platten abermahl in die Geschirre mit Weintrestern, und verfahren dergestalt und so lange fort, bis das Kupfer entweder gar verzehret, oder doch dermassen dünne worden, daß es sich unter den Grünspan mengen läßt, welches sich gar ofte zuträgt. Die meisten unter denenjenigen, die vom Grünspan geschrieben, sagen, daß er mit Weineßig bereitet werde, welches aber nicht wahr ist, indem auch der beste Wein hierzu nicht taug; hingegen ist diß die Wahrheit, daß schier kein anderer Wein, denn der aus Languedoc sich zum Grünspanbereiten schicke. Dannenhero wird der allermeiste Grünspan / der in Franckreich und auch in andern Ländern verthan wird, in und um Montpellier verfertiget, und ist eine Waare, dabey es schwer herzugehen pfleget, wenn man sie machen will, daß sie recht gerathen soll, ob es gleich das Ansehen hat, als sey nichts leichters. Denn wenn man nur im geringsten fehlet, und er wird schmutzig, so verdirbt er, und wird schwartz, man wird ihn auch hernach nicht wieder zusammen bringen können. Wann ich nicht wäre bestohlen worden, so hätte ich die rechte Art und Weise, wie der Grünspan gemachet wird, auch wie ich ihn zu Montpellier machen gesehen, samt allen dazu gehörigen Umständen, kund thun wollen: da ich aber zu diesem mahle solches nicht vermag zu leisten, kan es doch, mit der Hülffe GOttes, bey der andern Herausgebung dieses Wercks geschehen, dafern ich nur wiederum dahinter kommen solte.

Es vermelden auch etliche Autores, daß man gleichergestalt Grünspan bereiten könne, wenn man Kupferbleche, Saltz, Schwefel und Weinstein in einen Schmeltztiegel zusammen thäte; denn wenn es calciniret und kalt worden, würden diese Bleche in den schönsten Grünspan verkehret seyn. Allein, gesetzt, daß alle diese und dergleichen Bereitungen wahr wären, so sind sie doch ietziger Zeit fast gar nicht mehr gebräuchlich, weil aller Grünspan / den wir verkauffen, auf obbemeldte Weise gemacht und fabriciret wird.

Wir bekommen aber zweyerley Grünspan von Montpellier, gepülverten und in gantzen Stücken; der muß dann, wenn er die gehörige Beschaffenheit haben soll, trucken seyn, recht schön dunckelgrün, und so viel nur immer möglich, ohne Flecken. Allein es ist eine Waare, daran wenig zu gewinnen ist, hingegen desto mehr einzubüssen, als sonst bey irgend einer Spezerey; denn es müssen diejenigen, die ihn bereiten, solche Sachen darunter thun, die zu nennen eben nicht nöthig, und müssen ihn dermassen anfeuchten, daß die Kauffleute, die ihn bekommen, nur gar zu viel daran verliehren, weil ihm so viel abgehet, die Haut nicht einmahl mit gerechnet, welche doch ebenfalls von den Krämern für Grünspan angerechnet wird. Besser wäre es, daß ihn, die ihn gebrauchen, theurer bezahleten, und er auch wäre, wie er seyn soll: denn ich will wetten, daß nicht ein eintziges Stück Grünspan von fünff und zwantzig Pfunden, dergleichen man uns von Montpellier übersendet, zu finden ist, an welchen, wenn es trucken worden, nicht mehr als der dritte Theil abgehen solte, daß also der Grünspan / der annoch weich nur 20. Sols gekostet hat, auf 28. Sols zu stehen kommt, wenn er recht trucken worden ist.

Jeden-

Jedennoch aber ist der Grünspan eine von denjenigen Waaren, die gar sehr häuffig verbrauchet werden, und fast unglaublich, was für eine Menge desselben verthan wird, nicht zwar zur Artzeney, sondern von den Färbern, Kürschnern, Mützenmachern, Schmieden und Mahlern. Man muß aber hierbey zugleich mit mercken, daß man den Grünspan allein mit Oele abgerieben, nicht gebrauchen könne, sondern man müsse Bleyweiß drunter mischen, wenn man damit mahlen will, denn sonsten wird er schwartz und nicht grün färben. Was im übrigen des Grünspans Eigenschafften betrifft, so wird er zur Verzehrung und Wegnehmung des wilden Fleisches gar dienlich erachtet. Die Apothecker nehmen ihn unter etliche Salben und Pflaster, als da ist das Unguentum Ægyptiacum, Apostolorum, Emplastrum divinum und andre mehr. Die das grüne Papier machen, bedienen sich auch des Grünspans, und des weissen Weinsteins, damit sie ihm diese Farbe geben mögen: seit einiger Zeit aber gebrauchen sie an seiner Stelle den Creutzbeersaft.

Die Apothecker und andere, die seiner nöthig haben, und ihn unter diese oder jene Artzney oder andere Sachen thun müssen, könten ihn, an statt daß sie ihn zerstossen, in Eßig zergehen, und durch ein härin Sieb lauffen lassen, so würden sie durch dieses Mittel aller Ungelegenheit, die sie beym stossen des Grünspans erdulten müssen, entübriget seyn.

Das vier und funfftzigste Capitel.
Vom crystallisirten Grünspan.

DEr crystallisirte Grünspan/oder die Grünspancrystallen/ oder aber, wie die Kauffleute und Mahler zu reden pflegen, das calcinirte oder crystallisirte Grün, ist Grünspan, der in Eßig ist zerlassen, hernach filtriret, abgerauchet, und im Keller zu Crystallen gemachet worden. Diese Crystallen haben einigen wenigen Nutzen in der Artzney, um das wilde Fleisch hinwegzubringen. Die Mahler aber mahlen grün damit, und brauchen ihn insonderheit zur Mignaturarbeit.

Alle die Crystallen, die wir zu Paris verkauffen, kommen aus Holland, oder aber von Lyon, und werden blos durch die Farbe von dem Zuckerkant unterschieden, sonderlich, wenn dieser auch an Stöcklein sitzt. Wann er nun seyn soll, wie sichs gebühret, so müssen die Crystallen schön, hell und durchsichtig seyn, recht trucken, und ohne Holtz, so viel als immer möglich. Hierbey kan man mercken, daß diese Crystallen, welche die Apothecker bereiten, nur im Keller gemachet sind, dahingegen diejenigen, welche wir kommen lassen, eben auf die Art und Weise, als wie der Zuckerkant zugerichtet sollen seyn, massen mir solches ein und andere Personen für gewiß berichtet haben.

Was die Kauffleute dazu gebracht, daß sie diese Crystallen calcinirtes oder distillirtes Grün genennet haben, weiß ich nicht, denn es weder calcinirt noch distilliret ist, sondern wird vielmehr auf ietztgemeldte Weise verfertiget.

Auch kan man Grünspancrystallen machen, wenn man gekörntes Kupfer in Salmiacspiritus auflöset, hernach bis zum Häutlein abrauchet, und darauf in den Keller zum anschiessen setzt. Will einer diese Crystallen zu einem liquor oder Wasser machen, der bringe sie nur wieder in den Keller, so werden sie daselbst gar bald wiederum zu Wasser werden; welcher liquor hernachmahls von den Apothecken und Chymisten liquor Cupri sive Veneris, ingleichen Vitriolische Crystallen der Venus oder des Kupfers genennet wird. Liquor vel crystalli veneris.

Das fünff und funfftzigste Capitel.
Vom Berg- oder Meergrün.

DAs Berggrün oder Hungarische Grün ist als ein grünlichtes Pulver, wie kleine Sandkörner, und findet sich in dem Gebirge bey Kernhausen in Hungarn, welches sich von Preßburg bis in Polen erstreckt. Es wird

auch in den Mährischen Gebirgen gefunden. Andere geben für, dis sey, was die Alten Flores æris, Kupferblumen, genennet, welche daher entstehen, wenn man auf das noch glühende Röslein Kupfer, so wie es aus dem Ofen kommt, Wasser, oder vielmehr Wein schüttet. Diese Blumen werden mit andern Kupferplatten, die man drüber hält oder stellet, aufgefangen, denn sie sich als wie kleine Sandkörnlein dran hangen; und solches geschicht vermittelst des Dampfes, der davon auffähret, wenn man Wasser oder Wein über dieses heisse Kupfer geußt, welches auch die Ursache ist, warum das Kupfer, das wir haben, also ungleich und voll kleine Figuren ist. Andere haben mich versichern wollen, das Meergrün werde bey nahe eben auf die Art, als wie der Grünspan, von Kupferblechen, die man in Weine dissolviret, bereitet und gemacht. Weil ich aber nichts weiter davon zu erfahren vermocht, derohalben will ich sagen, daß man es erwehlen müsse, wenn es trucken, fein körnicht und wie Sand ist, denn dieses ist das eigentliche Merck- und Kennzeichen des natürlichen Berggrüns, und unterscheidet es von dem nachgemachten, welches etliche von gestossenem Grünspan, darunter sie ein wenig Weiß vermischen, zurichten.

Das Berggrün wird allein zur Mahlerey gebraucht, absonderlich, wenn man Grasgrün mahlen will, wie denn fast alle grüne Gemählde in den Gärten von Berggrün gemachet werden.

Dieweil das Berggrün eine ziemlich theure Waare ist, und von unterschiedenen Orten kommt, deshalben giebt es so vielerley Sorten und so unterschiedliche Preisse desselben. Und eben darum mögen diejenigen, die seiner benöthiget sind, nicht auf den guten Kauff sehen, sondern ob es auch obbeschriebene Beschaffenheiten habe.

Das sechs und funfftzigste Capitel.

Vom Giesertz oder Glockenspeis.

Brontz ist, nach dem Berichte des Herrn Furetiere/ ein Gemenge von unterschiedlichen Metallen, darunter das Kupfer, mit einem Theil Zinn geschmoltzen, das vornehmste. Etliche, die etwas ersparen wollen, setzen Bley dazu, weil man kein Kupfer im Reverberirofen schmeltzen kan, das nicht durch und durch voll kleiner Löchlein, als ein Schwamm solte befunden werden. Es giebt auch noch eine Gattung zusammengesetztes Kupfer, welches Metall genennet wird, da es doch in der That nichts anders ist als Brontz, und man giebt ihm den Namen, nachdem mehr oder weniger Zinn dazu gethan worden, welches zwölff bis fünff und zwantzig Pfund auf den Centner beträgt. Der Auswurff vom Brontz wird Diphryges genennet, und ist etlicher massen in der Medicin gebräuchlich. Die Blumen vom Brontz entstehen, wenn man reines Wasser auf geschmoltzen Brontz schüttet, denn, wenn es in den Rinnen hinläufft, hänget man eine eiserne Platte über den Dampf, so gerinnet es und wird zu kleinen Körnern, wie Hirsenkörner, welche gläntzend und roth sind, und diese werden Flores oder Blumen von Brontz geheissen. Was davon abspringet, indem es geschlagen und gearbeitet wird, dasselbe nennen sie Schuppen oder Schlacken vom Brontz.

Metall. Diphryges.

Blumen und Schlacken vom Glockenspeis.

Brontz und Metall gebrauchen wir, und verfertigen Bilder, Glocken, Mörser und dergleichen Dinge daraus. Das beste Metall sieht weiß, und klingt wie Silber. Doch wenn die Tutia, deren Beschreibung nechst folgend besiehe, nicht gewesen, hätte ich gar nichts vom Brontz gemeldet.

Das sieben und funfftzigste Capitel.

Von der Tutia.

Die Tutia, mit dem Zunamen von Alexandria, auch Spodium Græcorum genannt, ist eine metallische Art, wie Schuppen, oder Rinnen gemachet und formiret, von verschiedener Grösse und Dicke, die inwendig gleich und eben,

eben, auswendig aber als wie das Chagrinleder gestaltet, und über und über mit Körnern, die so groß wie die Nadelknöpfe, besetzt sind, welches die Vorfahren veranlasset, daß sie es das traubichte Spodium oder Tutia botritis geheissen. Die Tutia, die wir in Franckreich verkauffen, kommt aus Teutschland, woselbst sie von Meßing und Metall bereitet wird.

Man darff forthin gar nicht mehr glauben, ob es gleich bey nahe alle alte und neue Scribenten angemercket, daß nämlich die Tutia vom gelben Kupfer ihren Ursprung habe, und mit dem Pompholyr zugleich entstehe: denn solches ist falsch, und die Tutia hänget sich an die erdenen Waltzen, welche ausdrücklich und eben darum in die Ofen der Rothgiesser gehencket oder aufgestellet werden, damit der Dampf vom Metall, als wie der Rus im Camin, zurückgehalten werde. Dergestalt und vermittelst dieser Waltzen wird der Rauch aufgehalten und zu einer Schale, nach Gestalt der Waltzen, so wie wir sie zu sehen bekommen. Und dieses ist so gewiß, daß wer nur unter der Tutia nachsuchen will, wird solche Stücken drunter finden, die noch an der Erde hangen. Nicht aber häuffet sie sich unten im Ofen und dessen Umfang, oder wird so dicke, wie sie ingemein ist. So bezeuget auch überdiß die Tutia selbst, daß dieses ein bloses Vorgeben sey, indem sie alle mit einander wie Rinnen gemacht und allezeit halbrund ist. Die sie bereiten, nennen diese Weise die Tutia zu machen, *brazer la Tutie.*

Die Tutia soll in feinen dicken Stucken oder Schalen seyn, und körnicht, auswendig fein schön mausfahl, und inwendig weißgelblicht sehen, sich übel zerbrechen lassen, und soviel als möglich, ohne kleine Stücklein und Unrath seyn. Sie hat, soviel als mir bewust, in der Medicin keinen Nutzen, wird auch nicht gebrauchet, bevor sie gantz zarte gerieben worden. Andere brennen sie, und machen, wenn sie dieselbe gewaschen, kleine Küchlein draus, deren sie sich wider die Zufälle der Augen bedienen, und sie entweder mit frischer Butter vermischen, oder aber in Rosen- und Wegbreitwasser zertreiben. Die recht wohl präparirte Tutia in frische Butter gerühret, ist ein recht herrliches und sicheres Mittel wider die goldne Ader. Auch soll man diejenige, die von Orleans kommt, der andern vorziehen, weil sie entweder besser zugerichtet ist, oder aber, weil sie zu allen Zeiten üblich und gebräuchlich gewesen. Tutia von Orleans.

Das acht und funfftzigste Capitel.

Chalcitis.

Chalcitis oder Colchotar ist Vitriol, der von der Natur, durch das unterirdische Feuer rubificiret und roth gebrennet worden ist, woraus denn erfolget, daß halcitis ein röthlichter Stein sey. Doch werde ich mich nicht aufhalten, noch alles dasjenige allhier anführen, was unsre Vorfahren von denen unterschiedenen Veränderungen, denen der Chalcitis unterworffen, vermeldet haben; vielweniger bin ich willens zu erklären, was Misi / Melanteria, und Sori heisset, indem ich unmöglich habe erfahren können, was es sey, und wo diese drey letzten Dinge gefunden würden. Matthiolus sagt zwar in seinem Buche über den Dioscorides pag. 729 daß Misi hart und dem Golde gleich sey, glänze wie ein Stern, und werde in Cypern gefunden. Der Melanteria gebe es zweyerley, von denen die eine beym Eingange der Kupferbergwercke sich befinde, und als ein Saltz wachse: die andere finde man zu oberst in diesen Bergwercken, als wie einen harten Stein zusammengewachsen. So will er auch, daß diejenige die beste Melanteria sey, welche sauber und nette, fein dichte und schwefelgelbe sey, und stracks schwartz werde, so bald nur ein Tropfen Wasser darauf gefallen. Sori spricht er, sey schwartz, löchricht, und eines anziehenden Geschmacks, rieche sehr häßlich, und werde sehr viel in Egypten, Libyen, Spanien und Cypern gefunden. Plinius dagegen meldet das Widerspiel, und saget, Chalcitis, Misy, Sory und

Misi, Melanteria und Sori.

Melanteria sey nur einerley, und verändere sich blos mit der Zeit, das eine in das andere; aus dem Chalcitis werde Misy, aus diesem Melanteria, und diese verwandele sich in das Sory, welches ich dennoch nicht beobachten können: denn ob ich gleich ein Stücke davon länger als achtzehn Jahr gehabt, habe ich doch niemahls in acht nehmen können, daß es sich entweder an der Farbe oder Natur verändert hätte, wiewohl ich genau drauf gemercket. Das aber ist wahr, daß es Chalcitis giebet, da an einem Stücke unterschiedene Farben befindlich sind: dieweil ich aber so lange Zeit über nicht die geringste Veränderung wahrgenommen, dannenhero glaube ich gäntzlich, daß er natürlicher Weise also sehe.

Ihm sey nun wie ihm wolle, man erwehle nur den Chalcitis in feinen schönen Stücken, welche braunroth sehen, und als wie Vitriol schmecken, auch stracks zergehen, wenn sie ins Wasser geleget werden, dabey eine glänzende Kupferfarbe haben, wenn sie zerschlagen worden.

Der natürliche Chalcitis und Colchotar wird uns von unterschiedlichen Orten zugeführet, z. E. aus Schweden und Teutschland. Es ist eine Sache, die in der Artzney sehr wenig bräuchlich ist, weil sie so seltsam; doch dürffte sie noch viel weniger gebrauchet werden, dafern sie nicht unter den Theriac genommen würde. Die Seltsamkeit und die Kostbarkeit dieses Steines hat viele veranlasset, ihn nachzumachen, und dahin zu trachten, wie sie ein und anderes dafür einschieben möchten, als da ist das Chalcanthum, oder der roth gebrennte Vitriol, der weiß gebrennte Vitriol, der Gallmey, weil er ihm so gar ähnlich siehet, und andere dergleichen Dinge mehr: welches dann verursachet, daß diejenigen, die den wahrhaften Chalcitis nöthig haben, sich fein zu aufrichtigen Leuten halten müssen, und ihnen das Geld nicht dauern lassen.

Das neun und funfftzigste Capitel.

Vom Römischen Vitriol.

Der Römische Vitriol ist, wie alle die andern Gattungen des Vitriols oder *Couperoses* und *Comproses*, eine Art Crystallen, welche man mit Wasser aus einer gewissen Sorte Marcasite ziehet, welche sich in den Kupferbergwercken befindet, und von den Alten Pyrites und Quis genennet worden ist. Dergleichen Pyrites findet man in der Thonerde bey Paßi, eine Meile von Paris, daraus allerhand gemachet wird; wie man dann mich versichert hat, daß ein gewisser Abt sein Universale daraus bereite. Auch wird der Pyrites, aus dem man den Römischen Vitriol ziehet, in Italien, an vielen Orten gefunden. Wenn sie nun aus dieser Marcasit den Vitriol machen wollen, so wird sie einige Monate an die freye Luft und ins Wetter geleget, damit die Luft hinein zu tringen vermöge, und sie sich solcher Gestalt calcinire, und in einen grünlichten Kalch verwandele. Wann dann der Pyrites im Stande ist, daß er sich handthieren läßt, so schmeissen sie ihn ins Wasser, hernach wird er mit Hülffe des Feuers und vermittelst höltzerner Kasten, zu solchen Crystallen gemacht, dergleichen wir aus Italien überkommen. Kurtz zu sagen, alle Arten des Vitriols werden als wie Alaune in England, und der Salpeter in Franckreich bereitet, es entstehet auch der Unterschied zwischen ihnen blos von denen Orten, woselbst die Bergwercke befindlich sind, wie ingleichen, daß einige Arten derselben Kupfer, andere aber Eisen bey sich führen. Diejenigen, welche Kupfer halten, sind der **Cyprische und Teutsche Vitriol.** Eisen aber führet der **Römische, der Pisische und der Englische.**

Diese so unterschiedene Beschaffenheit ist Ursach, daß der Teutsche und der Cyprische Vitriol eine mit Speichel angefeuchtete Messerklinge anröthen, welches hingegen der Römisch, der Pisische und der Englische nicht thut, sondern lassen die Farbe des Messers unverändert. Weil auch der Pisische und Englische Vitriol nicht mehr färben, denn der Römische, so hat dieses einigen Leuten,

die

die doch zu nennen nicht eben nöthig, Gelegenheit und Anlaß gegeben, den Römischen Vitriol vermittelst des Englischen nachzumachen, welches sie zu Wercke richten, indem sie diesen Vitriol ein wenig waschen, und etliche Tage an der Luft stehen lassen, damit sich seine grüne Farbe in grau verkehre, welches man jedennoch gantz leichtlich mercken kan, dieweil der Römische Vitriol eitel dicke, lange Stücken ist, Seladongrün siehet, schwerlich zergehet, und, wenn er zerschlagen worden, durchsichtig ist, als wie Glas, davon er auch seinen Namen bekommen haben soll: wiewohl andere wollen, es stecke in dem Worte VITRIOLUM ein besonder Geheimnüß, und bedeute ein ieder Buchstabe ein gantzes Wort, und solle soviel heissen, Visitando Interiora Terræ, Rectificando Invenies Occultum Lapidem Veram Medicinam.

Der wahrhafte Römische Vitriol wird ietziger Zeit gar sehr gesuchet, zum Theil, weil er so seltsam, zum Theil aber, weil er sich trefflich zu dem also genannten sympathetischen Pulver schicket, denn dieses nichts anders ist, als Römischer Vitriol, welcher in den Hundstagen bey heitern Wetter in die Sonnenhitze gestellet worden ist, und hernach, wenn er durch die Hitze der Sonnen schneeweiß calciniret, zu allerhand Wunden und Stillung des Blutens gebrauchet wird. Etliche nehmen auch Tragant unter den Vitriol. So bringt man uns ingleichen aus Italien noch eine Sorte Vitriol, der dem Römischen sehr nahe kommt, ohne daß er viel grüner und in kleinen Stücken ist: denselben nennen wir Vitriol von Pisa, und wird von den Färbern gebrauchet.

Der dritte Eisenhaltige Vitriol, der auch gantz gemeine, und folglich nicht theuer, ist der Englische Vitriol, und wird von den Färbern, Hütern und andern, die schwartz färben, vielfältig gebraucht, und man sagt, das sey die Ursache, warum er schwartz färbe, weil er nämlich vom Eisen participire: andre aber geben vor, es verursache solches das alte Eisen, welches diejenigen, die damit umgehen, drein schmeissen, wenn er zerlassen worden ist. Englischer Vitriol.

Wenn der Englische Vitriol, wie sichs gehöret, seyn soll, so muß er trucken, hellgrün und durchsichtig seyn, auch so wenig klein Zeug und weisse Stückgen sich darunter befinden, als immer möglich ist.

Das sechtzigste Capitel.

Vom Cyprischen oder Hungarischen Vitriol.

WAs ich auch für Bemühung angewendet, um zu erfahren, was doch der Cyprische Vitriol, den wir zu verkauffen haben, eigentlich seyn möchte, so habe doch solches unmöglich entdecken können. Die Alten, auch einige neuere Scribenten, haben zwar vorgegeben, daß dieser Vitriol mit einem blauen Wasser, daß man in Cypern, davon er auch den Namen bekommen, an unterirdischen Orten finde, bereitet werde. Und ein anderer wohlverdienter redlicher Mann hat mich versichert, daß der Cyprische Vitriol von Röslein Kupfer, in Vitriolspiritus aufgelöset, und wiederum crystallisiret, gemachet werde. Noch ein anderer aber hat mir für gewiß berichtet, der Cyprische Vitriol würde von dem Teutschen Vitriol verfertiget. Allein, weil ich nicht weiß, zu welcher unter diesen dreyen Partheyen ich mich halten soll, als will ich sagen, daß man zweyerley Cyprischen Vitriol zu uns bringe: der eine ist in dicken Stücken, den nennen wir der Compagnie Cyprischen Vitriol, weil ihn insgemein die Herren von der Indianischen Compagnie nach Franckreich bringen. Der andere ist der zerschlagene Vitriol, denn er mit allem Fleiß in kleine Stücklein zerschlagen worden, und so spitzig als wie Diamanten ist, damit er eines Theils ein desto schöneres Ansehen gewinne, andern Theils aber auch sich besser verkauffen lasse. Der Compagnie Cyprischer Vitriol.

Den Cyprischen oder Ungrischen Vitriol soll man erwehlen, der schön Himmelblau siehet, insonderheit, wenn er zerschlagen worden ist: denn weil es

eine

eine Waare, welche die Luft gar leichtlich durchtringet, so bekommt sie mehrentheils aussenher eine grünlichte Farbe, welches doch seine Beschaffenheit nicht im geringsten vermindert; denn man darff ihn nur an die Zunge bringen, so wird ihm auch die allergeringste Nässe seine vorige Farbe wiedergeben, ihm diesen Blick benehmen, und erweisen, daß nichts daran, als nur die öbere Fläche verderbet worden. Es haben mir auch etliche gesaget, daß man einen dermassen durchtringenden Spiritus aus dem Cyprischen Vitriole bereiten könne, der alle Gläser zustiesse, wenn sie auch gleich noch so dicke wären; doch sey er ein allgemeines Mittel zu allerhand frischen Wunden, und das Blut zu stillen, wann er mit gleichem Theile Wassers übergeleget würde. Welches nicht so gar unwahrscheinlich, indem wir keine Materie mehr haben, die dermassen an- und zusammen ziehend wäre, oder das Bluten eher stillete, als wie der Cyprische Vitriol.

Diesen Vitriol gebrauchen gleicher Gestalt viel Handwercksleute, wie ingleichen viel andere Leute, die ihn stets bey sich führen, und die Buckeln und Beulen im Gesichte damit zu vertreiben suchen. So wird er auch an statt des Römischen zum sympathetischen Pulver gebraucht.

Das ein und sechtzigste Capitel.

Vom Teutschen Vitriol.

DEr Teutsche Vitriol sieht grünlichtblau, ist hell und durchsichtig, und wird zu Goßlar in Sachsen gemacht, deswegen ihn auch etliche bey uns *Couprose d' Allemagne*, *Vitriol* oder *Comprose de Goslar* oder *de Saxe* zu nennen pflegen. Dieses Kupferwasser soll man erwehlen, wenn es in feinen grossen Stücken ist, die hell und durchsichtig sind, und wenn es fein trucken, auch so viel möglich, ohne klein Zeug ist.

Goßlarisch oder Sächsisch Kupferwasser.

Der Teutsche Vitriol wird starck zur Artzney gebraucht, das heißt, die meisten Chymici machen allerhand Sachen draus, gleichwie aus folgenden wird zu ersehen seyn: es bedienen sich auch dessen die Färber.

Im Fall der Noth kan er eben als das Cyprische Kupferwasser zur Blutstillung gebrauchet werden, allein er ist nicht so kräftig.

Das zwey und sechtzigste Capitel.

Vom weissen Vitriol.

DEr weisse Vitriol, den wir aus Teutschland bekommen, wird von Goßlarischen Vitriol, dessen ich nur allererst erwähnet, gemacht; denn dieser wird so lange calciniret, bis er weiß worden, hernach schütten sie ihn ins Wasser, und filtriren ihn. Wann er dann beginnet zu gerinnen, und zusammen zu lauffen, so machen die Teutschen viertzig bis funffzigpfündige Stücken daraus, in der Gestalt und Form, wie wir sie zu sehen bekommen. Demnach darff man nicht glauben, wenn ein neuer Scribente meldet, daß der weisse Vitriol um und bey den Quellen gefunden werde, und das allerreineste metallische Wesen sey.

Dieses Kupferwasser soll man erwehlen, wenn es fein veste ist, recht weiß, und so viel als möglich, wie feiner Zucker siehet. Auch dienet zu wissen, daß man den weissen Vitriol nicht an der Luft lassen müsse, denn so bald ihn die Luft angehet, sobald wird er gelb, und läßt sich nicht wohl verkauffen.

Er wird in etwas in der Artzney gebraucht, denn etliche thun ihn mit Veielwurtz und Aloe Succotrin in Rosen- oder Wegbreit-Wasser, und vertreiben damit böse Augen. Die Mahler brauchen ihn, wenn er zuvor calciniret worden, unter ihre Farben, damit sie desto hurtiger trucknen. Doch wird er meistentheils von den Schmieden verbrauchet.

Es werden auch Crystallen aus diesem Vitriol mit Vitriolspiritus bereitet, welche hernachmahls Gilla Vitrioli oder Brechvitriol genennet werden; Gilla Vitrioli

denn

denn wann man davon zwölff Gran bis auf ein Quintlein schwer mit etwas Suppe einnimt, erregen sie ein sanftes Brechen.

Das drey und sechtzigste Capitel.

Vom Vitriol-Spiritus und Oel.

AUs dem Teutschen oder Englischen Kupferwasser, welches man, bis es weiß worden, calciniret hat, wird mit Hülffe des Feuers und einer Retorte, ein Wasser oder phlegma, Spiritus und Oel gezogen. Weil aber dieses eine gar zu langweilige Arbeit, und sehr beschwerlich ist, derohalben will ich niemand rathen sich damit zu verwirren. Dazu ist der Vitriolspiritus und Oel, den unsre Apothecker und Destillatores bereiten, bey weiten nicht so gut, auch nicht so wohlfeil, als die wir aus Holl- und England bekommen. Man beliebe aber zu mercken, daß dasjenige, was wir, die Apothecker und Destillatores Vitriolöl zu nennen pflegen, ein blosser wohl dephlegmatisirter Spiritus sey: und man muß in diesem Capitel eben wie in den andern allen, verstehen, daß das Oel fett seyn, und auf dem Wasser oben schwimmen müsse, welches doch das Vitriolöl nicht thut, sondern es vermischt sich gantz leichtlich mit den wässrichten liquoribus.

Was Vitriolspiritus heißt, das ist derselbe liquor und Feuchtigkeit, so unmittelbar auf das phlegma folget, und muß, wenn er gut seyn soll, so klar, als wie Wasser seyn, fein säuerlich schmecken, und das weisse Papier schwartz färben, wenn er darauf gestrichen und ans Feuer gehalten wird. Dieser Spiritus wird sehr oft zur Artzney gebraucht, hat auch noch mehr andern Nutzen, dazu er erfodert wird. Der wohl dephlegmatisirte Vitriolspiritus wird Oel von uns genennet, wiewohl es eigentlich nicht recht ist, und muß dunckel sehen, einen durchtringend und brennenden Geschmack haben, so gar, daß man ihn unmöglich auf der Zunge erdulten kan. Irrig aber ists, wenn etliche meinen, man dürffe die saurern Spiritus nicht verstopfen, weil selbige, ihrem Vorgeben nach, nicht verfliegen sollen, welches zwar auch wohl wahr ist, alleine, lasset nur einen solchen recht wohl dephlegmatisirten Vitriolgeist in einer offnen Flasche stehen, wie bald wird sich die Luft drein schleichen, Maas und Gewichte vermehren, ihn aber endlich so ungeschmack, als wie Wasser, machen.

Das Vitriolöl ist ein heftig starckes Etzmittel, dannenhero wird es auch zu Auflösung der Metallen gebraucht. Man kan es ingleichen in eben den Kranckheiten, in welchen der Spiritus gebrauchet wird, einnehmen und gebrauchen, nur daß man bey weiten nicht soviel auf einmahl nehmen darff, weil es viel kräftiger und stärcker ist. Den Vitriolspiritus soll man niemand anders, als aufrichtigen Leuten abkauffen; denn es giebt ihrer, welche Vitriolgeist machen, und Scheidewasser drunter thun, deswegen sie es auch also wohlfeil hingeben können. Und dieser mit Scheidewasser bereitete Vitriolgeist wird Spiritus Vitrioli philosophicus genennet, darum man dann wohl Acht darauf zu geben hat.

Was das Phlegma oder das Wasser vom Vitriol betrifft, davon ich oben gemeldet, dasselbe ist zu nichts nicht nutze, weil es ohne allen Schmack ist. Jedennoch gebrauchen es etliche, und waschen die Augen damit.

Es gedencket der Herr Lemery, daß man zu obbeschriebenen operationibus und Arbeit den Englischen Vitriol nehmen solle, alldieweil er nicht so scharff als wie der Teutsche: nichts destominder gebrauchen fast alle diejenigen, die mit dem Vitriol umgehen, den Teutschen zu ihrer Arbeit, welches ich aber denenselben zu entscheiden überlasse, die hierzu geschickter sind als ich. Was nach der Distillation in der Retorte zurücke bleibt, ist eine röthlichte Erde, welche von den Chymicis Todenkopf, Caput mortuum Vitrioli, Colchotar Vitrioli, Vitriolum rubefactum genennet wird, daraus man mit Wasser, beym Feuer, ein Saltz ziehen kan, welches Vitriolsaltz geheissen wird, und eben als wie die Gilla kan gebrauchet werden, ausser daß man es in viel geringerem Gewichte giebet. Dieses

Colchotar.

Vitriolsaltz. Vitriolsaltz soll weiß und getreulich bereitet seyn, denn es giebet etliche, die an statt des Saltzes die Gilla Vitrioli, oder grün Vitriol, das weiß gebrennet worden ist, verkauffen.

Der Colchotar wird einiger massen in der Artzney gebraucht, denn etliche nehmen ihn an statt des Chalcitis, weil er wohlfeiler und doch eben so gut ist. So thun ihn auch etliche Apothecker unter das Palmpflaster, damit nicht allein das Pflaster davon roth werde, sondern auch, damit sie sich nach dem Verlangen einiger Wundärtzte bequemen mögen, welche gerne wollen, daß der gemeine Mann nicht mercke, daß es Palmpflaster sey; und eben zu solchem Ende, damit sie es desto besser verstecken können, haben sie diesem Pflaster den Namen diachalciteos gegeben.

Von dem Colchotar, gebrannter Alaune, Zuckerkant, Urin und Rosenwasser wird ein Wasser zugerichtet, welches überaus anziehend ist, und ein treffliches Mittel das Blut zu stillen, wie solches der Herr Lemery angezeiget, zu dem der Leser seine Zuflucht nehmen kan.

Es giebt sonst noch ein dergleichen Aqua styptica des Herrn Faveur, welches beym Charras beschrieben stehet.

Auch dienet zu mercken, daß der Colchotar gantz ungereimt Chalcanthum genennet werde, denn das Wort Chalcanthum bedeutet nichts anders als Vitriol.

Das vier und sechtzigste Capitel.

Lapis medicinalis vel medicamentosus Crollii.

Des Crollius mediciniſcher Stein wird von Englischen und weissen Kupferwasser, Alaune, weisser Suda oder Egyptischen Natron, gemeinen Saltze, Weinsteinsaltz, Wermuthsaltz, Beyfußsaltz, Wegwartsaltz, Wegbreitsaltz, Wasserpfeffersaltz, Bleyweiß, Orientalischen Bolus, Myrrhen, Wegrauch und Rosenessig gemacht. Alle diese Stücke werden auf die Weise mit einander versetzet, wie Crollius am 442. Blatte gewiesen, und daraus mit Hülffe des Feuers ein röthlichter Stein gemacht, der grosse Kräfte hat, welche gleichergestalt bey nur erwähntem Autor beschrieben stehen, die aber der Länge nach allhier zu erzehlen zu verdrüßlich fallen dürffte. Weil dieser Stein nicht von geringer Wichtigkeit, theils weil er Geld kostet, und denn, weil die meisten Leute diesen Stein gar nicht kennen, so geben die meisten Apothecker den Mediciniſchen Stein dafür, welcher bey denen Herren Charras und Lemery beschrieben stehet, denn sie ihn um ein gutes wohlfeiler geben können, als diejenigen, welche allein den rechten Stein des Crollius verkauffen, indem derselbe Mediciniſche Stein aus eitel wohlfeilen Dingen bereitet wird, gleichwie aus folgenden zu ersehen.

Das fünff und sechtzigste Capitel.

Vom Mediciniſchen Stein.

Der Herr Charras hat in seiner Apotheckerkunst pag. 1041. einen Mediciniſchen Stein beschrieben, welcher von Cypriſchen Vitriol, Salniter, Bleyweiß, Alaune, Bolus, Glassaltz, Salmiac, und gemeinen Eßig zusammen gesetzet wird. Lemery aber bereitet den seinigen von Colchotar oder rothem Vitriol, Glöte, Alaune, Bolus, Salniter, Salmiac und Eßig. Aus diesen beyden Beschreibungen kan man zur gnüge sehen, daß zwischen diesen und des Crollius Mediciniſchem Steine kein geringer Unterschied sey, daher man sich auch nicht wundern darff, wenn dieser oder jener unter den Kauffleuten und Apotheckern ihn wohlfeiler als andere giebet.

Das sechs und sechtzigste Capitel.

Vom Wunderstein.

Lapis mirabilis wird wegen seiner vortrefflichen Eigenschaften also genennet, denn er absonderlich zu den Flecken und andern Zufällen der Augen der Pferde dienet.

Dieser Stein wird also gemacht: man

man thut eine Menge weissen Vitriol oder Galitzenstein, in einen irrdenen Hafen mit Alaune, Bolus, Glöte und gemeinem Wasser, auf die Art, wie in des Herrn Soleysels Buche pag. 86. beschrieben stehet, zu dem diejenigen, die dessen nöthig haben, ihre Zuflucht mögen nehmen, damit sie sowohl die dosin, und wieviel von iedweden zu nehmen, als auch die herrlichen Tugenden, welche dieser Autor dem Steine beygelegt, und um deren willen er diesen Namen führet, ersehen mögen.

Seine Wahl betreffend, da bedarff es keines weitern Aussuchens, wenn er anders wohl und getreulich bereitet worden ist.

Das sieben und sechtzigste Capitel.

Mondique.

Mondique von etlichen auch Quis und Pyrites, Feuerstein, genennet, ist eine Art Kupfer-Marcasit, daraus man den Vitriol machet. Sie ist schwer, sieht mäusefahl, und ist voll gelber glänzender Flecken.

In Franckreich giebt es ihrer die Menge, und könte noch mehr aus dem lettichten Boden zu Paßi bey Paris gezogen werden.

Es darff aber niemand wunder nehmen, daß ich den Vitriol *Comprosé* genennet habe, denn ob es schon unrecht ist, so nennen ihn dennoch die Kauffleute also. Wer ihn aber bey seinem rechten und eigentlichen Namen nennen will, der sage *Couperosé*, welches von dem Lateinischen Worte Cuprum, oder von Cupri rosa, welches eben soviel heißt als Röslein Kupfer, herstammet.

Wir verkauffen auch meßingenen Drat, welcher von gelben Kupfer, als wie der eiserne, auf der Ziehebanck gezogen wird.

Das acht und sechtzigste Capitel.

Vom Bley.

WIr haben dreyerley Arten aus der Erde gegrabenes Bley, welche allein darinne von einander unterschieden sind, daß sie mehr oder weniger in dem Eingeweide der Erden gekochet worden. Das erste, welches die wenigste Hitze empfangen, und folglich das schwerste ist, führet den Namen *Plomb mineral*, Bleyertz, denn aus diesem wird das Mullenbley bereitet.

Alquifoux. Von etlichen wird es Alquifour genennet, und ist ein schweres Metall, das sich leichtlich zu Pulver machen, dahingegen schwerlich schmeltzen läßt. Es wird in Stücken von unterschiedener Grösse aus den Schachten gezogen, bisweilen rein und sauber, zuweilen aber mit einer Gattung Gestein vermischet, welches dem Marmor ähnlich ist, und von denenjenigen, die sich auf die Mineralien verstehen, *la Gangue* genennet wird.

Wenn dieses Bley zerschlagen worden, siehet es wie glänzende Schuppen, ist weiß und auf schwartz sich ziehend, bey nahe als wie die Spießlein des Spiesglases.

Die Engländer schmeltzen es, und schütten es in Formen, damit dergleichen grosse und schwere Stücken draus werden, welche man Mullen nennet, und wir zu sehen bekommen. Dieses Bleyertz wird in Franckreich eintzig und allein von den Töpfern verbrauchet, die es stossen, und ihre Töpfe grün damit glasüren.

Ob es nun schon eine Waare von keiner sonderbaren Wichtigkeit ist, dennoch haben wir fast keine mehr, auf welche man so genaue Achtung zu geben hätte: denn wo sich ein ander Metall drunter befände, wie wohl ehe geschicht, würde es alle Arbeit der Töpfer verderben, welches den Verkäuffern ein und andere Ungelegenheit zuziehen dürffte. Dannenhero muß man ihnen keinen Alquifour verkauffen, bevor man ihnen ein Stück nach dem andern gezeiget, und sich ein Scheinlein drüber geben lassen, daß sie zu frieden, und man dergestalt den Proceß vermeiden möge.

Wenn nun das Bleyertz gut seyn soll, so muß es in grossen Stücken seyn, gewichtig und schöne Schuppen haben,

welche glänzend und gleichsam fettricht seyn, das heißt, es muß sich gelinde angreiffen lassen. Kurtz, es muß dem Wißmuth so nahe kommen, als nur immer möglich ist. Das aber voll Kies, Stein und Staub ist, soll man auswerffen, denn es taug eben so wohl zu nichts, als wie dasjenige, welches mit der andern Art Bleyertz vermischet ist; wie ich denn bald erweisen werde.

Die zweyte Art des **Bleyertzes** ist nicht so gewichtig, iedoch viel härter, als das vorige. Wenn es zerschlagen worden, sieht es mäusefahl und hat ein gar spröde Korn, obenher aber ist es gantz linde, und siehet etlicher massen der schwartzen Kreide ähnlich: woraus zu schliessen, daß es nicht gnugsame Hitze gehabt, dadurch es hätte können in schwartz Bley verwandelt werden. Das Bleyertz, das also beschaffen, soll gäntzlich verworffen werden, denn es zu gar nichts nicht nutze, iedennoch öfters unter dem Alquifour befindlich ist, und den Handwercksleuten nicht wenig Händel macht, denn es eben so wenig im Feuer zerschmeltzet, als wie der Marmor, und machet ihnen ihre Arbeit nur zu nichte. Allein, ob ich gleich anietzo gesaget, man solle dieses Bleyertz schlechter Dinge verwerffen, so hab ich dennoch für dienlich erachtet, allhier zu vermelden, daß es einige unter den Alchymisten gbee, welche dergleichen Bley aufsuchen, und das Bley daraus bringen wollen, weil es ihrem Vorgeben nach, viel linder und viel vester seyn soll, als das gemeine. Andere aber vermeinen, es halte etwas weniges Silber, welches ich aber unentscheidet lasse. Jedennoch will ich niemand rathen sich damit zu belegen, alldieweil es gar wenig gebrauchet wird.

Im Gegentheil ist die dritte Art des **Bley-Ertzes** desto gebräuchlicher, und dasjenige, was wir **schwartz Bley-**
Bleyertz. **ertz, Bleyertz und Kreide** zu nennen pflegen, dieweil das Vollkommenste zum Zeichnen dienet. Die Alten haben es **Bleyglantz und Wasserbley** genennet, und vorgegeben, es würde aus dem Abgrund des Meeres heraus gehohlet. Die Fremden nennen es *Potelot*.

Wir haben zweyerley solche *Mine de Plomb*, oder **Wasserbley**, das feine, und das gemeine. Wenn das feine recht vollkommen, und wie sichs gebühret, beschaffen seyn soll, so muß es leichte seyn, schwartz, wie etwa das Silber, gläntzend, nicht zu harte, auch nicht zu weich, und muß sich entzwey sägen lassen: wann es dann zerschnitten worden, muß es dichte und nicht grümplicht seyn, auch ein dichtes und feines Korn haben. Es soll ingleichen in mittelmässigen Stücken seyn, das ist, die fein lang und wohlgemacht sind, und sich wohl schneiden lassen, denn aus dem man feine lange Stiffte machen kan, dasselbe wird am höhesten gehalten. So hat auch das Bleyertz, das dergestalt beschaffen ist, keinen gesetzten Preiß, sondern der Verkäuffer kan es verkauffen, wie er nur selber will, indem es von Baumeistern, und andern, die es zum reissen gebrauchen, sehr verlanget wird. Es kommt insgemein aus **England**, das gemeine aber wird aus **Holland** gebracht, und dienet zu nichts, als die Platten damit zu reiben, oder für die Kesselflicker, welche das alte Eisen damit beschmieren, damit es für neues gehen möge, welches aber stracks zu erkennen ist; denn man darff nur Wasser drauf schütten, oder mit den Fingern drüber hinfahren, so wird es das Wasser bald davon bringen, wenn es, das Eisen, damit beschmieret ist, oder es wird euch die Finger besudeln; dann man hat keine Waare, die das Wasser so sehr scheuet, als das Wasserbley.

Was übrigens das gemeine **Wasserbley** belanget, da liegt nichts dran, ob es hart oder weich, grob oder fein sey, wenn es nur in Stücken ist, und nicht voll Eisenschlacken, Stein und klein Zeug. Das von Eisenschlacken bereitet ist, dasselbe kan man alsofort, wenn es zerbrochen wird, erkennen: denn, wenn sich Rost darinne befindet, welches eine harte und eisenhafte Materie ist, die wir auf Frantzösisch *Machefer* heissen, so dient es zu nichts. Dieses aber kan man nicht mercken, ohne, wenn man es zerbricht, denn alles was in das Wasserbley fällt, wird dergestalt damit verwickelt, daß man es durch das blose Anschauen von dem schwar-

tzen

tzen Bleyertz nicht vermag zu unterscheiden.

Was das zu Pulver gemachte Wasserbley betrifft, dasselbe erkauffe man ja allein bey redlichen Leuten, weil sich gar leichtlich solche Sachen drunter mischen lassen, die ich allhier zu nennen unnöthig erachte. Etliche streichen es zwar auf die Hand, um zu erfahren, ob es auch fein schwartz wie Silber sehe, allein die Probe ist nicht richtig.

Der Herr Morin, ein Medicus, der sich vortrefflich wohl auf die Mineralien verstehet, hat mir berichtet, wie daß es in Franckreich / bevoraus in Auvergne / einen Hauffen Bleygruben gebe, daraus auch wohl alle diese drey Arten Bley könten gewonnen werden: und man kan dessen versichert seyn, dieweil er ein solcher Mann ist, der nicht leichtlich etwas saget, was nicht wahr seyn solte.

Das neun und sechtzigste Capitel.

Vom Mullenbley.

ALso wird genennet das Bleyertz, wenn es geschmoltzen, von Gestein und anderer Unreinigkeit gesaubert, und hernachmahls, wenn es recht gereiniget worden; welches geschicht, indem sie es entweder schäumen, oder aber Unschlit und ander Fett darauf werffen; in sonderliche Formen geschüttet wird, damit es, wie ich allbereit erwähnet habe, zu solchen Stücken, Mullen genannt, werde, welche unterschieden Gewichte und Dicke haben.

Das dergestalt geschmoltzene Bley muß, wenn es gebührend beschaffen seyn soll, linde seyn, muß sich zerschneiden und biegen lassen, anbey so weiß und gläntzend seyn, als immer möglich. Wir nutzen das Bley auf vielerley Weise, denn es nicht allein unterschiedene Handwercker gebrauchen, sondern es werden auch allerhand chymische Sachen daraus gemacht, welches dann verursachet, daß das Bley, sowohl in Europa / als auch an vielen andern Orten in der Welt in so grosser Menge verthan wird.

Das siebentzigste Capitel.

Vom Bleypulver oder Bleysande.

DJe erste operation und Handlung, die mit dem Bleye vorgenommen wird, ist das pulverisiren: nicht zwar auf solche Weise, als wie viele Apothecker thun, welche es, damit sie es zu Pulver machen mögen, feilen, und im Mörsel stossen lassen; oder aber, wie andere vermeinen, daß man geschmoltzen Bley, welches in runde mit Weiß beschmierte Büchsen gethan wird, dazu gebrauche, denn es belohnet nicht die Mühe. Vielmehr lasse man das Bley in einem irdenen oder eisernen Gefässe fliessen, schütte alsdann gestossene Kohlen darein, und rühre es fort für fort um. Auf diese Art kan man viel ehe tausend Pfund Bley zu Pulver machen, als eine Untze im Mörsel, oder zehen Pfund in einer Büchse. Will man es reinigen, das heißt, die Kohlen davon bringen, so darff man es nur mit Wasser waschen, und treuge werden lassen. Es wird aber sehr selten gebraucht, ausserhalb, daß es den Töpfern, als wie das Bleyertz, die Geschirre zu verglasuren dienet.

Doch wird auch etwas weniges davon in der Artzney gebraucht, sonderlich, wenn es unbegreifflich oder gantz zarte ist, denn es kommt zu etlichen Salben, als da ist Pompholyx, und andere mehr. Diejenigen, welche das Bley reinigen, oder Musqueten Kugeln und Schrot daraus machen, senden uns den Schaum, welchen wir den Töpfern verkauffen, und Bleyschaum oder Bleyasche zu nennen pflegen. Bleyasche.

Das ein und siebentzigste Capitel.

Vom gebrennten Bley.

DJeses nennen die Lateiner plumbum ustum, und wird von bleyernen Platten, die aus dem Mullenbley gemachet worden sind, bereitet; denn,

wenn sie mit Schwefel zusammen in einen Topf gethan werden, so bekommt man durch Hülffe des Feuers ein braunes Pulver daraus.

Das gebrannte oder calcinirte Bley wird einiger massen zur Artzney gebrauchet, dieweil es austrocknet, und zu etlichen Salben und Pflastern kommt. Seine Wahl betreffend, da ist nichts mehr nöthig, als daß es recht und wohl gebrennet und fein sauber sey. Etliche waschen es, damit der Schmutz davon komme, wie auch der Schwefel, der etwa dabey möchte verblieben seyn.

Das zwey und siebentzigste Capitel.

Von der Minie.

Mine de Plomb rouge, die wir auch Minium zu nennen pflegen, kommt vom Alquifoux oder Bleyertz, welches zu Pulver gemacht, calciniret und in ein rothes Pulver verwandelt worden ist, auf die Art, wie wir es zu sehen bekommen. Es ist ein Irrthum, wenn man glaubet, daß die Minie, die wir aus England bringen lassen, von Mullenbley gemachet sey, denn der wohlfeile Preiß, darum sie uns gelassen wird, giebt sattsam zu erkennen, daß sie nur von dem Bley, wie es aus den Schachten kommt, bereitet sey. Uberdiß wird auch das Mullenbley vom Feuer niemahls so gar roth, als wie das Bleyertz, ob man ihm gleich auch noch so starckes Feuer giebt.

Man soll aber die Minie erwehlen, welche eine hohe Farbe hat, und soviel als möglich, eitel Pulver und ohne Unrath ist. Dabey muß man Acht haben, daß sie nicht gewaschen sey, welches man gar leichtlich an der weißlichten Farbe, ingleichen, daß sie insgemein voll kleiner Klumpen ist, erkennen kan. Man kan auch mit Kalch oder Feilstaub einen Mercur aus der Minie ziehen, allein die geringe Menge desselben ist kaum der Rede werth. Mercurius aus dem Bley.

Die Minie wird etlicher massen in der Artzney gebraucht, weil sie austrocknet und etlichen Salben und Pflastern die behörige Dicke giebet. Die Mahler gebrauchen sie gleichfalls und mahlen roth damit, mischen sie auch unter andere Farben, damit sie desto eher trucken werden. Die Töpfer glasiren die irdenen Gefässe damit und machen sie roth, und brauchen sie eben als wie das Bleyertz oder ander Bley: es gebrauchen sie auch noch andere Handwercker mehr.

Das drey und siebentzigste Capitel.

Vom Schieferweiß.

Dieses wird von Mullenbley gemacht, welches zu Blättern geschlagen, und als wie Papier zusammen gerollet worden, doch so, daß es nicht auf einander trifft. Dieses dergestalt aufgerollte Bley wird in Töpfe, mit Eßig gefüllet, auf kleine Stäblein gelegt. Wenn sie nun voll sind, werden sie dermassen veste verstopfet, daß keine Luft nicht dazu kommen kan, und darauf in Mist verscharret, in welchen man sie in die vier Wochen stehen läßt. Nach deren Verlauff eröffnet man diese Töpfe, und findet, daß das Bley darinne gantz und gar brüchig worden, und weiß wie das Schieferweiß, ist. Wenn man denn diese bleyernen Blätter heraus genommen, bricht man sie in Stücken, und legt sie an die Sonne, damit sie trocken werden.

Man muß das Schieferweiß erwehlen, welches zarte, aus- und inwendig weiß ist, und feine schöne Schiefer hat, unter denen keine schwartze befindlich, oder anderer Unrath und klein Zeug, so wenig als nur möglich.

Meines wissens dienet es alleine für die Mahler, wenn es mit Oel oder mit Wasser abgerieben worden, denn es das allerschönste Weiß ist, das wir haben können, so auch sehr lang beständig bleibt, alleine zum Vergelt ist es sehr gefährlich zu stossen und zu reiben.

Das vier und siebentzigste Capitel.
Vom Bleyweiß.

DJe rechte Cerussa oder der Bleykalch ist vom Schieferweiß gemacht, welches mit Wasser abgerieben, und in Formen gethan worden, damit es zu kleinen Stücken werde, die man trucknen läßt und in blau Papier einwickelt, auf die Art, wie sie es uns übersenden. Und diese also bereitete Cerussa kan man Bleykalch nennen; nicht aber, was wir ietziger Zeit aus Holland bekommen, als welches fast nichts anders ist, als Kreide, wie ich gleich ietzo beschreiben werde.

Bleykalch.

Die rechte Cerussa belegen wir mit dem Titel die Venedische, dieweil sie die Venetianer zu erst gemacht. Nachdem aber dieselbe sehr theuer und deshalben sehr rar worden, derowegen lassen wir allein die Holländische bringen, denn sie von den Mahlern eben so hoch geachtet wird, als wie die Venetianische, ob es gleich nicht wohl gethan ist, indem die Holländische mit Oel oder Wasser abgerieben, ein Weiß ist, das nicht gar lange hält, und solches wegen der Kreide, die darunter ist; dieses aber wiederfähret der Venedischen nicht. Man könte dieser Weisse gantz wohl entrathen, und damit von denenjenigen, die es reiben müssen, alle Gefahr und Kranckheiten, ja oftmahls den Tod selbst abwenden.

Die sie zur Artzney nöthig haben, oder das Bleysaltz daraus bereiten wollen, solten sich billich des gerechten Venedischen Bleyweisses dazu bedienen, so würde auch ihre Arbeit desto besser gerathen. Sie dürffen auch an statt der gantzen Stücken nur das zerriebene Bleyweiß nehmen, und sich dessen zu allen Sachen gebrauchen. Dabey aber ist zu mercken, daß sie dieses Weiß bey niemand als bey redlichen Leuten erkauffen müssen, denn keiner kan davor stehen, oder Red und Antwort geben, als der es selbst gerieben hat: doch ist das veritable Bleyweiß über alle massen weiß, linde und zart, läßt sich auch gerne zerreiben.

So dienet auch zu wissen, daß die Holländer zur Bereitung der Cerussa sich blos des Staubes bedienen, welcher von dem zerbrochenen Schieferweiß entstehet. Weil aber dieser Staub zu einer so grossen Menge Bleyweiß, das in Franckreich und an andern Orten verbrauchet wird, nicht zureichen würde, sie auch dasselbe nicht also wohlfeil geben könten, derohalben mengen sie eine Gattung weisser Kreide drunter. Was das Englische Bleyweiß betrifft, dasselbige ist noch schlechter, als das Holländische, dieweil sie noch mehr von diesem Weiß darunter mischen; es ist auch überdiß nicht einmahl so schön.

Die das Bleyweiß reiben und die Cerussa davon machen, haben besondere Mühlen dazu, hernach machen sie einen Teig daraus mit Wasser, und thun denselben in gewisse Formen, damit er zu solchen Stücken werde. Sie muß demnach, wenn sie anders gebührend beschaffen seyn soll, überaus weiß, linde und trucken seyn, sich leicht zerreiben lassen, auch weder zerbrochen, noch voll kleiner Stücklein seyn, so viel sichs nur thun läßt; absonderlich, wenn sie soll verkauffet werden. Die aber nicht veste genug ist, sondern dermassen weich, daß sie im brechen zerfällt, dieselbe soll man verwerffen, denn sie ist eingepacket worden, bevor sie recht trucken war, oder aber, sie ist feuchte worden.

Das fünff und siebentzigste Capitel.
Sandyx.

DAs ist Bleyweiß, welches gantz gemachsam beym Feuer roth gemachet worden. Allein, weil der Sandyx oder die rothe Cerussa nichts anders ist als eine Art der Minie, dannenhero wird sie gar selten gebraucht. Etliche unter den neuen Scribenten haben zwar geschrieben, daß die rothe Minie von der Cerussa, durchs Feuer angeröthet, bereitet werde. Dieses aber ist in

Wahr-

Wahrheit falsch, und diese Leute haben es nur von hören sagen, indem die Cerussa aus Holland / die Minie aber aus England gebracht wird: dazu ist jene allzeit theurer als dieses.

Das sechs und siebentzigste Capitel.

MASSICOT.

WIr lassen dreyerley *Massicot* aus Holland bringen; weissen, gelben und goldgelben. Diese so unterschiedene Farben entstehen von dem Grad des Feuers, welches man dem zerbröckelten Bleyweiß, das zur Bereitung des Maßicots gebrauchet wird, gegeben hat. Ob man nun gleich der ersten Gattung des Maßicots, das ist, dem, der das wenigste Feuer ausgestanden, den Namen weisser Maßicot beygeleget, so folgt doch darum noch nicht, daß er weiß seyn müsse, sondern er muß gelblicht seyn. Der andere ist gelb, und hat mehr Hitze ausgestanden, denn der erste. Der dritte aber, der goldgelbe, hat noch mehr als dieser vertragen müssen. Man könte auch eine vierte Art zurichten, wenn man den Maßicot so lange calciniren liesse, bis er roth würde, welches denn ein wahrhafter Sandyx, oder rothe Cerussa, oder gemeiner Vermillion wäre. Was ihre Wahl und auslesen betrifft, so müssen sie gewichtig seyn, als ein unbegreifflich Pulver, und hoch an der Farbe, zu folge des Namens, den sie führen, und aufrecht. Deshalben mag man sich zu rechtschaffenen Leuten halten.

Sie sind sonst zu nichts nütze, als zur Mahlerey.

Das sieben und siebentzigste Capitel.

Von der natürlichen Glöte.

DJe natürliche Glöte, welcher die Alten den Namen Molybdæna ertheilet, ist eine Gattung eines metallischen Minerals, wie Schuppen formiret und so dicke und gestalt als wie das Schieferweiß, röthlicht von Farbe, und leichtlich zu zerbrechen. Es wird in den Bleygängen gefunden. Weil aber diese Glöte nur wenigen bekannt, dazu auch gar selten gefunden wird, dannenhero gebraucht man nur die durch Kunst verfertigte Glöte, davon in folgendem Capitel.

Das acht und siebentzigste Capitel.

Von der durch Kunst zubereiteten Glöte.

DJe Glöte, die wir verkauffen, heißt man gantz unrecht, Gold- und Silber-Glöt, dieweil die Alten, und auch wohl neuere Scribenten vorgeben, es werde diese Glöt zur Reinigung des Goldes und Silbers gebrauchet: welches iedoch wieder alle Vernunfft, indem die Glöt, die wir aus Polen, England und andern Orten, z. E. aus Teutschland, Schweden und Dänemarck bekommen, das Bley ist, welches sie gebrauchet, das Kupfer, das aus den Stollen gekommen, fein und zu Garkupfer zu machen. Wiewohl ich doch darum nicht läugnen will, daß diejenigen, welche Gold und Silber scheiden, solches nicht auch mit der Glöte verrichten könten. Allein dieselbe Glöt wird nirgend verkaufft, sondern die Müntzer schmeltzen sie wieder um, und machen sie wieder zu Bley, damit sie es ein andermahl mehr gebrauchen können, auch das wenige Gold und Silber, das noch darinne stecken dürffte, heraus bekommen mögen. Dannenhero lasse man ihm dienen, und glaube nicht ferner, daß unsere Glöte zum Gold- und Silberscheiden gedienet habe: und eben deshalben soll sie auch forthin nicht mehr Gold- und Silberglöt heissen, sondern blos den Namen Glöte führen. Auch darff man nicht vermeinen, wie etwa einige Scribenten geschrieben haben, die Glöte sey der Rauch vom Bley, welchen es bey der Scheidung des Gold und Silbers von

sich

sich gestossen, und daß sie gleichsam ein Rus sey, der sich an den Camin des Ofens angehencket, und andere dergleichen fabelhafte Erzehlungen mehr, derer die Bücher von der Glöte voll sind. Man muß auch nicht wähnen, ob sey zwischen der Glöte, welche gelbroth siehet, und derjenigen, welche weisser ist, ein Unterschied; keines weges: denn dieser entstehet alleine von der Gewalt des Feuers, die das Bley beym schmeltzen ausstehen müssen.

Man soll aber die Glöte erwehlen, welche eine hohe Farbe hat, und gewiß von Dantzig ist, denn dieselbe ist weit schöner als die Englische, indem nicht soviel Erde drunter zu befinden: sie hat auch eine viel schönere Farbe. Man soll auch diejenige, welche in kleinen Stücken und zerbröckelt ist, derselbigen vorziehen, welche aus lauter grossen Stücken bestehet, denn sie ist besser calciniret, und hat eine weit lebhaftere Farbe: läßt sich auch deswegen in den fettichten liquoribus, die man dazu gebrauchet, viel besser und leichter auflösen.

Diese Waare ist in Franckreich häufig im Gebrauch, denn es wird ihrer ziemlich viel zur Artzney verthan, indem sie das Grundstück, oder besser zu sagen, das Corpus der meisten Pflaster und eines guten Theils der Salben ist. Die Töpfer gebrauchen sie in Menge, und geben den Geschirren damit eine gelbe Farbe. Färber, Kürschner, Mahler und Wachstuchmacher bedienen sich derselben gleichfalls, wiewohl gantz unrecht, indem die Glöte ein Gift ist, wie solches ein Hauffen Scribenten gar fein angemercket, und auch unschwer zu glauben ist, indem die Erfahrung und Vernunft uns weiset, daß unsere Glöt mit einander nichts anders sey, als Bley, mit dem Wust und Schlacken des Kupfers vermischet.

Das neun und siebentzigste Capitel.

Vom Bleyzucker.

DAs Bleysaltz oder der Bleyzucker ist von Schieferweiß oder aufrichtigen Venedischen Bleyweiß und distillirten Eßig bereitet, welche mit einander infundiret, filtriret, evaporiret, und dergestalt zu einer leichten, weissen und spießichten Massa gemachet worden, die süsse und zuckerhaft, doch widerlich schmeckt.

Der meiste Theil derer jenigen, die das Bleysaltz zurichten, bedienen sich dazu des Holländischen Bleyweisses, dergleichen wir verkauffen, und können dannenhero dasselbige nicht so wohlfeil geben, als wie die, welche das Schieferweiß oder die Venedische Cerussa dazu nehmen, denn die Holländische Cerussa ist, wie schon erinnert, nur eitel Kreide, die gar kein Saltz nicht giebt. Ein gleiches wiederfähret denen, welche das gepülverte Bley, Minie oder Glöt dazu gebrauchen, denn weil diese drey letztern Dinge nicht so sehr aufgeschlossen sind, deswegen können sie auch nicht so viel Saltz geben.

Man soll den Bleyzucker oder das Bleysaltz erwehlen, welches obermeldten Geschmack habe, weiß, leichte, glänzend und spiessicht sey; und welches das recht gute Wegbreitwasser so trübe, wie Molcken macht: dieses experiment kan zu zweyerley dienen, nämlich, zu erfahren, ob das Bleysaltz oder der Bleyzucker gebührend beschaffen, und ob das Wegbreitwasser richtig sey.

Das Bleysaltz dienet zur Kühlung, und mag innerlich und äusserlich gebrauchet werden, daher wird es zu Stillung des Durchlauffs gar dienlich erachtet, wie auch zu bösen Hälsen, wenn es in Wegbreit-Wasser, von zwey bis auf vier Granschwer eingenommen wird.

Die meisten, die dieses Saltz bereiten, machen es schwer und graulicht, welches aber nirgend anders herrühret, als daß sie es nicht genugsam gereiniget oder mit gutem Eßig zugerichtet haben: denn wenn dieses Saltz schön leichte werden soll, muß man es zum allerwenigsten viermahl reinigen, und gemein Wasser und distillirten Eßig dazu gebrauchen, gleichwie der Herr Lemery recht und wohl erinnert hat. Ich will mich zwar nicht aufhalten, noch entscheiden, ob dasjenige, was wir Bley-

saltz zu nennen pflegen, auch das wahrhafte Saltz des Bleyes sey, doch will ich sagen, daß uns die Erfahrung lehret, es sey nur das Saltz vom Eßig, welches die Kraft und Beschaffenheit des Bleyes überkommen, die ihm dann auch den süssen zuckerhaften Geschmack zu wege bringen: will auch zugleich gedencken, daß erstermeldter Autor eine Disputation davon geschrieben, zu welcher der Leser seine Zuflucht nehmen mag.

Das achtzigste Capitel.

Balsam oder Oel vom Bley.

DEr Balsamus oder das Oleum Saturni heißt Bleysaltz, in Terpentinöl zerlassen. Andere aber begnügen sich, daß sie das Bleysaltz in den Keller setzen, bis es zu Wasser worden. Allein der erste soll diesem letztern billig vorgezogen werden, denn er weit dienlicher ist die Geschwüre reine zu halten und zuzuheilen, auch der Fäulung zu widerstehen.

Andere bereiten das Bleyöl, indem sie den spiritum ardentem Saturni aus dem Bleye ziehen, welches also geschicht; sie füllen zwey Drittheile einer Retorte mit Bleysaltze an, und ziehen durch Hülffe des Feuers einen Spiritus heraus, welcher Feuer fängt, als wie der Branntwein. Weil nun dieses Oel so heftig starck nicht ist, als wie dasjenige, das mit dem Terpentinöle gemachet worden, dannenhero braucht man es zu Säuberung der Augen, sonderlich der Pferde und anderer Thiere.

Der Spiritus Saturni ist ein treffliches Mittel wieder die Fäulung der Säfte oder der Feuchtigkeiten des Leibes. Spiritus Saturni.

Das ein und achtzigste Capitel.

Magisterium Saturni.

DJeses wird von recht gutem Bleysaltze gemacht, welches in distillirten und mit Wasser vermengtem Eßig zerlassen worden ist, hernach wird mit Weinsteinöle ein schneeweisses Pulver daraus gefällt, welches nachdem es trocken worden und vorher gewaschen ist, zu Vertreibung der Schwinden dienet, wenn es unter Pomade gemischet wird. Man kan sich der imprægnatio Saturni, das ist, des Eßiges und Wassers, darinne der Saturnus zerlassen worden, eben als wie der Jungfermilch bedienen, nicht zwar so blos alleine, sondern man muß etliche Tropfen davon ins Wasser fallen lassen, damit es weiß werde, und auch die Kraft habe die Entzündungen zu stillen, und die Hitzblattern im Gesichte zu vertreiben.

Obgleich dieses Magisterium Saturni ein über die massen weisses Pulver ist, dennoch soll man es eben so wenig, als alle die andern weissen Pulver von Metallen gebrauchen, weil sie die Haut, an statt dieselbe weiß zu machen, schwärtzen.

Das zwey und achtzigste Capitel.

Vom Bleyeßig.

DEr Eßig vom Bley oder Acetum Saturni ist von distillirtem Eßig gemacht, der auf Bleyweiß oder andere aus dem Bleye gemachte Sachen gegossen und in digestion gesetzet worden. Man braucht ihn zu Vertreibung der Schwinden, oder vermischt ihn mit Rosenöl, und macht eine sonderliche Salbe davon, die wir Butyrum Saturni, Bleybutter/ zu nennen pflegen. Bleybutter.

Das drey und achtzigste Capitel.

Vom Zinck.

ES gehet mit dem Zinck gerade als wie mit dem Wißmuth, denn es wahrscheinlich und gewiß ist, daß es natürlichen Zinck giebet, welchen die Teutschen Beauter, und die Holländer Speauter zu nennen pflegen. Diesen Mineralischen Zinck findet man in grosser Menge zu Goßlar in Sachsen/

sen, daher wir den Teutschen Vitriol bekommen. In Franckreich ist er zu ietziger Zeit trefflich rar, und wird dannenhero von unterschiedlichen Leuten gar sehr gesucht.

Dieses Metall ist eine Art Bleyertz, doch ist es härter, weisser und glantzender. Mich haben etliche versichern wollen, daß der Zinck in grossen dicken und viereckten Stücken, wie wir sie verkauffen, mineralischer Zinck sey, welcher geschmoltzen, gereiniget, und hernachmahls in Giesformen geschüttet worden, auf solche Art wie wir ihn zu sehen bekommen: welches ich auch gantz gerne glauben will, weil mir unmöglich gewesen Zinck / nach der Anweisung des Herrn Charras / aus Arsenic oder Hüttenrauch, Weinstein und Salpeter zu bereiten. Doch dem sey, wie ihm wolle, der Zinck, den etliche, wiewohl ziemlich ungereimt, Spiesglas, das Weiblein, nennen, muß weiß seyn, feine schöne Schuppen haben, nicht spröde und doch schwerlich zu zerbrechen: denn ie mehr Feuer er ausgestanden, und ie schöner und breiter die Schuppen sind, ie höher wird er von den Handwercksleuten, die ihn gebrauchen, geachtet, vor allen aber von den Schmeltzern. Solches aber kan man an den kleinen Sternlein erkennen, welche darauf erscheinen, absonderlich, wenn er umgeschmoltzen und zu kleinen Barren gemachet worden ist.

Der Zinck ist anietzo trefflich im Gebrauch, seit dem die Zinngiesser verspüret, daß er viel tauglicher sey, das Zinn zu reinigen, als die Nadlerfeile und das Hartzpech. Dagegen ist es irrig, wenn man glaubet, daß der Zinck deshalben unter das Zinn gethan werde, damit er dessen Gewichte vermehre; denn auf einen Guß von fünff bis sechs hundert Pfund Zinn setzen sie nicht mehr, als ein eintziges Pfund Zinck; und ist etwas recht verwunderliches, daß der Zinck die Kraft, das Zinn zu läutern und weiß zu machen, und eben eine solche Wirckung, als wie das Bley auf Gold, Silber und Kupfer, hat.

Der Zinck dienet für die Schmeltzer, und für diejenigen, welche Lot bereiten: allein man muß zusehen, daß er auch recht gut sey, sonst dürffte er alles mit einander verderben. Er dienet gleichfalls dem Kupfer eine Farbe zu geben, bevoraus, wenn er mit der Terra merita vermenget worden ist, und verrichtet eben dasjenige bey dem Kupfer, was der Hüttenrauch thut, wenn man dem Kupfer die Silberfarbe geben will, oder der Gallmey, der das rothe Kupfer gelb machet, und der Hungarische Vitriol, der das Eisen wie Kupfer färbet, welches in der Historie der Londischen Societät pag. 349. angemercket stehet.

Ende des Ersten Buchs von den Foßilien.

Des dritten Theils Der Hauptbeschreibung der Spezereyen und Materialien Zweytes Buch, Von Mineralien.

Vorrede.

UNter dem Worte Mineral wird alles verstanden, was etwas von Ertz in sich hält, oder in den Ertzgruben wächst, oder durch dieselben gegangen ist.

Man hält auch dafür, daß die Mineralien dichte veste Cörper sind, die von denen Dünsten und Dämpfen, welche in der Erde verschlossen liegen, generiret und erzeuget werden, eben als wie die Meteora in der Luft. Andre aber wollen, daß es sehr schwache Cörper wären, welche in der Erde gefunden würden, woselbst sie durch eine coagulation und zusammengerinnen erzeuget und durch einen Zusatz empfindlicher Theilgen vermehret worden, und oftmahls die Materie geben, aus welcher mit der Zeit das Metall formiret wird. Dannenhero will auch ich unter diesem Namen alles begreiffen, was nur einiger massen vom Metall participiret, und allein in diesem Stücke davon unterschieden ist, daß es den Hammer nicht verträget, und es etliche darunter giebet, die sich nicht einmahl schmeltzen lassen; als da ist der Magnet, und dergleichen noch mehr. Will also bey dem Spiesglase anheben, alldieweil es dem Metall am nähesten kommt, auch nicht davon unterschieden ist, ohne daß es sich weder ziehen noch dehnen läßt.

Furettiere vermeldet, daß das Spiesglas ein Mineral sey, welches der Natur der Metallen sehr beykomme; und andere glauben gar, daß es aller andern Dinge principia und Anfang in ihm enthalte, dieweil es sich in allen Ertzgruben finden läßt, vornehmlich aber in den Silber- und Bley-Stollen, und bestehe aus zweyerley Schwefel; deren einer metallisch sey, und an Reinigkeit und Farbe dem Goldschwefel gantz gleich komme, der andere aber sey irdisch und verbrennlich, beynahe, wie der gemeine Schwefel; und dann aus einem rußigen und übel digerirten Mercur, der etwas von der Natur des Bleyes an sich habe, wie auch ein wenig irdisches Saltzes. Er sagt auch, das Spiesglas sey vor dem XIIIden Jahrhundert nicht weiter bekannt gewesen, als daß man es zur Schmincke gebraucht. Um selbe Zeit aber habe der Mönch, Basilius Valentinus, ein Büchlein geschrieben, das er den Triumphwagen des Spiesglases betitelt, und darinne erwiesen, daß es eine Artzney wider alle Kranckheiten sey. Drey hundert Jahr hernach brachte es Paracelsus wieder in Schwang, allein im Jahr 1566. wurde es durch einen Befehl des Parlaments verdammet und zu gebrauchen verboten, auch im Jahr 1609. ein Medicus, Besnier, der dawider gehandelt, aus der Facultät gestossen. Im Jahr 1637. ward es autoritate publica, unter die purgirenden

den Artzneymittel auf- und angenommen. Im Jahr 1650. ward der Arrest/ im Jahr 1566. gegeben/ aufgehoben/ und die Facultät setzte es/ auf gut befinden des Matthiolus, in dem Antidotario, das auf ihre Verordnung im Jahr 1637. gedruckt wurde, unter die purgirenden Artzneyen. Und endlich ließ sie im Jahr 1668. am 2. May einen Befehl ergehen/ darinnen allen Doctoren der Artzney Erlaubnüß gegeben wurde/ sich dessen zu bedienen, allen andern aber untersaget/ dasselbe ohne ihren Vorbewust zu gebrauchen.

Das Wort *Antimoine* soll daher entstanden seyn: es habe nämlich ein Teutscher Mönch, eben der Basilius Valentinus, welcher den Stein der Weisen suchte/ den Schweinen Antimonium oder Spiesglas, das er gebrauchet, die Metalle desto ehender in Fluß zu bringen, vorgeworffen und beobachtet, daß die Schweine/ die davon gefressen, uberaus heftig purgiret/ darauf aber viel fetter geworden: dieses habe ihn auf die Gedancken gebracht, es würden sich vielleicht seine Mitbrüder gleichergestalt besser befinden/ wenn er sie eben auf dieß Art purgirete. Allein die Probe lieff gar schlecht ab, denn sie sturben alle. Dieses verursachete, daß man dieses Mineral *Antimoine* nennete, gleich als ob man sagen wolte, contraire aux Moines, den Mönchen zuwider.

Das Spiesglas, wie es aus dem Stollen gezogen wird, ist ein Stein/ unterschiedener Grösse, und dem Bleyertz der Gestalt nach, ziemlich ähnlich/ ausser/ daß es viel leichter und härter ist: daher es auch von etlichen, wegen solcher Gleichheit, schwartzes Bley/ oder Bley-Marcasit ist genennet worden; von andern wird es der Wolff und Saturnus der Weisen genennet, weil es alle Metalle/ bis auf das Gold/ frißt und verzehret. Es ist auch Protheus genennet worden/ weil es im Feuer allerhand Farben annimmt. Sein gemeinester Name ist Antimonium minerale, Spiesglasertz/ und bey den Verständigsten Antimonium crudum, rohes Spiesglas, weil es noch niemahls im Feuer gewesen ist.

Das erste Capitel.

Vom Spiesglasertz.

VOr diesem war Hungarn eintzig und allein die Gegend, allwo Spiesglasgruben gefunden wurden, anietzo aber, und seit dem man auch in Franckreich dergleichen Gruben entdecket hat, kommt gar keines mehr daher. Das best- und schönste Antimonium kömmt aus den Gruben in Poictou und Bretagne.

Dieses Spiesglas findet sich bisweilen gantz sauber und nette, zuweilen aber voller Felsen oder Gestein, welches die sich auf die Mineralien verstehen, *Gangue* zu nennen pflegen: etliches darunter sieht wie lauter Spiesse, ein anderes aber siehet matt und schwartzgrau. Zur Artzney wird dieses Spiesglas nicht gebrauchet, wenn es nicht zum wenigsten geschmoltzen worden ist, wie aus folgendem Cap. zu ersehen. Die Alchymisten aber gebrauchen es zu allerhand geheimen operationen.

Man erwehle das Spiesglasertz, wenn es fein reine ist, das ist soviel: es muß, soviel nur möglich, ohne Gestein seyn; und liegt nichts dran, wo es auch herkomme, wenn es nur sauber und nette ist. Wiewohl dennoch etliche vorgeben wollen, das aus Auvergne führe mehr Schwefel bey sich.

Spiesglas aus Siam.

Die Leute von des Siammischen Abgesandten Gefolge brachten auch eine grosse Menge Spiesglas mit sich, dessen Gebrauch aber bis dato annoch unbekannt. Dasselbe war weiß und kleinspießicht, und soviel ich mercken können, eben dazu dienlich, wozu das Frantzösische Spiesglas gebrauchet wird. Von dem Hungarischen Spiesglase kan ich nichts sagen, weil ichs nie gesehen habe.

Das andere Capitel.

Vom geschmoltzne Spiesglas.

DAs geschmoltzne Spiesglas nennen wir, obschon gantz unrecht, rohes Antimonium, denn es ist bereits im Feuer gewesen, damit es zu solchen Kegeln, und so spiessicht werde, gleichwie wir es zu sehen bekommen. Wann diejenigen, die mit dem Ertz umgehen, das Spiesglas schmeltzen wollen, so nähmen sie zwey irdene Töpfe, und füllen den einen mit gestossenem Spiesglaserts gantz an, den ledigen aber setzen sie mitten in eine grosse Glut, und bedecken ihn mit einem Eisen, das schier wie ein Schaumlöffel siehet; auf dieses stürtzen sie den gefüllten Topf, und wenn sie beyde mit Feuer umgeben sind, schmeltzet das Antimonium, laufft durch die Löcher, und fällt in den ledigen Topf, da es dann zu solchen Stücken wird, dergleichen uns zu Gesichte kommen.

Diese Gattung des Schaumlöffels, oder die durchlöcherte Platte, welche zwischen die Töpfe geleget wird, dienet dazu, daß das Gesteine, das bey dem Spiesglas sich befindet, zurücke bleiben muß. Wann dann das Spiesglas zerschmoltzen, nimmt man es vom Feuer, und versendet es dahin, da es verlanget worden, wenn man es vorher erkühlen lassen, und die Töpfe zerschlagen hat.

Hungarisch Spiesglas.

Vor diesen bekam man in Franckreich Hungarisch Spiesglas zu sehen, in Stücken zu drey und vier Pfunden, von Farbe gelb, auf Gold sich ziehend, daran die Spiesse in einander verwirret waren, auf einem silberweissen Grunde. Dasselbe Spiesglas wird in den Bergwercken, die nach Preßburg / der Hauptstadt in Nieder-Hungarn, gehören, gefunden, woselbst es geschmoltzen und dergestalt formiret wird, wie man es dazumahl zu sehen bekame. Anietzo aber ist es dermassen rar worden, daß man es bey nahe gar nicht mehr finden kan. Die dergleichen Antimonium verarbeitet haben, haben mich versichert, daß es sich viel besser zu denenjenigen Sachen schicke, die wir aus dem Frantzösischen Spiesglase machen; so könne man auch aus iedem Pfunde desselben zwey Untzen Queckſilber ziehen, welches weit schöner sey, denn das Spanische.

Wir haben zwar vielerley Arten Spiesglas in Franckreich, alleine dieselben sind blos darinne von einander unterschieden, daß sie die Leute besser oder weniger zu schmeltzen und zu reinigen gewust. Das beste Spiesglas, nach dem Ungrischen, ist dasjenige, welches wir von Saumur / in Anjou gelegen, bekommen, dahin es allbereit geschmoltzen, aus Poictou gebracht wird.

Spiesglas aus Poictou.

Es muß aber das Antimonium aus Poictou feine, schöne, gerade, lange, weisse, breite und gläntzende Spiesse haben, leichte seyn, und sich alsofort zerschlagen lassen: auch muß es gar wenig halbgeschmoltzen Spiesglas bey sich haben, welches, als wie Schlacken, sich oben auf den Kegeln befindet, und der Fuß oder der Kopf des Spiesglases geheissen wird. Dergleichen Mangel findet sich an dem Spiesglase aus Poictou bey nahe gar nicht, denn sie wissen es gar zu wohl zu schmeltzen. Und dieses Antimonium soll man zu aller unten beschriebenen Arbeit und operationen nehmen, und gebrauchen, denn es hält weniger Schwefel, und giebt in kurtzer Zeit viel König.

Spiesglas aus Bretagne.

Man sendet uns wohl auch aus Bretagne eine Gattung Spiesglas / welches kleine, sehr reine Spieslein hat, und zu eben den Sachen, dazu das Spiesglas aus Poictou gebraucht wird, gantz füglich könte genommen werden; alleine, weil es noch nicht gar zu sehr bekannt ist, derowegen mag man sich nur an das Spiesglas aus Poictou halten.

Die dritte Art kommt aus Auvergne, und ist, mit wenigen zu sagen, zu gar nichts nutze, bis etwa die Leute, die es bereiten, dasselbe werden besser schmeltzen und reinigen lernen. Denn alles Antimonium, das aus Auvergne kommt, ist über die massen harte, voller Schlacken und kleinspießicht, gelb und blaulicht, welches gnugsam zu erkennen giebet, daß es nicht zur Helfte

Spiesglas aus Auvergne.

gerei-

gereiniget sey, noch seines stinckenden bösartigen Schwefels beraubet worden: es macht auch denen, die es verarbeiten wollen, gar grosse Mühe.

Ausserhalb der grossen Anzahl der chymischen Medicamenten, die aus dem Spiesglase bereitet werden, bedienen sich auch desselben gar viele Handwercksleute, damit sie sowohl die Metalle desto besser schmeltzen, als auch den König davon verfertigen mögen: absonderlich in England, dahin wir ihn in gantzen Partheien senden, damit er unter das Zinn gethan, und dieses dadurch härter, weisser und klingender werde. Doch seit etlichen Jahren her brauchen ihn die Engländer nicht mehr so starck, indem sie an statt des Spiesglasköniges, Wißmuth dazu nehmen. Die Schrifftgiesser gebrauchen das Spiesglas auch, das Bley dadurch härter zu machen.

Das geschmoltzne Antimonium mit Sarsaparill, China und Frantzosenholtze abgekocht, ist ein gantz sicheres und gewisses Mittel wider solche Kranckheiten, die man nicht gerne offenbaret. So sehr man sich nun vor diesem vor dem Spiesglase gefürchtet, eben so sehre wird es zu ietziger Zeit gebrauchet. Wenn man es aber brauchen will, so schlägt man es zu kleinen Stücken, oder stößt es nur gröblich zu Pulver, thut es in ein Stücklein Leinwat, und läßt es mit denen andern Sachen kochen. Etliche gebrauchen das Spiesglas, und geben es den Pferden, anstatt der Leber des Spiesglases; denn sie sagen, es habe eben dieselbe Wirckung.

Ich werde mich nicht aufhalten, noch mich bekümmern, ob es zweyerley Antimonium, ein Männlein, und ein Weiblein, gebe, wie zwar ein und andere Scribenten vorgeben, und sprechen, das Männlein sey viel gröber, sandicht, steinicht, nicht so schwer, und folglich auch nicht so kräftig denn das Weiblein, welches schwer und gläntzend sey, lasse sich auch ehe zerreiben: denn ich habe gleichwohl auch nicht wenig mit Spiesglas zu thun gehabt, und viel verkauffet, dennoch aber, ausserhalb der Reinigung, keinen Unterschied daran verspüren können. Wenn es demnach nur gebührend beschaffen ist, so kan man eines wie das andere gebrauchen, und wird also schwerlich zweyerley Spiesglas geben.

Das dritte Capitel.

Vom Spiesglaskönig.

DEr gemeine König des Spiesglases, das ist, dazu kein Eisen gekommen, wird von Spiesglas gemacht, welches mit Salpeter und Weinstein zusammen geschmoltzen, und in einen kleinen mit Fett geschmierten Mörsel geschüttet worden ist; hernach wird der Regulus durch Hammerschläge zu Boden gefällt, und muß, wenn er schön seyn soll, feine schöne Schuppen haben, die gantz und gar dem Wißmuth ähnlich sehen. Wenn dieser König nicht gleich das erste mahl schöne genug ist, kan man ihn wieder umschmeltzen, und mit ein wenig Salpeter reinigen. Je öfter er aber geschmoltzen wird, ie mehr geht ihm zwar ab, allein er wird auch desto schöner.

Aus diesem König werden kleine Becher, Pillen, und andere Chymische Dinge bereitet, immassen aus nachfolgenden wird zu ersehen seyn.

Das vierte Capitel.

Vom Martialischen Spiesglaskönig.

DEr Martialische Spiesglaskönig wird von Spiesglas, Salpeter und Hufnägeln oder kleinen Nägeln bereitet, welche unter einander geschmoltzen, und durch Hülffe des Feuers, wenn man auf obermeldte Weise und eben als wie mit dem vorigen verfähret, zum Könige gemachet werden.

Dieser König muß gleich als wie der vorhergehende seyn, wenn er schön seyn soll, und muß noch dazu einen Stern oben auf haben. Doch will ich mich mit Erzehlung derer Fabeln, welche die Alten von diesem Sterne und seinem

Ur-

Ursprunge erdichtet, nicht aufhalten, sondern nur sagen, daß er nirgend anders herkomme, als von dem starcken Feuer, das dieser König ausstehen müssen: denn ie heftiger die Glut gewesen, ie schöner und grösser wird der Stern.

Man gebrauchet diesen König, wenn man einen Purgir- oder vielmehr einen Brechwein machen will, doch soll man den Wein, den man in diesen Becherlein hat stehen lassen, zuvor zwey oder dreymahl wegschütten, er möchte sonst ein und andere Zufälle erwecken. Becher aus Spiesglas.

Dieweil diejenigen, die dergleichen Becherlein benöthiget sind, viel Mühe haben, bis sie ihren Zweck erhalten, derowegen möchten sie sich nur zu einem Rothgiesser verfügen, der würde sie ihnen in beliebiger Form und Grösse, und dazu gantz wohlfeil verfertigen, ohne daß er sich um die Formen bekümmern solte, dergleichen ihrer viele haben, welche aber grosse Mühe und Schaden bringen; ja oftmahls muß man es gantz und gar unterwegen lassen, dieweil man diese Becherlein nie ohne Löcher und andere Mängel verfertigen kan. Man kan auch diese Leute die immerwährenden Pillen machen lassen, oder man kan sie selbst in einer Musquetenkugelforme giessen, denn es etwas gantz leichtes ist. Immerwährende Pillen.

Diese Pillen dienen für diejenigen, welche mit dem Miserere beladen sind; hernachmahls wenn sie wieder aus dem Leibe gekommen, wäscht man sie ab, und kan sich ihrer immerfort gebrauchen, wie sie denn auch daher ihren Namen bekommen haben. Man kan ingleichen auf diese Pillen Wein giessen, wie auf den König, und zwölff Stunden im Kalten stehen lassen; solches soll alsdenn, der Sage nach, für starcke Leute eine herrliche Artzney seyn.

Das fünffte Capitel.

Vom Spiesglas-Glase.

Vltrum Antimonii oder Antimonium vitrificatum, ist Spiesglas welchem alle sein Schwefel genommen worden, denn dieser ein tödliches Gift ist. Deshalben soll man es auch unter einem Camin zurichten, damit die Ausdünstung und Dampf vermieden werde, hernachmahls wird es vitrificiret und in einem Schmeltztiegel geschmoltzen, bis es wie ein Oel wird, und darauf auf einen warm gemachten Marmorstein geschüttet, damit es also werde, wie wir es zu sehen bekommen, und uns aus Holland übersendet wird.

Allein es ist eine solche Arbeit, dazu ich niemand rathen will, nicht nur wegen der dabey befindlichen Gefahr und Mühe, sondern auch, weil wir es nicht so wohlfeil geben können, als wie die Holländer.

Dieses Glas soll man erwehlen, wenn es platt und schön roth ist, hell und durchsichtig, wenn auch, soviel als möglich, weder kleine noch grosse dicke, schwartze oder graue Stücken sich drunter befinden. Man hat mir berichtet, daß die Holländer wohl die Helfte zerstossen Glas in den Fluß schütteten, damit sie ihm die schwartze Farbe benehmen und oberwehnte schöne Farbe geben möchten, welches ich aber nicht weiß. Man kan auch das Antimonium in eine Rothgiesserforme schütten, und Becherlein draus machen lassen, da man es sonsten auf einen Marmorstein ausgießt: doch dieses gehöret nur für curieuse Leute, denn es wird wenig darnach gefragt. Das Glas vom Antimonium braucht man zum erbrechen. Die Apothecker richten einen Brech-Syrup und Wein damit zu.

Das sechste Capitel.

Von der Leber des Spiesglases.

EPar Antimonii wird unrecht Crocus Metallorum genennet, und wird von Spiesglas und Salpeter gemacht, welche mit einander vermenget werden, hernach wird die Materie, vermittelst einer glüenden Kohle zu einem Steine gemacht, so wie wir ihn zu sehen bekommen.

Man soll die Leber des Spiesglases erwehlen, wenn es feine schöne, glän-

glänzende, gesternte, dichte und zarte Stücken sind, die ein röthlichtes Pulver, wie Saffran geben, wenn man sie kratzet, oder zu Pulver stößt: daher hat es auch den Namen Crocus Metallorum bekommen, und Epar Antimonii wird es genennet, weil die Stücken wie Leber sehen.

Diese Leber ist ein universal und allgemeines Mittel vor allerley Kranckheiten der Pferde, sonderlich aber dient sie dieselben zu purgiren und leibig zu machen, wenn sie ihnen bis auf zwey Untzen schwer mit angefeuchteten Kleyen gegeben wird, wie solches der Herr Soleysel in seinem vollkommenen Hufschmid gelehret. Zur Artzney wird sie zwar auch in etwas gebraucht, allein das wenige, das davon verbrauchet wird, ist kaum der Rede werth. Hingegen wird sie für die Pferde in desto grösserer Menge gebrauchet, und zwar unter obgedachten Namen, und auch unter dem Titel des käyserlichen Pulvers. Käyserlich Pulver.

Diese operation und Arbeit scheinet zwar noch so leichte zu seyn, doch gehet sie nicht allzeit wohl von statten, absonderlich, wenn man kein gut Spiesglas und Salpeter hat, oder, wenn dieser voll Saltz ist, wie sichs denn ofte begiebt. Dannenhero, und ehe man das Werck angehet, soll man den Salpeter trocknen, und sich des Spiesglases aus Poictou dazu bedienen, nicht aber das Spiesglas aus Auvergne nehmen, weil es gar zu viel Schwefel führet, und auch nicht allzuwohl gereiniget ist. Wenn es nun eine Weile unter einander gerühret an der Luft gestanden hat, so trägt man einen guten Theil davon ein in einen eisernen Tiegel oder Topf, der unter einem Camin stehet, und legt Feuer drein, so entstehet ein grosses Geräusche, welches die Chymici die Verpuffung nennen. Wenn dieses vorüber, und das Gefässe kalt worden, sondert man die weissen Schlacken oder den Schaum, davon, und der Boden erscheinet wie ein Stein, auf obbeschriebene Weise. Hierzu darff man aber keinen metallenen Mörser brauchen, er möchte zerspringen, wie denn zuweilen geschicht, wenn man mit dem Feuer nicht vorsichtig gnug umgehet. Dagegen ist auch nichts nicht in der Welt, das die Schorsteine reiner feget, als wie diese Arbeit, nur hänge man wegen des Dampfes ein Tuch vor das Camin. An offnen Orten aber soll man es nicht machen, oder allerley Posituren dabey vorstellen, denn das ist eine recht närrische Art. Ich selbst habe gesehen, daß sie eben dergleichen Materie aufs neue genommen, und auch eben also damit umgangen sind, es ward aber bey weitem nicht so schön, ja es mißriethe gantz und gar. Dannenhero sollen diejenigen, die des Pulvers von nöthen haben, drauf sehen, daß es fein schön roth sey, und nicht von demjenigen, welches sich oben und zur Seiten des Gefässes, wie kleine, dünne, braune Schuppen anleget, oder aber gar mißrathen ist; welches auch die Ursache ist, daß es einer immer wohlfeiler giebet, denn der andere, darauf man also Acht zu geben hat.

Die einen Saffran der Metallen, Crocus Metallorum, haben wollen, müssen ihn mit gleichen Theilen Spiesglas und gereinigten Salpeters bereiten, hernach zu einem Pulver machen, und oftmahls mit warmen Wasser auswaschen, damit sowohl der zurück gebliebene Salpeter davon komme, als auch, daß er eine etwas stärckere emetische oder Brechen erregende Kraft überkomme. Je mehr er nun Brechen erregen soll, ie mehr Salpeter thut man dazu. Doch geht ihm zuviel ab, und er kommt alsdann viel höher zu stehen: dieses darff man aber nicht achten, weil diese Waare, die nach dem kleinen Gewichte verkauffet wird, die Unkosten und dabey gehabte Mühe gar wohl belohnet. Saffran der Metallen.

Dem Käyserlichen Pulver oder der Leber vom Spiesglas giebt man eine Farbe, die einem nur beliebet, und nachdem man sie bereitet und Salpeter dazu genommen hat: dann sie wird eher tannetfarben als leberfarben sehen, wenn der Salpeter schlecht gewesen, als wenn man geläuterten Salpeter dazu genommen hat. Wirfft man aber crepitirt Saltz dazu, d. i. welches getrocknet und halb calcinirt worden, so lange, bis es nicht mehr knistert, so wird es eine gar schöne rothe Farbe, fast wie

ein Opal, und die Gestalt einer Marcasite überkommen, daher es auch den Namen Magnesia Opalina und Rubin des Spiesglases erhalten hat. Rubin des Spiesglases.

Etliche gebrauchen die weissen Schlacken, und geben sie den Pferden ein, oder laugen das Saltz und Salpeter draus, welcher gleichfalls ein treffliches Mittel für die Pferde ist, und nennen es Sal polychrestum, ein Saltz, das zu vielen Dingen nützlich ist, wie auch Remedium universale und generale. Den gewaschenen und ungewaschenen Crocus metallorum gebraucht man zum Brechwein, wenn man diesen Saffran oder die Leber des Spiesglases in Wein legt, und vier und zwantzig Stunden drauf stehen läßt. Brechwein.

Das siebende Capitel.

Vom Schweistreibenden Spiesglas.

Diaphoreticum Antimonii, Antimonium diaphoreticum, Spiesglaskalch ist von Spiesglas aus Poictou und geläutertem Salpeter gemacht, welche man mit einander vermischet hat, und durch Hülffe des Feuers und mit laulichtem Wasser ein weisses Pulver bereitet, welches, wenn es fast trocken worden, zu kleinen Küchlein gemachet wird, die man hernachmahls recht wohl trucken werden läßt, und zum Gebrauch aufhebt. Diese Artzney wird bisweilen zu giftigen Fiebern gebraucht, daher es auch ihrer etliche in der Pest und andern ansteckenden Seuchen verordnen, weil es den Schweiß erreget, und den Gift austreibet. Viele aber haben wenig Glauben daran, und sagen, es könne keine Kraft haben, weil es nichts sey als eine Gattung Kreide, welches mir dennoch unbewust ist, und dannenhero den Herren Medicis überlassen wird. Weil nun die Herren, die dergleichen Gedancken hägen, allerhand Dinge dafür einschieben, die ihm ein redlicher Mensch kaum einbilden solte, als da ist, blanc de Seve, Bleyweiß und dergleichen, darum mag man wohl und genaue Acht drauf haben: denn ich weiß keine Probe, dabey es zu erkennen, als daß das rechte Antimonium diaphoreticum überaus weiß seyn muß, linde anzufühlen, stracks zu zerreiben, ohne Geschmack und Geruch, denn es ist gantz und gar ungeschmack. Etliche verständige Männer haben mich versichert, daß des Antimonii diaphoretici Wirckung sich mit der Zeit verändere, denn da es, frisch gemacht, ein sudoriferum sey, würde es ein vomitorium, wenn es alt worden, welches ich aber nicht versuchet habe. Doch ihm sey, wie ihm sey, das frisch bereitete soll dem alten iederzeit vorgezogen werden.

Aus dem Wasser, damit es ausgewaschen worden, könte man zwar zweyerley Saltz bekommen, allein, weil man gar wenig heraus bringen kan, deshalben rathe ich keinem, daß er sich darum bemühe.

Das achte Capitel.

Von den Spiesglas-Blumen.

Flores Antimonii sind nichts anders denn Antimonium, welches in den über einander gesetzten Töpfen, Aludel genannt, verbrennet worden, da dann das Feuer einen Dampf in die Höhe treibt, welcher hernach in diesen Töpfen, als ein weisses Pulver befunden wird, welches man darauf mit einer Feder zusammen streichet. Wenn man eine Retorte dazu gebrauchet, so bekommt man rothe Blumen.

Diese Spiesglasblumen werden wider die schwere Noth und Wechselfieber dienlich erachtet. Die dosis ist von zwey bis auf zehen Gran, und die rothen werden von zwey bis auf vier Gran gegeben, weil sie stärcker sind, und werden in ein oder andern Zucker, Täflein oder Suppe genommen. Ich will hier im vorbeygehen erinnern, daß alle die Chymischen Artzneyen niemahls ohne Rath erfahrner Leute sollen gebrauchet werden, und man die vielen Quacksalber nicht achten solle, denn sie mehr Leute ums Leben bringen, als wohl kaum bey einer Armee umkommen: denn obgleich alle dergleichen Artzneyen mit gar herrlichen Kräften begabet

gabet sind, wenn sie zu gehöriger Zeit gebrauchet und an gebührenden Orten angewendet werden, dennoch sind sie auch höchstschädlich, wenn man sie zu unrechter Zeit und ohne Verstand einnimmt.

Das neundte Capitel.

Von der Spiesglasbutter und Zinober.

Butyrum und Cinnabaris Antimonii kommen von einer Materie, indem blos der Grad des Feuers den Unterschied zwischen ihnen zu wege bringt. Diese Materie aber ist anders nichts, als Antimonium und corrosivischer Sublimat, die man mit einander vermischet, und in eine Retorte gethan hat. Zu erst geht ein helles Oel herüber, darauf folgt ein anderes, so dicke als Wachs, und wenn man wohl damit umgehet, siehet es wie weisser Zuckerkant. Das dritte, das durch die Gewalt des Feuers hervorgetrieben wird, ist eine röthlichte Materie, wie kleine Spieslein, und dem mineralischen Zinober gantz gleich, denn eben deswegen ist sie also genennet worden.

Die Butter des Spiesglases ist ein sehr starck causticum, brennende oder ätzende Sache, doch wird sie meistentheils zu Verfertigung des Englischen Pulvers gebraucht, wie in folgenden kan ersehen werden. Der Zinober aber ist ein schweißtreibend Mittel, und wird deshalben in den Pocken von sechs bis zu funffzehen Gran verordnet.

Man soll die Spiesglasbutter erwehlen, welche fein weiß ist, und durchaus dem Zuckerkant gleich siehet, anbey nicht sehr zerflossen ist; das ist, sie soll, so viel möglich, trucken seyn, und in einer wohlverwahrten Flasche aufbehalten werden.

Den Zinober aber soll man erkiesen, welcher in feinen schönen Stücken, spiesicht und roth ist, so viel als immer seyn kan: den schwärtzlichen aber soll man verwerffen.

Das zehende Capitel.

Pulvis Algarot oder Mercurius Vitæ.

Pulvis Algarot, emeticus oder angelicus ist ein weisses Pulver, das von der Butter des Spiesglases bereitet wird, welche man geschmeltzet und in laulicht Wasser geschüttet hat: das Pulver wird zu mehrmahlen gewaschen, getrucknet, in ein Glas gethan und zum Gebrauch aufgehebt.

Dieses Pulver ist ein treffliches purgans; wird von zwey bis auf acht Gran auf einmahl eingegeben, in einer Suppe oder andern liquor; und soll fein weiß, und von dem oleo glaciali oder der Butter des Spiesglases bereitet seyn, das ist, von derjenigen Butter, die mit dem Könige bereitet worden ist, gleichwie aus folgenden zu ersehen. Denn wenn dieses Brechpulver von der aus rohem Spiesglase verfertigten Butter gemachet wird, so siehet es um ein gut Theil weniger weiß, als dasjenige, welches von dem Könige gemachet worden.

Das eilffte Capitel.

Bezoardicum minerale.

Das mineralische Bezoarpulver wird von der Spiesglasbutter gemacht, welche mit dem Salpeterspiritus präpariret, und dergestalt in ein weisses Pulver verwandelt worden ist. Es werden ihm eben solche Kräfte, als wie dem diaphoretico zugeschrieben, daher es auch die meisten dafür einschieben, worauf aber Acht zu haben. Auf einmahl giebt man acht bis zwantzig Gran.

Das zwölffte Capitel.

Oleum glaciale Antimonii.

DAs dem Eis gleichende Oel oder Butter des Spiesglases wird von dem Regulo Antimonii und Sublimato corrosivo gemacht, welche, als wie die vorigen, durchs Feuer zu einem dicken Oele gemachet worden sind. Wenn das Oel herüber, muß man das Feuer verstärcken, den Recipienten hinwegnehmen, und einen andern vorlegen, in welchem kalt Wasser ist, so geht der lauffende Mercurius auch herüber, welcher sehr schön und gut ist.

Dieses Oel ist ein starckes causticum, und verzehret das unnütze wilde Fleisch. Es soll auch aus diesem Oele das Pulver Algarot und das mineralische Bezoardische Pulver bereitet werden.

Das dreyzehende Capitel.

Oleum causticum Antimonii.

DJeses wird von gestossenem Spiesglase, Saltzspiritus und dem ätzenden Vitriolöl bereitet, indem aus diesen Stücken zusammen, durchs Feuer, ein weißlichter liquor gezogen wird, den man zum Gebrauch verwahren soll. Man gebraucht ihn aber zur Fäulung der Beine, denn es ist ein trefflich escharoticum, welches auch zum Krebs und Reinigung alter Schäden dienet.

Dieser liquor ist eigentlich zu reden, kein Oel, denn er ist nicht fett. Auch kan man noch einen andern dergleichen liquor mit Spiesglas und Zuckerkant bereiten.

Das vierzehende Capitel.

Von der Spiesglas-Tinctur.

TInctura Antimonii wird von Weinsteinsaltze und Spiesglase, welche zusammen geschmeltzet worden, gemacht; denn daraus ziehet man mit Weinspiritus eine rothe Tinctur, welche wider den Scharbock und aufsteigende Dünste der Weiber sehr gut ist: auch vertreibet sie die Krätze. Die dosis ist vier bis zwantzig Tropfen.

Das funffzehende Capitel.

Magisterium Antimonii, sive Præcipitatum.

DJeser Präcipitat ist von gantz zart gestossenem Spiesglase und Aqua Regis gemacht, wenn solche mit einander vermischet, und in ein mit Wasser erfülltes irdenes Becken ausgeschüttet werden: hernach muß man das Pulver, das am Boden liegt, auswaschen. Dieses ist nun eigentlich Sulphur Antimonii, der Schwefel vom Spiesglase, der gleichwie der gemeine Schwefel Feuer fängt. Man braucht es wider den Schlag und Lähmung der Glieder, und giebt auf einmahl zwey bis auf zwölff Gran ein, in einem zur Kranckheit dienlichen liquor.

Spiesglas-Schwefel.

Ohne diesen Schwefel des Spiesglases giebt es noch einen andern, Sulphur Antimonii auratum, der güldische

Güldischer

Spiesglas-Schwefel genennet, welcher aus den Schlacken des gemeinen Königes vom Spiesglas, dazu kein Eisen gekommen, bereitet wird, indem man sie in Wasser zergehen lassen; hernach filtrirt und fällt man das Pulver mit Eßig, so bekommt man ein rothes Pulver, dessen man sich, wenn es getrocknet worden, zum erbrechen bedienet. Die dosis ist von vier bis auf sechs Gran, in einer Suppe oder Pille. Man mag sich aber nicht verwundern, daß ich von Chymischen Sachen nichts weiter vermelden werde, denn es ist den Kauffleuten nicht erlaubet, dergleichen zu verfertigen. Uberdiß haben die Herren Charras und Lemery weitläufftig genug davon geschrieben.

Das

Das sechzehende Capitel.

Vom Magnet.

Aimant, der Magnet / ist nach einiger Scribenten Berichte, ein schwartzer mineralischer Stein, welcher gar wunderſame Eigenschaften hat: unter andern ziehet er das Eisen an sich, und kehret seine Polos gegen Mitternacht und Mittag, ja er verleihet auch dem Eisen, das ihn berühret, eine gleichmässige Kraft. Man findet ihn in allen Ertzgruben, sonderlich aber in Kupfer- und Eisenwercken, denn er hat etwas von ihrer Natur an sich. Der gute Magnet ist sehr dichte, wenig poros und löchricht, auch nicht so gar schwer, einerley Wesens, und wasserfarbicht, oder glantzend schwartz, zuweilen auch Pfirsichblühfarben, oder dunckelblau, oder zieht sich aufs rothe. Die Kraft die der Magnet dem Eisen mitgetheilet, vergeht, wenn man seine Gestalt verändert, es geschehe nun mit einem Hammer oder blos mit den Fingern, wenn man zum Exempel, eine gerade Nadel krumm beuget, oder eine krumme gerade macht, wie solches der Pater Franciscus Maria Grimaldi in seiner Physica berichtet. Man soll aber den Magnet an einem trucknen Orte, in Scharlach gewickelt, aufbehalten: doch am allerbesten erhält man ihn bey seinen Kräften, wenn man ihn armiren läßt, und bey seinem æquator, just in der Mitten, an einer Geigenseite aufhänget, damit er sich gegen den Mittag kehren könne. Die Polos findet man, wenn man ein Stücke von einer Nähenadel dran hält, denn die beyden Orte, dahin beyde Ende der Nadel gerichtet sind, dieselben sind die Poli. Man sagt, der Magnet mache diejenigen närrisch, welche ihn eingenommen haben; die Artzney dawider oder das Gegengift sey Gold oder ein Schmaragd. Matthiolus meldet, das Dinocrates von Alexandria den Tempel der Arsinoe mit Magnetsteinen wölben lassen, damit ihr Bildnüß, welches von puren Eisen war, in der Luft möchte behangen bleiben, dergleichen man auch das gemeine Volck von dem Grabe des Mahomets bereden will: allein es sind Fabeln. Gassendus und P. Fournier wollen das Wort Aimant von der Liebe, die der Magnet zu dem Eisen und den Polis trägt, herleiten, quia nihil Amantius, quam attrahere & retinere, weil doch nichts lieblichers ist, als an sich ziehen und behalten. Menage führet es von Adamante her, welches der Ablativus casus des Wortes Adamas ist, und in eben dieser Bedeutung gebrauchet worden. Im Lateinischen wird er Magnes, lapis Lydius und Heracleus genennet, weil er zu Heraclea einer Stadt in Magnesia, so ein Theil von Lydien ist, gefunden wurde: oder aber nach einem Schäfer, der Magnes geheissen, und ihn zu erst auf dem Berge Ida mit der Spitze seines Schäferstocks erfunden und entdecket, welches Nicander bezeuget. Er wird ingleichen Herculeus betitelt, weil er diejenigen Wege zeiget, über welche Hercules zum Schutzgott und Wegweiser bestellet war; wie er denn um dieser Ursach willen beym Euripides also genennet wird. Man heißt ihn auch Sideritis, weil er das Eisen an sich zeucht, welches die Griechen Sideros zu nennen pflegen; und auf alt Frantzösisch *Calamite*.

So hat man auch ohne diesen eine Art Magnet im Jahr 1691. oben auf dem Kirchthurme zu Chartres gefunden, von welchem der Abt Vallemont einen Tractat verfertiget hat, und in demselben durch angestellte Experimenta gewiesen, daß er das Eisen an sich ziehe, seine Polos nach Norden und Süden kehre, und gleichfalls, wie der gemeine Magnet, auch davon abweiche. Zu wüntschen wäre, daß dergleichen Magnet fein ofte gefunden würde, und man solte unter den Ruinen der alten verstörten Gebäue darnach suchen: dann es ist gewiß, daß er eine gantz ungewöhnliche Kraft hat, massen mir der Herr Vallemont einen gezeiget, welcher in Wahrheit ein nicht geringes Gewichte hub. Ich wolte wohl noch mehr von diesem Magnet vermelden, wenn er nur gemeine wäre, so aber ist er trefflich rar, und wird mit dem gröſten Fleisse aufgesuchet, seit dem er dem Könige ist präsentiret worden. Weil dann

Magnet von Chartres in Beausse.

der von Vallemont diesen Magnet beschrieben, und gewiesen, wie die Natur denselbigen zu öberst auf dem Glockenthurme zu Chartres erzeuget, als mag der Leser seine Zuflucht dahin nehmen, und alles, was er nachdenckliches davon hat angeführet, selbst nachsehen.

Es giebt noch ferner eine dritte Art des Magnetsteins / wiewohl sehr selten, den wir *Calamite blanche*, oder
Weisser Magnet. *Aimant blanc*, den weissen Magnet zu nennen pflegen. Uber diese aber ist noch die vierte Art, welche gantz gemeine, auch schier nichts anders ist als Eisenschlacken, so wie wir ihn insgemein verkauffen; dieweil der wahrhaft schwartze Magnet aus Ethiopien wegen seiner vortrefflichen Eigenschaften gar sehr begehret wird, und man seiner nicht wohl entrathen kan, insonderheit diejenigen, welche zur See reisen, denn er zeiget allezeit nach Norden, und weiset den Steuerleuten, wo sie sich befinden. Den weissen Magnet betreffend, so verursachet dessen Seltsamkeit, und die trefflich grossen Tugenden, die man ihm beyleget, doch aber allhier anzuführen nicht nöthig sind, daß er überaus gesuchet, und von den meisten *la Marne*, die weisse Erde, die an dem gemeinem Magnete hanget, dafür eingeschoben wird: dergestalt verkauffen sie eine Sache, die, kurtz zu sagen, gar nichts taug, über die massen theuer; welches man dennoch gar balde mercken kan, alldieweil der weisse Magnet graulicht weiß, und schwer ist, und ebenfalls als wie der schwartze Ethiopische das Eisen an sich zeucht. Dieses alles aber befindet sich gar nicht an demjenigen, den etliche verkauffen: so giebt auch der wohlfeile Preiß, darum sie ihn hingeben, sattsam zu erkennen, daß er nicht aufrichtig sey. Derowegen müssen wir vergnügt, und mit demjenigen zu frieden seyn, den wir hie und daher bringen lassen, sonderlich aus Auvergne, und ihn denenselbigen verkauffen, die mit Mühe und Noth ein Pfund um viertzig Sols bezahlen wollen, und folglich ihn noch weniger um eine so grosse Summe, dafür der rechte schwartze Mohrische verkauffet wird, bezahlen dürfften, denn für diesen bekommt man manchmahl eben so schwer Gold.

Ob ich nun gleich den Magnet, den wir verkauffen, nicht loben kan, dennoch befindet sich unterweilen etwas gutes drunter, wiewohl so selten, daß man auch unter tausend Pfunden kaum zehen Pfund guten findet. Damit aber, diesem ohnerachtet, ein Mittel möchte getroffen werden, so könten diejenigen, die ihn zur Artzney nöthig haben, endlich noch mit dem vergnüget seyn, der sich unter demjenigen, den wir verkauffen, befindet, und kleine Nadeln aufzuheben, auch den Feilstaub zu bewegen vermag, wenn man ihn, den Teller unberühret, unten herum führt, oder wenn man Eisenfeile drauf wirfft, dann wann sich dieselbe in die Höhe richtet, und an dem Magnet behangen bleibt, ist es ein Zeichen, daß noch etwas gutes drunter sey, welches zu dem also genannten Emplastro divino könte genommen werden, denn dazu wird er am meisten gebraucht.

Das siebenzehende Capitel.
Vom Gallmey.

Pierre calamine ou calaminaire, lapis calaminaris, Cadmia, **Gallmey** oder **Galmeystein**, ist ein Mineral, dessen man zwey Sorten hat, grauen und rothen.

Der erste und graue, kommt an Gestalt dem Bolus ziemlich nahe, ausgenommen, daß er viel härter ist, und wird in Teutschland und in England, um die Bleybergwercke, wie auch nahe bey Lüttig / gefunden.

Die andere Art, welche roth ist, ist gleichfalls als ein Stein, welcher röthlicht und mit weissen Adern durchstrichen, hart und schwer, und voll harter runder Körner ist, die so groß sind als wie die Pfefferkörner. Diese Steine wachsen in Menge in Berry / nahe bey Bourge und Saumur, denn daselbst giebt es gantze Brüche dieser Steine, die dermassen wohlfeil sind, daß es weiter nichts als sie heraus zu ziehen kostet. Sie kommen zwar auch von andern Orten her, allein, weil die aus Berry

eben

eben so gut sind, darum ist nicht nöthig, daß wir sie anderwerts herbringen lassen.

Dieser Stein wird etwas weniges zur Artzney gebraucht, denn er kommt zu etlichen Galenischen Sachen, und soll deswegen auf einem Marmorsteine präpariret und mit Rosenwasser zu Küchlein gemachet seyn, welche die Apothecker präparirten Gallmey zu nennen pflegen. Präparirter Gallmey.

Was den erstern betrifft, derselbe wird wenig in der Medicin gebraucht, ob es gleich der rechte ist: sondern er wird meistentheils verbrauchet, wenn man das rothe Kupfer in gelbes, so sie Messing zu nennen pflegen, verwandeln will.

Das achtzehende Capitel.

Vom Blutstein.

DEr Blutstein, den wir gemeiniglich *Feret d' Espagne* nennen, ist ein Mineral, welches röthlicht, hart und schwer ist, voll langer, spitziger, gefährlicher Spiesse, insonderheit, wenn man sich darein sticht.

Dieser Stein wird von vielen Orten zu uns gebracht, und ist kein Eisenschacht, da er sich nicht solte antreffen lassen. Man soll aber den Blutstein erwehlen, welcher hoch an Farbe ist, und schöne Spiese hat, auch dem Zinober so nahe kommt, als immer möglich ist.

Dieses Mineral hat seinen Nutzen in der Artzney, und saget Charras in seiner Chymischen Apotheckerkunst am 823. Blat selbst, daß man daraus, mit Saliniac, durch eine Retorte, Blumen treibe, welche wie Saffran sehen und riechen, und daher Flores aromatici Philosophorum, die aromatischen Blumen der Weisen betitelt werden: ingleichen einen sauern Spiritum martialem, und mit Weinspiritus eine Tinctur aus den Blumen, welche insgesamt gar herrliche Tugenden haben, wie nur erwähnter Autor vermeldet, zu dem ich auch den Leser will gewiesen haben. Aromatische Blumen der Weisen.

Man sagt, dieser Stein sey einer der trefflichsten Blutstillungen, und davon der Name Hæmatites entstanden, dieweil das Griechische Wort Hæma Blut heißt, und Blutstein, weil er wie Blut siehet, *Feret* aber, weil er in den Eisengruben gefunden wird.

Wenn dieser Stein, als wie der Magnet, gerieben worden, wird er unter etliche Galenische compositiones gethan: so bedienen sich auch seiner diejenigen, welche mit den Metallen und dem Goldmachen umgehen.

Die Vergolder und die Goldschmiede gebrauchen ihn desgleichen, und poliren damit das Blättgengold, welches sie auf allerley Arbeit von Silber, Kupfer, Eisen, Holtz, oder etwas anders, geleget.

Es giebt überdiß noch eine Gattung *Sanguine*, oder Blutstein, welcher zum Zeichnen gebrauchet, und von uns rothe Kreide, (Rötelstein) genennet wird: er sieht dem *Feret d' Espagne* ziemlich ähnlich, doch ist er nicht spiesicht, sondern wie Erde. Rötelstein.

Dergleichen Blutstein oder Kreide wird uns aus England überbracht, und unter selbiger ist die beste, welche etwas zarte und linde ist, die sich auch leichtlich sägen, oder zu Griffeln und Stiften zerschneiden läßt: die schlechtere ist harte, sandicht, schwer zu zerschneiden, und soll, mit einem Worte, gar verworffen werden.

Das neunzehende Capitel.

Vom Spanischen Schmergel.

DEr Spanische Schmergel ist ein Mineral, voller Gestein und durchhinlauffender Goldäderlein, und wird in den Goldgruben in Peru, auch anderswo gefunden. Weil er nun nichts anders ist als eine Marcasit, oder ein harter Stein, wie Marmor, mit Goldadern durchzogē, welches ihm auch die Hochachtung dererjenigen, die den Stein der Weisen suchen, zu wege gebracht, dannenhero wird er anietzo dermassen verlangt, daß wer sein viel hätte, solches um gleich so schwer Gold verkauffen könte. Dieweil dann diese Marcasite

sehr

sehr viel Gold bey sich führet, deshalben hat der König in Spanien verboten sie aus dem Lande zu führen, welches also die Ursache ist, warum man sie zu ietziger Zeit so gar selten zu sehen bekommt. In der Artzney hat sie keinen Nutzen, obgleich Mävius saget, daß sie corrosivisch und etzend sey.

Rother Schmergel. Es giebt ferner noch zwey Arten Schmergel, von welchen die eine roth siehet, und in den Schwedischen Kupferbergwercken, wie auch an andern Orten zu finden ist. Diesen verkauffen etliche für den Spanischen, welches man aber gar leichtlich vermercken kan, denn er sieht gantz matt, ist dichte, hart und ziemlich schöne roth, hat aber durchaus keine Goldäderlein.

Gemeiner Schmergel. Der dritte ist der schlechte, dessen sich vor allen andern die Waffen- und Messerschmiede, und überhaupt alle diejenigen, die in Stahl und Eisen arbeiten, bedienen, denn die sonst nichts, als den gestossenen Schmergel haben, damit sie poliren können: so werden auch die stählernen Spiegel, und noch ein Hauffen andere Sachen mehr, ingleichen die Steine damit poliret und geschliffen.

Der Schmergel wird uns von vielen Orten, allwo es Eisen giebet, zugeführt, auch selbst aus England, denn es ist sonst niemand, als die Engländer, der sich die Mühe nehme, ihn zu Pulver zu machen; und solches verrichten sie vermittelst sonderlicher Mühlen, die zu sonst nichts, denn zur Pulverisirung dieses und anderer Steine gleicher Art, dienlich sind: denn der gemeine Schmergel ist so harte, daß, wer ihn in einen Mörsel selbst stossen, oder stossen lassen wolte, Löcher in den Stämpfel machen würde, darein man den Daumen legen könte. Weil aber dieses Mineral, und insonderheit das gestossene, gar starck gebrauchet wird, deswegen soll man es erwehlen, wenn es fein zarte ist, als wie reiner feiner Pfeffer, und das in Stücken, welche die höheste Farbe und wenig Gestein bey sich haben.

Der Schmergel schneidet das Glas, als wie der Diamant, doch diesen greifft er nicht an, gleichwie die andern Edelsteine. Man saget, wenn er mit Bley und Eisen geschmoltzen würde, vermehre er das Gewichte, mache sie harte und roth, welches ich aber nicht versuchet habe. Man vermischt ihn auch mit dem Golde aus Madagascar, welches weich und blas ist: doch dieses ist die andere Sorte, die man aus den Kupferstollen bringt.

Man braucht ihn ingleichen den Marmor zu schneiden, und giebt vor, daß er in Branntwein oder Weinspiritus zu einem unbegreifflichen Pulver werde, welches ich doch ebenfalls nicht probiret. Was von den Mühlen der Edelgesteinschneider herabfällt, und als wie Koth oder Schlamm ist, daraus werden Kugeln gemacht, und unter dem Namen Schmergelasche verkauffet. Schmergelasche.

Das zwantzigste Capitel.
Von der Magnesie.

Magalaise, *Meganaise*, *Magne* oder *Magnese*, Magnesie und Braunstein genannt, ist ein Mineral, das dem Spiesglas ziemlich beykommt, ausserhalb, daß es viel zärter ist, als wie ein Schmaltz zerbricht, und an statt der Fünckleins nur kleine Flinterlein hat.

Es giebt zwey Arten Braunstein, grauen und schwartzen; der graue ist sehr seltsam, und dannenhero wenig bräuchlich: der schwartze aber wird sehr gebraucht, nicht nur von den Schmeltzbereitern und Töpfern, sondern auch von den Glasmachern, welche mit einem kleinen Stücklein Magnesie ihr Glas reinigen und weiß machen; denn wo sie zu viel drein thäten, würde es blau und purpurfarbicht werden.

Wir lassen die Magnesie von unterschiedenen Orten aus Piemont bringen, woselbst sie in den Brüchen, als grosse Stücke von verschiedener Dicke und Gestalt gefunden wird. Die Wahl betreffend, so muß sie zarte seyn, und soviel als möglich, ohne Gestein und klein Zeug.

Man darff nicht glauben, was Fure-

tiere

riere sagt, daß der Braunstein, die Zaffera, zusamt dem Perigueux ein Ding sey; wie ich denn solches in dem Cap. von der Zaffera berichtet habe.

Das ein und zwantzigste Capitel.
Vom Perigueux.

PErigueur oder *Perigueux* ist ein Mineral oder Stein, schwartz, als wie eine Kohle, schwer und hart, und deswegen sehr schwerlich zu zerstossen.

Die Schmeltzbereiter und Töpfer bedienen sich dessen, und braucht keines weitern Auslesens, als daß er rein und sauber sey, denn, wenn nur das geringste von einem andern Mineral darunter wäre, könte es alles miteinander verderben. Dannenhero mögen diejenigen, die es an diese Handwercksleute verkauffen, eben die Vorsicht gebrauchen, deren oben beym Bleye ist erwähnet worden.

Der Perigueux, den wir zu Paris verkauffen, komt aus dem Delphinat, und aus Auvergne.

Das zwey und zwantzigste Capitel.
Von der Zaffera.

Die Zaffera ist ein Mineral, welches von den Holl- und Engländern aus Indien/ sonderlich aus Suratte gebracht wird.

Die allermeiste Zaffera / die wir haben, wird uns als ein aschgraues Pulver zugesendet, daran man nichts erkennen kan: derowegen müssen wir es auch durch die Handwercksleute probiren lassen, um zu erfahren ob sie damit zu frieden, und ob es gebührend beschaffen sey.

Wir verkauffen aber zweyerley Zaffera, die feine, und die schlechte. Durch die feine wird gemeiniglich diejenige verstanden, welche wie ein Stein ist, und eine blaulichte Farbe hat, wie etwa die Rebhüner Augen: durch die gemeine oder durch die schlechte verstehen wir dieselbige, welche uns gestossen übersendet wird, und oftmahls dermassen schlecht ist, daß sie zu gar nichts taug. Die gepülverte Zaffera muß nothwendig mit *Gangue* oder Gestein vermischet seyn, denn sie ist über die massen schwer, da doch die noch in Stücken ist, um ein gut Theil leichter ist.

Die Zaffera wird von den Töpfern, welche die feinen Geschirre machen, und von den Glasmachern starck gebrauchet, und damit den Gläsern und Geschirren eine blaue Farbe gegeben. Auch färben sie das calcinirte Zinn damit, und bereiten davon den so genannten falschen Stein, *faux lapis*, gleichwie im Cap. von Schmeltz ist erinnert worden. Es wird ingleichen das Glas damit gefärbet, wenn man Lasur machen will, wie ich auch bereits erwähnet habe. So können auch die Sapphire darans verfertiget werden, daher es dann den Namen *Saphre* bekommen.

Das drey und zwantzigste Capitel.
Vom Rusma.

RUsma / ein Mineral, kommt an Gestalt und Farbe den Eisenschlacken gleich, und findet sich in grosser Menge in Galatia / so heut zu Tage Chiancare genennet wird. Mit diesem Mineral machen die Türcken die Haar ausfallen, und gebrauchen es, groß und klein, sehr starck: daher auch der Großtürck jährlich mehr als 30000. Ducaten von diesem Minerale ziehet. Doch dieses die Haar ausfallen-machende Mittel ist in Franckreich wenig gebräuchlich, ob es gleich, im Fall es bekannt wäre, gewiß genug dem Kalch und Operment dürffte vorgezogen werden, weil es stärcker ist, und folglich auch mehr Kraft hat, und dennoch keine Gefahr dabey zu besorgen stehet.

Das vier und zwantzigste Capitel.

Vom Operment.

ORpin und *Orpiment*, Operment, ist ein Mineral, welches sich insgemein in den Kupferbergwercken finden läßt, als wie Steine, von unterschiedener Grösse, Gestalt und Farbe; denn es giebt goldgelbe, gelbrothe und gelbgrüne, auch zuweilen bey nahe gantz rothe. Diese letztere Farbe entstehet daher, wenn es in dem Eingeweide der Erde und in den Kupferstollen mehr oder weniger Hitze empfangen hat. Das Operment führt nicht selten etwas weniges Gold bey sich, daher sich die Handwercksleute bemühen dasselbe auf bekannte Weise davon zu scheiden.

Des gelben Operments giebt es vielerley: daher uns auch die Holl- und Engländer dasselbige unter allerhand Gestalt und Farbe zusenden. Allein das schönste, und das am meisten gesuchet wird, ist dasjenige, welches in feinen grossen Stücken ist, und glantzende, goldgelbe Schiefer hat, sich auch leichtlich schiefert, das ist, welches sich als zarte, wie Gold glantzende Schiefer oder Schuppen aufheben läßt.

Zum andern ist auch das gelbe Operment in grossen Stücken zur Helfte roth, zur Helfte gelb, oder mit rothen Adern durchstrichen, und man soll dasjenige durchaus verwerffen, welches kleine grünlichte Steine sind, denn es nur die blosse Erde ist: wie ingleichen, welches eitel Staub ist.

Das Operment wird von allerley Leuten gebraucht, sonderlich zu Rouan/ woselbst sie das Holtz damit gelb färben, daraus sie Kämme machen, und hernach für Buchsbaum verkauffen. Die Schmiede brauchen es gleichfalls zu diesem und jenem. Es ist ein heftiges Gift, und soll deswegen keinem, als wer es zu seiner Handthierung von nöthen hat, oder wem es der königliche Befehl zu lassen vergönnet, verkauffet werden. Die Mahler brauchen es gleichergestalt, wenn sie es abgerieben.

Das natürliche rothe Operment solte billicher Sandaraca Græcorum, die Griechische Sandaraca genennet werden, weder die nachfolgenden, wie doch die meisten Scribenten thun, denn aus diesem wird das durch die Kunst bereitete rothe Operment verfertiget, wie ich alsofort erweisen werde.

Das fünff und zwantzigste Capitel.

Vom rothen Operment.

DAs rothe Operment, so wir insgemein rothen Arsenic zu nennen pflegen, ist, wie der Herr Morin, ein Medicus von Montpellier, mich berichtet hat, von gelbem Operment, wie solches aus der Grube kommt, bereitet und gemacht: denn es würde dasselbe so lange ans Feuer gelegt, bis es eine rothe Farbe bekommen; hierauf thue man es in einen Schmeltztiegel mit Lein- oder Nußöl; schütte, sobald dieses verrauchet, wiederum anders dazu, und verfahre auf diese Weise so lange, bis das Operment vitrificiret worden, und in die Formen könne geschüttet werden, damit es zu solchen Stücken oder Steinen werde, wie wir zu sehen bekommen. Weil mir nun diese Art dasselbige zuzurichten, ziemlich thunlich schiene, so versuchte ich es auch: allein es wolte mir nicht gelingen, indem das Operment calciniret und weiß ward, als wie Gyps, da es doch roth werden solte. Jedennoch aber will ich darum nicht sagen, daß es eine Sache sey, die sich thun liesse, weil es mir nicht angegangen, denn ich glaube doch, daß der Herr Morin viel zu aufrichtig sey, als daß er etwas sagen solte, dessen er nicht gewiß wäre.

Es sey nun wie ihm sey, man erwehle das Operment oder den rothen Hüttenrauch, in grossen, schweren und glantzenden Stücken, der auch soviel als möglich eine hohe Farbe hat.

Das rothe Operment wird fast gar nicht, als von den Mahlern gebrauchet, die sich dessen bedienen, und Feuille mort, verschossen gelb, damit mahlen, wenn sie ihn vorhero wohl abgerieben.

Das sechs und zwantzigste Capitel.

Vom natürlichen weissen Hüttenrauch.

DEr natürliche weisse Arsenic ist ein weisses Mineral, welches dem gemeinen und durch Kunst bereiteten Hüttenrauche gantz ähnlich siehet, ohne, daß es viel weisser und glantzender, und nicht so schiefricht ist. Diesen Arsenic findet man auch in den Kupferbergwercken, und ist ein gewisses Zeichen, daß die Bergleute Kupfer finden werden, wenn sie dergleichen Arsenic antreffen. Gemeiniglich aber befindet es sich in den Klunsen, wo das Gestein und die Erde zusammentreffen; so finden sich auch zuweilen gantz lose Stücken in der trucknen Thonerde. Allein dieser Arsenic ist gantz unbekannt und wenig bräuchlich.

Das sieben und zwantzigste Capitel.

Von dem durch Kunst zubereiteten Arsenic oder Hüttenrauch.

WJewohl ich allen Fleiß angewendet habe, damit ich entdecken möchte, was doch der weisse Arsenic sey, den wir verkauffen, dennoch habe ich es unmöglich erfahren können; muß dannenhero, auch wider meinen Willen, als wie die andern sagen, der Arsenic sey von Operment und gemeinem Saltze gemacht, welche mit einander aufgeführet oder sublimiret worden. Alleine diese Gedancken scheinen mir dermassen von der Wahrheit entfernet zu seyn, daß ich nicht glauben kan, dafern der Arsenic aus Saltz und Operment bestünde, daß ihn die Holländer um den Preiß lassen könten, dafür sie ihn uns geben; denn der Arsenic gilt zu Paris, in Friedenszeiten, mehr nicht als zehen Pfund der Centner, woraus abzunehmen, daß ein Pfund demjenigen, der ihn bereitet, nicht höher, denn zwey Liards müsse zustehen kommen. Dieweil ich aber dieses nicht vermag zu entscheiden, so will ich sagen, daß man denselben erwehlen solle, welcher in grossen Stücken ist, die in- und auswendig weiß sind. Der meiste Arsenic, den wir aus Holland bekommen, ist obenher blas, und durchsichtig, wie Glas, wenn man ihn zuschlagen hat, welches die Alten veranlasset, daß sie ihn crystallinen Arsenic genennet, welcher von diesen und jenen gesuchet, von andern aber verworffen wird: das heißt, die einen halten mehr auf denjenigen, welcher blos ist, andre aber achten den crystallinen weit höher. Crystalliner Arsenic.

In der Medicin wird der Hüttenrauch zu ein und anderer Arbeit gebrauchet, wie solches aus folgenden zu ersehen.

Man lasse ihm dieses gesaget seyn, daß der Hüttenrauch ein gefährliches Gift sey, und verkauffe ihn dahero bey leibe niemand, als denen man ihn lassen muß, z. E. Färbern, Schmieden und dergleichen.

Das acht und zwantzigste Capitel.

Vom König des Hüttenrauchs.

DEr Regulus Arsenici wird von Arsenic, Pottasche und Seiffe gemacht, welche man in einen Schmeltztiegel thut, und vermittelst des Feuers und eines eingeschmierten Giespuckels oder eines Mörsels, einen König heraus bringet, welcher aber bey weiten nicht so heftig ist, als wie der Arsenic selbsten.

Auf die Schlacken des Königs vom Hüttenrauch in Wasser gekocht und durchgegossen, wird Eßig geschüttet, und ein gelbes Pulver heraus geschlagen, welches man den Schwefel des Arsenics nennet, und eine weit heftigere Wirckung hat als der Arsenic selbst. Schwefel des Arsenics.

Das neun und zwantzigste Capitel.

Arsenicum causticum.

DJeses ist Arsenic, Salpeter und Schwefel, welche man in einen Mörsel zusammen thut, und, wie beym Croco metallorum geschiehet, Feuer drein steckt. Wenn es verpuffet hat und alles verbrannt ist, und kalt worden, stöst man die Massa zu Pulver, thut sie abermahls in einen Schmeltztiegel, und läßt sie calciniren. Wer dieses Arsenicum zu Wasser machen will, darff es nur etliche Tage in einen Keller stellen.

Butter vom Arsenic.

Man kan auch aus dem Hüttenrauch, mit Beyhülfe des Sublimats eine Butter oder corrosivisches Oel ziehen, welches ein sehr starckes causticum vom Arsenic uñ escharoticum ist. Allein, weil alles, was vom Arsenic gemachet wird, sehr schädlich ist, deshalben soll man sich auch desselben niemahls ohne Rath erfahrner Leute und mit der gröstẽ Behutsamkeit bedienen.

Das Arsenicum wird mit gebrannten Seesaltze sublimiret, und mit diesem Sublimate, der Sage nach, der Venetianische Sublimat verfälschet, wiewohl ich solches nicht gewiß versichern kan, weil ich selbst dessen nicht gewiß bin, es auch allbereit im Cap. vom corrosivischen Sublimate angemercket habe. Falscher Sublimat.

Das dreyßigste Capitel.

Magnes Arsenicalis.

DEr Arsenicalische so genannte Magnet wird von Spiesglas aus Poictou, Schwefel und crystallinen Arsenic bereitet, welche zu Pulver gestossen und in ein Gefäß gethan werden, das im Feuer bestehen kan, damit alles zu einer solchen durchsichtigen Masse gemachet werde, gleichwie der arsenicalische Magnet seyn soll.

Man sagt, er sey ein sehr gelindes causticum, welches iedoch sein Thun fein behende verrichtet. So wird er auch unter das Emplastrum Magneticum Angeli Salæ genommen, welches in vielen Büchern, die von der Apothekerkunst handeln, z. E. des Herren Zwölffers und Charras, beschrieben stehet.

Das ein und dreyßigste Capitel.

Vom Steinsaltze.

SAl Gemmæ ist ein natürlich Saltz, und deshalben also genennet worden, weil es eben so helle und durchsichtig ist, als ein Edelstein, der von den Lateinern Gemma betitelt wird. Dieses Saltz befindet sich natürlicher Weise in dem Eingeweide der Erde, an vielen Orten in Europa, vornehmlich in Polen und Catalonien. Weil ich aber die Oerter nicht eigentlich weiß, und also mein Vorgeben nicht bestätigen kan, so habe dienlich erachtet, hieher zu setzen, was der Herr Perou, Med. D. und der Facultät zu Montpellier Mitglied, geschrieben und eigenhändig unterzeichnet mir davon mitzutheilen belieben getragen. Er meldet demnach, daß als er im Mertz des 1674sten Jahres mit dem Cardinal Janson von Fourbin in Polen gewesen, sey seiner Eminentz eine Lust angekommen, die Saltzgruben zu Miliske bey Krakau zu besichtigen; habe derowegen einen eignen Sessel dazu verfertigen lassen, darauf er hinunter fahren könte, und er, der Herr Perou, als Leib-Medicus, wolte auch nicht davon bleiben. Also musten etliche von seiner Eminentz Pagen und Laquaien die Machine probiren, und einige angezündete Fackeln mit sich hinunter nehmen, diese unterirdische unmäßig tieffe Oerter damit zu erleuchten, da ihnen dann das Salve Regina, welches die Kinder in dem Dorffe zu singen pflegen, indem man hinabfähret, einen heftigen Schauer einjagete. Als nach einer halben Stunde die Machine wiederum heraufgekommen, fuhr S. Eminentz selbst ein, und ward darunten von den ältesten Einwohnern dieser Orte, die sich nebst ihrem Hausgesinde daselbst aufhalten, daher sie auch im Gesichte

gantz

gantz blaß und bleich sehen, empfangen. Diese armen Leute verehreten S. Eminentz mit Rosenkräntzen und Crucifixen, welche er dem Herrn Perou überreichete, damit er sich der Beschaffenheit dieser Materie erkundigen möchte, der auch die Zunge dran hielt, und gegen S. Eminentz sagte, daß es Saltz sey, und eben einen solchen Geschmack hätte, als wie dasjenige, das die Materialisten Sal Gemmæ nenneten. Inzwischen führeten sie S. Eminentz dahin, woselbst die Arbeiter diese saltzichte Materie, mit Schlägel und Eisen, auf die Weise, wie in den Steinbrüchen die Steine, losarbeiteten. Diese Arbeiter finden auch in den Adern eine Art Saltz, welches weit durchsichtiger ist, und sauberer denn das andere: dasselbe sondern sie von dem andern, welches die Polen und andere Nordische Völcker in der Küche und auf der Tafel brauchen, ab; daraus der Herr Perou abnahme, daß die Sachen, damit sie seine Eminentz verehret, aus diesem reinern und am Geschmack viel schärffern Saltze bereitet waren, und daß dieses das wahrhafte Sal Gemmæ sey, dessen sich die Schönfärber bedienen.

Was das **Catalonische Steinsaltz** betrifft, von demselben hat mir der Herr **Tournefort** nachfolgendes, geschrieben, gegeben, denn er an selbigen Orten gewesen. In dem Gebirge bey Cordona, einer ziemlich grossen Stadt in Catalonien, findet man viererley Saltz. Das erste und das gemeinste, ist das gegrabene, welches weiß, und dem Meersaltze ähnlich genug ist, allein es ist nicht körnicht, sondern wird zu grossen viereckten Stücken, den Bruchstücken in den Steinbrüchen gleich, gehauen. Das andere hat eine eisengraue Farbe, oder als wie Schiefer, und ist alleine darinne von dem gegrabenen unterschieden, daß es mit etwas schwärtzlichter Erde vermischet ist. Das dritte ist roth, und sieht wie Rosenzucker, ist auch von dem andern gar nicht unterschieden, ausser daß sich Bolus und Eisenrost darunter befindet. Das vierte ist das Sal Gemmæ, das rechte Steinsaltz, welches unter allen am reinsten, und so helle ist als ein Crystall. Alle diese Arten Saltz liegen in diesem Gebirge schichtweis über einander, sind zum Gebrauch sehr dienlich, und durchgehen das Fleisch besser als das Meersaltz, weil sie nicht so fix sind, und dem Salpeter beykommen. Dieses Steinsaltz läßt sich leicht arbeiten, und es werden Kästlein, Creutze, Paternoster und andere dergleichen kleine Sachen draus gemacht. Nichts aber kommt der einen Grube in diesem Gebirge an Schönheit gleich, denn sie über und über mit allerhand Figuren, die das geschmoltzene Saltz formiret hat, überzogen ist. Es sagen auch die Leute, daß das Saltz an diesen Orten wiederum anwachse, und daß die Gruften, welche man ledig gemacht, wieder voll frisches Saltz würden: allein dieser Bericht erfordert eine mehrere Gewißheit, wird auch nur auf anderer Leute sagen vorgebracht.

Viererley Steinsaltz in Catalonien.

Von allen obbeschriebenen Arten des Steinsaltzes verkauffen wir kein anderes, denn das uns in grossen, hellen und durchsichtigen Stücken überbracht wird, und für die Färber dienet. Es hat dieses Saltz eine wundersame Natur, denn es glühet und schmiltzt im Feuer, wie das Eisen, und knistert gar wenig, hergegen zerfleußt es stracks an der Luft. Es muß in grossen Stücken seyn, die sich leichte zerschlagen lassen, und sodann in kleine, viereckte, hell- und durchsichtige Stückgen zerspringen.

Wiewohl ich nun gesaget, daß dieses Saltz sehr leicht zerfliesse, nichts desto weniger kan man es waschen, wenn es schmutzig ist, denn es läßt schier gar nichts im Wasser gehen, und wird alsofort wieder trucken.

Das Sal Gemmæ, welches etliche auch Sal fossile, gegraben Saltz, nennen, wird von unterschiedenen Orten zu uns gebracht: die gröste Menge aber kommt aus Polen. Foureriere meldet nebst andern, daß es aus Indien komme, und daß allda ein Königreich sey, Dansal genannt, welches eben so viel bedeute, als Saltzland, in welchem alle Jahr sechshundert Cameele damit belastet würden, und daß sie es im Mohrenlande an statt des Geldes gebrauchten. Ich will mich nicht aufhalten und sagen, daß Plinius und andere vermelden, wie daß in der Stadt Carrhos, in Arabien, die Häuser von sol-

Sal Gemmæ.

chem Saltze gebauet würden, dazu sie an statt des Kalches nur Wasser gebraucheten: kan auch nicht glauben, wie etliche vorgeben, daß das Sal Gemmæ dasjenige sey, welches das Seewasser saltzicht machet, und andere dergleichen Dinge mehr, deren ich versichert bin, und die auch wider die Vernunft zu lauffen scheinen.

Doch kan ich nicht umhin allhier zu erinnern, daß dieses Saltz auf solche Weise in den Gruben wachse, gleichwie des Herrn Tourneforts gewachsenes Stücke gegraben Saltz, welches fast so weiß wie Zucker, über zwey Fuß hoch, und in Gestalt eines Bäumleins auf einem Strunck von Marsilischen Sesel gewaschen, auch ohne Wiederrede, eines der curieusesten Stücke in Europa ist.

Das zwey und dreyßigste Capitel.

Vom Meersaltze.

DAs See- oder Meersaltz sind Crystallen, die aus dem Seewasser, durch Hülffe der Sonnenhitze als wie viereckte Körner gemachet worden sind, wie solches der Herr Carteſius angezeiget. Was seinen Ursprung anbelanget, da wollen einige, daß es von dem gegrabenen Saltze oder dem Sal gemmæ entspriesse; allein ich kan dieses nicht entscheiden, will dannenhero nur sagen, daß das Meer- oder Seesaltz / dessen wir uns bedienen, und aus dem ein und andere Chymische Sachen bereitet werden, von Brouage und anderwerts herkomme, habe auch dienlich erachtet, hieselbst anzuführen, was der Herr Lemery pag. 345. davon berichtet hat.

Das Meersaltz wird in den Saltzpfülen bey Rochelle gemacht, welches solche Oerter sind, die viel niedriger als die See seyn müssen, und werden von Thonerde zugerichtet; sonst könten sie das Saltzwasser, das man drein lauffen läßt, nicht halten: und darum sind nicht alle Gegenden an der See zu solchen Pfülen tauglich.

Wann man nun verspüret, daß es beginnet heiß zu werden, welches insgemein gegen den May geschicht, so schöpft man das Wasser, welches zu dem Ende den Winter über drein gelassen worden, damit man sie erhalten können, heraus, öffnet die Schleusen, und läßt soviel Wasser, als man nur will, hineinlauffen. Dieses wird durch ein hauffen und unterschiedene Canäle geleitet, in denen es sich reiniget und erhitzet: drauf bringt man es in die platten und ebengemachten Plätze, darinne gestehet oder gerinnet es. Doch wird es nur bey grosser Hitze bereitet, denn die Sonne muß zuvor ein Theil der Feuchtigkeit vertreiben, hernach folgt mehrentheils auf die gröste Hitze ein kleines Lüftlein, sonderlich um die See herum, durch dessen Kühlung wird das Saltz dicke und zu Crystallen gemacht.

Wenn es aber in dieser Zeit nur ein Paar Stunden regnet, so können sie in vierzehn Tagen kein Saltz bereiten, weil sie die Pfüle rein machen, und alles Wasser daraus bringen müssen, damit sie anderes drein lassen können: wenn es also nur ein eintziges mahl in vierzehn Tagen regnete, so könten sie auf diese Weise keinmahl Saltz machen.

Weisses Saltz aus der Normandie.

Uber obbeschriebenes Meersaltz hat man auch noch das weisse Saltz aus Normandie / welches sie mit Wasser aus einer gewissen Gattung Leimen oder Sand, den die See im Sommer auswirfft, und auf den die Sonne geschienen, bereiten. Wenn denn das Wasser Saltz genug hält, welches sie daran erkennen, wenn ein Ey darein geworffen wird, und dasselbe schwimmet: denn dieses ein Zeichen, daß das Wasser Saltz genug halte, nnd keines mehr zu solviren vermöge; wie denn auch iederman bekannt, daß das Wasser nicht mehr Saltz oder Zucker annimmt, als es vertragen kan: alsdann lassen sie das Wasser durch Stroh lauffen, und wenn es helle genug worden, über dem Feuer so lange kochen, bis es ein Häutlein überkommt, hernach wird es in Körbe geschüttet, damit es also werde, wie wir es zu sehen bekommen. Je besser das Saltz gearbeitet wird, ie weisser und gelinder ist es, auch sonst gar fein beschaffen. Dieses aber hat

es von

es von der Natur besonders, daß es stets weichlich ist, und immer ungeschmacker wird, ie älter es wird. Es giebt zwar noch mehr Sorten Saltz in Franckreich, als da ist, das Lothringische, welches aus Saltzwasser, das sie auf heisse Bleche geschüttet, bereitet wird, das aus Franche Comte und andere mehr, allein ich werde nichts davon vermelden, weil ich nicht damit handele.

Saltz aus Lothringen und Franche Comte.

Das drey und dreyßigste Capitel.

Wie das Meersaltz zu reinigen.

Wenn man das Seesaltz reinigen will, so läßt man es im Wasser zergehen, und gießt es durch ein Fließpapier, hernachmahls raucht man alle Feuchtigkeit in einem irdenen Becken davon ab, so hinterbleibt ein weisses Saltz, welches aber viel weisser wird, wenn man nicht alle Feuchtigkeit verrauchen, sondern einen Theil derselben dabey läßt, damit es an einem kühlen Orte zu Crystallen anschiessen könne: und alsdann wird man am Boden des Geschirres das reineste Saltz finden. Nach diesen kan man noch einen Theil des Saltzwassers abdampfen lassen, und das Gefäs in den Keller setzen, damit abermahls Crystallen werden, auch dergestalt mit abrauchen und crystallisiren fortfahren, bis man endlich das übrige Wasser gäntzlich abrauchet, denn nunmehr wird sich nichts weiter crystallisiren. Die Ursach ist, daß das übrige Saltz, voll hartzichter Schmierigkeit ist, welche verhindert, daß es nicht ferner zu Crystallen werden kan. Diejenigen, die dieses Saltz zu solchen Broden oder Hüten, als wie den Zucker, machen wollen, können es in die Formen schütten, wenn es ein etwas dickes Häutlein bekommen hat, hernach, wenn es gestanden, trägt man es in eine Stube und läßt es trocken werden. Dieses dergestalt getreugte Saltz sieht bald als wie der demy-royal Zucker.

Sal decrepitatum nennt man das Meersaltz, welches calciniret worden, und zu allerhand Gebrauch dienet. Gebrannt Saltz.

Das vier und dreyßigste Capitel.

Vom Saltzspiritus.

Der Saltzspiritus ist ein Spiritus, der eine gelbe Farbe hat, beynahe wie der Agtstein, und wird durch eine Retorte im Feuer aus dem getreugten Meersaltze, mit dürrem Thon vermischet, getrieben. Der gute Saltzspiritus kommt insgemein aus England/ und muß, wenn er, wie sichs gebühret, beschaffen seyn soll, wohl dephlegmatus, das ist, recht wohl und getreulich bereitet und zugerichtet seyn. Ich mag aber alles dasjenige, was bey dem Saltzspiritus zu beobachten, allhier nicht anführen, es hat der Herr Lemery weitläufftig genug davon geschrieben: doch will ich sagen, daß der Saltzspiritus für diejenigen, die mit Brüchen beladen, vortrefflich dienlich sey, massen solches aus des P. Cabriere Geheimnüß, welches der König kund und bekannt machen lassen, sattsam erhellet. Auch dienet er für diejenigen, die der Schlag gerühret, wenn man ihn entweder allein, oder aber mit ein wenig Wasser vermischet, ihnen eingiebt. Er wird ingleichen mit clarificirten und geläuterten Rosenhonig vermenget, und die Zähne damit reine gemacht. Wem er zu scharff ist, der kan ihn süsser machen, wenn er, wie beym Basilio Valentino stehet, eben soviel Weinspiritus dazu schüttet, und drey Tage in einem geringen Sandfeuer digeriren läßt: und dann kan man den also versüsten Saltzspiritus in weit grösserer Menge gebrauchen, denn er ist nicht so scharff und ätzend, als wie der erstere. Was nun die dosin betrifft, und wieviel auf einmahl einzunehmen, so schüttet man in die liquores, soviel zu einer angenehmen Säure von nöthen ist. Nun habe ich zwar gesaget, der gute Saltzspiritus komme aus England, dieses aber hindert nicht, daß er in Franckreich nicht eben so gut solte können gemachet werden, allein er kommt auch höher zu stehen. Versüßter Saltzspiritus.

Das

Das fünff und dreyßigste Capitel.

Vom Salpeter und Salniter.

DEr Salpeter, den die Chymici den Drachen, den Höllenhund, das höllische Saltz zu nennen pflegen, ist ein durch Kunst bereitetes Saltz, welches aus allerhand Materialien gezogen wird, z. E. aus alten Steinen, daher er auch den Namen bekommen, aus Erde, aus Asche, ja gar aus Taubenmiste. Ich will mich aber bey den vielerley Arten, wie der Salpeter bereitet wird, nicht aufhalten, indem die Londische Societät ein grosses Buch ausgehen lassen, man auch an vielen Orten in Franckreich ihn machen sehen kan, wie dann dessen zu Paris im Arsenal oder Zeughause eine grosse Menge bereitet, und mit sechserley Namen von einander unterschieden wird.

Salpeter de Houssage.

Denn da ist der Salpeter *de Houssage*, welcher von abgekratzten Mauerwerck bereitet wird, und durch Eßig gehen

Aus Erde bereiteter Salpeter.

muß: der zweyte ist der aus Erde bereitete Salpeter, so aber zu führen verboten: der dritte ist der gemeine, und

Gemeiner Salpeter oder vom ersten Wasser.

aus Stein und Asche gemacht, wird von den Salpetersiedern Salpeter vom ersten Wasser, oder zum ersten mahl gekochter Salpeter genennet.

Gereinigter Salpeter.

Der vierte ist der gereinigte Salpeter, oder vom zweyten Wasser. Der fünffte heißt Salpeter vom dritten Wasser, oder zum dritten mahl gekochter Salpeter. Der sechste ist der schönste und feinste, welcher nicht gern im Wasser zergehet, und wird von dem Salpeter vom dritten Wasser zugerichtet, und ohne die geringste Feuchtigkeit geschmoltzen: wenn er drauf wieder kalt worden, schüttet man ihn in Wasser, und versendet ihn auf die Gräntzen. Diesem Salpeter geht weiter nichts mehr ab, man mag ihn auch hinlegen, wohin man wolle, allein er wird gar nicht verkaufft.

Also sind alle Sorten des Salpeters schlechter oder schöner, nachdem sie mehr oder weniger gereiniget oder geläutert worden: sind auch, dafern sie nur gut und wohl beschaffen, zu allerley dienlich; so kan man auch das beste daraus ziehen, gleichwie in nachfolgenden zu ersehen.

Endlich werden auch gantze Partheien Salpeter, über die in Europa durch Kunst bereitete Arten desselben, aus Indien gebracht, zuweilen rohe, zuweilen geläutert, welches dann ein sehr schöner und trefflich reiner Salpeter ist. Auch giebt es noch mehr andere Sorten Salpeter, welche natürlich sind, das ist, die man an den Felsen und alten Gemäuer, natürlicher Weise, wie kleine Crystallen, angehencket findet, und von den Alten Aphronitrum genennet worden. Aphronitrum

In Egypten wird er aus dem Nilwasser bereitet, eben als wie das Saltz zu Brouage und Rochelle: und diß ist der Salpeter, aus Nilwasser bereitet, der für 20. Jahren in Franckreich gantz gemeine gewesen, und den Wäscherinnen unter dem Titel weisse Suda, Natrum und Anatrum, spottwohlfeil verkauffet wurde.

Wir haben schier keine Waare, welche den alten und neuen Scribenten mehr zu schaffen gegeben, denn das Egyptische Natrum, ob es gleich so gemein, als etwas auf der Welt gewesen, wie denn allein in Paris mehr denn zehen Millionen Pfund verthan werden, ohne was die Fleischhauer zu Einsaltzung ihrer Häute verbrauchten; darum auch diese weisse Suda oder Egyptisches Natrum gar verboten, und deswegen dermassen rar worden ist, daß es zu ietziger Zeit dem Silber gleich verkauffet wird, wie dann auch den Kauffleuten bey höchster Strafe untersaget ist, es zu verkauffen. Derohalben darff man nicht glauben, daß das Egyptische Natrum oder die weisse Suda entweder natürlicher Borras sey, oder aber ein Saltz, das natürlicher Weise, wie eine graulicht- und dichte Massa aus der Erden gezogen worden; obgleich diese beyde Vergleichungen der Wahrheit näher kommen, weder derjenigen ihre, welche vorgegeben haben, und geschrieben, das Anatrum sey ein flüchtiges Saltz, und der Schaum des Glasgemenges, welchen man aus den Glasöfen bekommt, und grau, weiß, braun und blaulicht siehet, und zum Glasmachen gar nicht dienet, auch sonst Egyptisches Natrum.

zu nichts

zu nichts nicht nutz ist, als daß er den Schafen oder Tauben gegeben werde. Es kan nichts ungereimters seyn; denn das wahrhafte Glassaltz ist annoch also gemeine, daß wir das Pfund um vier oder fünff Sols verkauffen, dahingegen die weisse Suda nicht zu haben, was man auch dafür geben wolte, und dieses wegen obangeführter Ursache. So wird auch überdiß die Glasgalle oder das Glalssaltz nicht für das Vieh gebrauchet, sondern die Töpfer bedienen sich ihrer, den Sand, daraus sie das Weiß machen, damit sie die feinen Geschirre verglasüren, desto geschwinder zu schmeltzen: ja es ist ein solcher Unterschied zwischen der Glasgalle und dem Natrum, als wie zwischen Tag und Nacht, indem die Stücken der Glasgalle wie Kuchen oder viereckt sind, überaus schwer, und kurtz zu sagen, dem Marmor gantz ähnlich, werden auch an der Luft nicht im geringsten feuchte. Das Natrum dagegen ist ein weisses Saltz, und grosse crystallisirte Stücke, so gleichfalls schwer, saltzicht schmecket und stinckt; dem unerachtet gebrauchten es die armen Leute zur selbigen Zeit, da es zum waschen gebrauchet wurde, an statt des Saltzes: es zerschmiltzt auch dermassen leichtlich an der Luft, daß es in gar kurtzer Zeit zu lauter Wasser wird. Das Egyptische Natrum wird einiger massen in der Artzney gebraucht, denn es eines von denen Stücken ist, die zu dem Stein des Crollius genommen werden; dannenhero mögen sich diejenigen, die es nöthig haben, wohl vorsehen, und an seine statt nicht das Glassaltz nehmen, weil es nicht wenig von jenem unterschieden, jenes auch ein reines Saltz, dieses aber ein bloser Schaum ist.

Allein, weil die letztern Gattungen des Salpeters bey uns nicht gebräuchlich sind, dieweil wir so gar wenig davon haben, uns auch keines andern, denn des durch Kunst bereiteten Salpeters bedienen, als will ich sagen, daß man denjenigen erwehlen solle, welcher gut, und wie sichs gebühret, bereitet ist, der auch allezeit trucken, und soviel möglich, ohne Saltz sey. Damit man aber seiner Güte versichert seyn möchte, so solten die Einwohner in- und um Paris den Salpeter im Arsenal erkauffen, denn dieselben Leute können einen nicht betrügen; und nicht bey solchen Leuten, die ihn hausiren tragen, dazumahl es gar verboten ist, ihn von solchen Kerlen zu erkauffen, weil sie mehrentheils unnütze Zeug zu verkauffen pflegen.

Der gemeine soll recht weiß seyn, trucken, und so wenig als nur seyn kan, mit Saltze beschweret: ie truckner und weisser der geläuterte Salpeter ist, ie schöner, breiter und länger auch die Crystallen sind, ie höher wird er gehalten.

Der Gebrauch des Salpeters ist überaus groß, weil nicht nur eine unmäßige grosse Menge desselben zum Pulver verbrauchet wird, sondern auch, weil ihn gar vielerley Handwercksleute gebrauchen, und noch überdiß allerhand Chymische Dinge daraus bereitet werden. Darum und von wegen dieses so grossen Gebrauchs ist den Spezereyhändlern untersaget worden, ihn zu verkauffen: so dürffen auch diejenigen, die ihn in und um Paris benöthigt sind, keinen andern gebrauchen, als den sie im Arsenal gekauffet haben, und zwar bey Straffe der Confiscir- oder Wegnehmung und Erlegung zehen Francken für iedes Pfund, das man antrifft. Ingleichen ist verboten, das Salpetersaltz zu gebrauchen, welches, wie etliche sagen, das Jucken und Beissen der Haut vertreiben und stillen soll, welches auch Lemery versichert.

Das sechs und dreyßigste Capitel.

Vom geschmoltznen Salpeter.

SAlniter nennt man den geschmoltzenen Salpeter, welcher geschmoltzen in eine Pfanne geschüttet, und solchergestalt zu drey oder vier Finger dicken Stücken gemachet worden ist.

Der auf diese Weise bereitete Salniter aber wird wenig, hingegen der Salpeter desto mehr gebraucht, wenn er geschmoltzen worden, und man ein wenig Schwefelblumen drauf geworf-

fen hat, welches wir hernachmahls mineralischen Crystall zu nennen pflegen.

Figirter Salpeter. Der Salniter oder Salpeter wird mit Kohlen figiret, und man hält dafür, daß der also figirte Salpeter eben die Kraft habe, als wie das Weinsteinsaltz, auch daß man, gleichwie aus diesem, mit Weinspiritus eine rothe Tinctur ziehen könne.

Das sieben und dreyßigste Capitel.

Vom Salpeterspiritus.

Aus dem Salpeter de Houssage oder anderem wird vermittelst einer Retorte, trocknen Thon, und Feuer, ein heftig starcker Spiritus gezogen, der zu allen Dingen, wozu er erfodert wird, gut ist.

Der Spiritus Nitri, wenn er, wie sichs gehöret, seyn soll, muß helle, als wie Wasser seyn, und stetig dampfen, wenn er aufgemachet wird, wobey man sich vorzusehen hat, daß es kein Scheidewasser sey, welches etliche lose Leute verkauffen, so man iedennoch gar balde mercken kan, nicht alleine bey demjenigen, was ich nur ietzo erst gemeldet habe, sondern auch daran, weil sie das Pfund kaum um vier Francken oder hundert Sols geben können.

Der wenige Gebrauch, oder vielmehr der Geitz der Handwercksleute ist Schuld, daß wir sehr wenig aus Holland bringen lassen, dannenhero sind auch alle diejenigen Sachen, welche doch mit dem Salpeterspiritus solten gemacht und zubereitet werden, nur mit Scheidewasser zugerichtet, und darum niemahls recht gut, noch wohl bereitet.

Dieweil der Salpeterspiritus ein so starckes corrosiv ist, deswegen wird er innerlich sehr selten gebrauchet. Man kan ihn zwar wohl mit gleich soviel Weinspiritus edulcoriren, oder versüssen und gelinder machen, allein es ist dieses dabey zu beobachten, daß man das gelindeste Feuer dazu gebrauchen müsse, denn diese beyde mit einander vermischte Spiritus brudeln dergestalt, als ob sie über einer grossen Glut stünden; auch muß man sich vor dem Dampfe hüten, denn er ist sehr schädlich. Wenn nun diese beyde vermischte Spiritus klar worden, hält man sie für ein trefflich gutes Mittel wider die Colica, die von Blähungen, oder vom Nierenweh entstehet. Die dosis ist vier bis auf acht Tropfen in einem dienlichen Saft oder Wasser. Wenn man Salmiac in dem Salpeterspiritus zergehen läßt, wird es ein treffliches Wasser das Gold aufzulösen, und darum auch Aqua regis, das königliche Wasser genennet, weil es nämlich das Gold, als den König der Metalle, aufzulösen vermag.

Versüßter Salpeterspiritus.

Aqua regis.

Das acht und dreyßigste Capitel.

Vom Scheidewasser.

Scheidewasser nennt man einen gewissen Spiritus, der aus Salpeter und Teutschen oder Englischen weißgebrannten Vitriol, vermittelst truckner Erde oder Thon und einer Retorte, durchs Feuer gezogen worden ist.

Das Scheidewasser, welches wegen seiner Macht und Stärcke Aqua fortis, auf Frantzösisch l'Eau forte genennet wird, ob es gleich nicht so heftig starck ist, als wie der Salpeterspiritus, wird von vielen Künstlern und Handwercksleuten gebrauchet, z. E. von Müntzern, von Goldschmieden, von Kupferstechern, von Degenschmieden und vielen andern mehr; ingleichen von den Schönfärbern.

Das beste Scheidewasser aber, das wir in Franckreich haben, kommt aus Holland, nicht zwar, als ob man es in Franckreich nicht eben so gut verfertigen könte, sondern darum, weil sie das phlegma nur zur Helfte abtreiben, damit sie es fein wohlfeil geben können. Das Scheidewasser probiret man also: man schüttet etliche Tropfen davon auf ein Holtz, und legt zwey oder drey Doubles drauf, wenn sie denn das Scheidewasser beweget und fortstößt, so ist es ein Zeichen seiner Güte;

dage-

dagegen, wenn es nur den Schmutz davon wegnimmt, und sie nicht forttreibet, so ist es schwach und mit dem phlegma vermischet.

Es wird auch noch ein ander Wasser mit Scheidewasser von Kupferabgängen bereitet, so eine blaue Farbe hat, und von den Schmieden gebrauchet wird, wiewohl sie sich auch dessen, welches die Silberarbeiter zurichten, bedienen, oder aber, damit sie es noch eher bereiten mögen, so kauffen sie das phlegma vom Vitriol oder Vitriolspiritus, mit Scheidewasser gemacht, dem sie den Namen *Eau seconde*, das andere Wasser gegeben. Eau seconde.

Es darff niemand besorgen, daß man andere Spiritus an statt des Scheidewassers verkauffe, denn es sind keine wohlfeilere zu haben, und derowegen kan einer versichert seyn, daß es gut sey, und wie sichs gehöret, wenn es nur auch recht distilliret ist.

Das neun und dreyßigste Capitel.

Crystallus mineralis.

DJe mineralischen Crystallen/ welche von etlichen Sal anodynum oder minerale, Sal und lapis Prunellæ genennet werden, sind geläuterter Salpeter, welcher in einem feinen reinen eisernen Hafen oder Kessel ist geschmoltzen worden. Wenn er denn im Fluß stehet, so schüttet man ein wenig Schwefelblumen drauf, und wenn die Materie wohl geflossen, und der Schwefel abgebrannt, es auch noch einige Zeit gestanden hat, so ziehet man den Schaum auf die Seite, und nimmt den lautern Salpeter mit einem eisernen Löffel, der gleichfalls fein reine seyn soll, heraus, und schüttet ihn in eine eiserne Pfanne, damit er so kleine und wie Küchlein werde, gleichwie wir ihn zu sehen bekommen. Wir lassen den mineralischen Crystall aus Holland bringen, der zwar sehr weiß und gut ist; weil sie ihn aber als wie kleine dicke Kuchen uns zusenden, deshalben vertreiben wir gar wenig, denn er kan allein nach dem Gewichte, und an diejenigen, die ihn gebrauchen, verkauffet werden. Sal prunellæ.

Man soll den mineralischen Crystall erwehlen, welcher fein weiß, frisch gemacht und klein ist, bevoraus, wenn man ihn eintzeln oder Pfennigweis verkauffen will; wie auch trucken und nicht zerfresse, so wenig als nur seyn kan. Auch soll man den, der von geläutertem Salpeter gemacht ist, dem, der von schlechten zubereitet worden, vorziehen, welches man denn an der schönen weissen Farbe, und wenn er sich wohl hält, gar leichtlich abnehmen kan. Irrig aber ists, wenn man glauben will, was ein neuer Scribente angemercket, daß die Leute, die den mineralischen Crystall auf den Strassen zu verkauffen pflegen, denselben mit Alaune verfälschen; denn er irret sich, welches ich doch mit der ihm gebührenden Ehrerbietung will gesaget haben, oder aber, er ist übel berichtet worden, sintemahl es fast eben so unmöglich ist, Alaune in den Salpeter zu bringen (weil sie alsofort, sobald sie nur drein geworffen, zu Schaume wird) so wenig als möglich ist, sie unter den Zucker zu mischen, obschon ein und andere berichtet haben, man thue die Alaune unter den Zucker, damit man ihn weiß machen könne. Mehr als zu gewiß aber ists, daß diejenigen, die diesen Crystall fein wohlfeil geben wollen, sich des schlechten oder gemeinen Salpeters dazu bedienen, welchen sie eben so weiß machen, wenn sie ihn zweymahl schmeltzen, sonderlich, wenn sie ihr Handwerck recht verstehen, als ob er von geläutertem Salpeter bereitet worden wäre. Der Unterschied zwischen beyden bestehet darinne, daß er sich nicht so gut aufbehalten läßt, welches demjenigen, den man von denen Hausirern kaufft, nur gar zu ofte wiederfähret, und daher denen, die sich zu sehr damit belegen, grossen Schaden verursachet. Man darff ihn auch in kein Papier einwickeln, denn weil das Papier, gleich als ein Schwamm voll kleiner Löchlein ist, so ziehet es die Feuchtigkeit an sich und netzet den Crystall, macht also, daß er nicht kan verkauffet werden. Auch muß man ihn an trucknen Orten halten, dieweil die Feuchtigkeit und der Staub dieser Waare sonderlich zu wider sind. Die gröste Kund-

schaft, die ich davon ertheilen kan, ist diese, man lasse ihn in seiner Gegenwart bereiten.

Der mineralische Crystall oder die Salpeterküchlein werden viel zur Artzney gebraucht, und sind dermassen Mode und gänge, daß an statt des braunen Zuckers, dessen man sich vor diesem bedienete, nichts anders als dieser Crystall gebrauchet wird. Man sagt, der Name Sal prunellæ sey ihm deswegen gegeben worden, weil er zur Heilung der bösen Hälse und der Bräune, die von etlichen pruna oder prunella genennet wird, trefflich dienlich ist. Andere aber sagen, das sey die Ursache, weil das Sal essentiale, das man aus den Prunellen ziehet, bey nahe wie der mineralische Crystall aussiehet: oder aber, weil man es in hitzigen Fiebern, die einer Kohle, welche auf Lateinisch pruna genennet wird, verglichen werden, gebrauchet. Andere dagegen meinen, es sey nur darum geschehen, weil ihm die Teutschen die Gestalt einer Prunelle geben.

Das viertzigste Capitel.

Sal polychrestum.

SAl polychrestum, das Saltz, so zu vielerley dienlich, ist wegen seiner herrlichen Tugenden also genennet worden, und wird von geläuterten Salpeter und Holländischen Schwefel bereitet, die man mit einander zu Pulver stößt, und bey einem kleinen Feuer ein schneeweisses, sehr hartes Saltz daraus verfertiget.

Diese Art und Weise es zuzurichten ist gantz anders, als alle der andern Autorum, die davon geschrieben haben: denn sie befehlen insgesamt, man solle einen Schmeltztiegel lassen glüend werden, und das Feuer drey oder vier Stunden drum herum erhalten. Nun will ich zwar nicht sagen, daß diese Weise nicht gut sey, alleine, weil er unmöglich kan verkauffet werden, dieweil er schwer ist und scheckicht siehet, so verursachet solches, daß man ihn nicht kan los werden. Dannenhero glaube ich, daß meine Weise denen andern noch wohl vorzuziehen sey, indem man mit ein Paar glüenden Kohlen, in einer Stunde, ein weisses, sehr leichtes Saltz bereiten kan, welches auch im übrigen gebührend beschaffen seyn wird, sich wohl verkauffen läßt, und viel weniger kostet, als das erstgemeldte. Dieweil ich dann aller der andern Art und Weise das Sal polychrestum zuzurichten refutire und verwerffe, derohalben ists nöthig, daß ich vermeldte, wie man verfahren müsse, wenn es gerathen soll. Nehmet demnach gleiche Theile Schwefel und feines Salpeters, und wenn ihr einen unglasirten Topf warm werden lassen, und denselben auf vier oder fünff glüende Kohlen gestellet habt, so daß der Boden desselben roth werden kan, alsdann schüttet einen Löffel voll des vermischten Schwefels und Salpeters drein: wenn es nun verpuffet hat, so traget einen andern Löffel voll von eben dieser Materie aufs neue ein, so lange, bis alles zusammen verbrannt ist. Hernach nehmet den Topf vom Feuer, und zerschlaget ihn, wenn er kalt worden, so werdet ihr das Sal polychrestum darinne finden, weiß und leichte, das sich wohl wird verkauffen lassen. Man mag mir sicherlich glauben, was ich gesagt habe, denn allein die heftige Gewalt des Feuers zwingt es in eine so kleine und schwere Massa. Die aber ein noch reiner und schöner Sal polychrestum verlangen, mögen es in Wasser zergehen lassen, und hernachmahls, wenn es filtrirt und abgerauchet worden, bis er ein Häutlein überkommen, in den Keller oder an einen andern kühlen Ort hinsetzen, damit es zu Crystallen anschiesse. Wenn es dann trucken worden, müssen es kleine, nicht gar zu dicke, breite Stücklein seyn, die wie Diamanten gläntzen, und helle, weiß und veste sind, das heißt so viel, sie müssen sich nicht stracks zerbrechen lassen: denn wenn sie flugs zerbrechen, ist es ein Zeichen, daß sie nicht gar zu gut bereitet sind.

Dieses crystallisirte Sal polychrestum soll man viel eher gebrauchen, weder das erste, ob selbiges gleich noch so gut bereitet worden, denn es kan nicht wohl anders seyn, als daß noch etwas Schwefel darinne stecke, welcher ihm einen Sal polychrestum crystallisatum.

einen häßlichen Geschmack und üble Beschaffenheit giebet.

Mit dieser Waare treiben die Tabuletkrämer einen grossen Betrug, denn sie tragen nichts anders in ihren Tabuleten und Kasten herum, als Salpeter, den sie geschmoltzen und zu einem Stein gemachet haben. Diese Betrügerey aber ist leicht zu mercken, weil das wahrhafte Sal polychrestum im Feuer nicht zischet, sondern glüend wird, da hingegen das falsche brennet und wie der Salpeter spritzelt. Man kan es auch an der sehr weissen Farbe, ingleichen, wenn sie es gar zu wohlfeil geben, abnehmen.

Das Sal polychrestum *en roche*, als ein Stein, das ist, wie es aus den Töpfen kommt, oder das crystallisirte, ward vor einigen Jahren starck zur Artzney gebraucht, nachdem aber dieselbe Mode abgekommen, wird es gar selten gebraucht. Daß also dieses Saltz unter diejenigen Sachen gehöret, welche, wenn sie noch etwas neues sind, vortreffliche Kräfte haben, sobald sie aber aus der Mode kommen, scheinets, als ob auch die Kräfte zugleich mit vergiengen, oder besser zu reden, es kommt daher, daß die Frantzosen die Neuigkeiten so sehre lieben.

Man hat auch diesem Saltze den Namen Sulphur fusibile und Nitrum fixum gegeben, inmassen beym Penoto à Porta der Länge nach beschrieben stehet, daraus zu schliessen, daß dieses Saltz nicht eben so etwas neues sey, und man es vorlängst unter dem Titel Nitrum fixum gekennet. Sulphur fusibile, oder Nitrum fixatum.

Das ein und viertzigste Capitel.

Fiebersaltz.

SAl antifebrile, oder das Saltz wider das Fieber / bestehet aus geläuterten Salpeter, Schwefelblumen und distillirten Urin, welche man zusammen vermischet, und damit auf die Weise verfähret, wie in Glasers Chymie pag. 223. beschrieben stehet, dahin sich der Leser wenden mag. Dieses Sal antifebrile oder febrifugum ist ein herrliches Mittel wider die Fieber, stracks beym Anfange, oder wenn sie verdoppelt werden. Man nimmt es von acht bis auf dreyßig Gran ein, in dienlichen Wassern oder Säften.

Das zwey und viertzigste Capitel.

Nitrum vitriolatum.

DJeses ist Salpeter, den man in Vitriolgeist zergehen läßt, hernach präpariret, und eben dergleichen Kräfte zuschreibet, als dem Tartaro vitriolato. Er muß weiß seyn, leichte und klein spießicht, als wie das Spiesglas.

Butter vom Salpeter. Man ziehet auch mit Hülfe des Weinsteins eine Gattung Butter daraus. Die Art und Weise, wie diese Butter / welche den Zunamen vom Salpeter / oder den Namen Johann Fabers Stein führet, zu bereiten, stehet in der Chymie des Herrn Charras beschrieben, dahin der Leser seine Zuflucht nehmen kan.

Das drey und viertzigste Capitel.

Vom natürlichen Borras.

DEr natürliche Borras / dem die Alten den Namen Chrysocolla gegeben, ist ein mineralisches Saltz, in Gestalt des gemeinen Steinsaltzes, und wird an unterschiedenen Orten in Persien in der Erde, und am Grunde eines Flusses in dem Gebirge Purbeth in der Landschaft Radziaribron, welche sich bis an die weisse Tartarey erstrecket, gefunden. Wenn nun dieses Mineral aus der Erde gezogen worden, wird es an die freye Luft geleget, damit es gleichsam ein rothes Schmeer überkomme, so ihm zur Nahrung dienet, und verhindert, das es die Luft nicht calciniren kan. Wenn er dann ist, wie er seyn soll, alsdann senden ihn die Persianer insgemein nach Amadabat, von daher ihn die Engländer und Holländer nebst uns kommen lassen. Bey uns

Natürlicher oder roher Borras.

wird derselbe *Borrax naturel, brutte, gras*, natürlicher / roher und feister Borrax genennt, und von ein und andern Handwercksleuten als wie der geläuterte Borrax gebraucht.

Wir bekommen auch noch eine andere Sorte Borras / von jenem allein in diesem Stücke unterschieden, daß er viel truckner ist und grau siehet, welches iedoch blos daher kommt, daß er zu lange an der Luft gelegen hat, und seine röthlichte Fettigkeit, damit er überzogen war, vertreuget, er aber dem Englischen Vitriol, das lange an der Luft gelegen, gleich worden ist. Weil nun diese zwey Arten Borras dann und wann begehret werden, dannenhero mögen diejenigen, die ihn kauffen oder bringen lassen, drauf sehen, daß er nicht voll Steine, oder andre nicht drunter gehörige Dinge sey, welches doch gar ofte geschicht. Diß ist der Borras, fett oder trucken, den die Venediger und Holländer läutern, und denselben unter dem Titel gereinigter oder geläuterter Borras uns zusenden.

Die Alten haben sich nicht betrogen, wenn sie gesaget, daß es natürlichen Borras gebe, der so grün sehe, als wie Lauch: so hat auch Agricola sehr wohl erinnert, daß es eine Gattung gegrabenen Salniter gebe, der so dicke und harte wäre, als wie der Stein, aus dem sie zu Venedig den Borras machten. Dagegen hat er trefflich verstossen, wenn er an ermeldtem Orte spricht, man gebrauche ietziger Zeit fast keinen andern Borras, als den durch Kunst bereiteten, der vom Urine junger Kinder, denen man Wein zu trincken gegeben, gemachet sey, welcher solange in einem meßingenen Mörsel gestossen würde, bis er so dicke als eine Salbe geworden: bisweilen schütte man auch Rost von Eisen, bisweilen aber Salpeter dazu. Allein solches ist nur gar zu weit von der Wahrheit entfernet, massen der Borras von gereinigten und crystallisirten Borras bereitet wird.

Nitrum fossile.

Das vier und viertzigste Capitel.

Vom geläuterten Borras.

DJeweil der natürliche Borras allerhand Farben hat, und bald grün, bald gelb siehet, so sind die Venetianer / als die ersten, die den Borras in Schwang gebracht, nachdem sie gesehen, daß er sich nicht wohl gebrauchen liesse, wenn er annoch fett wäre, darauf bedacht gewesen, ob sie ihn läutern könten, wenn sie ihn in Wasser zergehen liessen, filtrirten und crystallisirten. Damit er aber zu Crystallen würde, so gebrauchten sie Baumwollene Stricke, an die sich die Borrascrystallen hiengen, als wie die Crystallen des Grünspans oder des Zuckerkants an das Holtz.

Andere, die sich keiner solchen Stricke bedienen, machten den Borras zu kleinen Stücklein, in Gestalt und Figur eines Nestelstifts: weil aber dieser Borras einen grünlichten Blick hatte, dannenhero haben sich die Holländer bemühet, wie sie ihn weisser machen und in so grosse Stücken bringen möchten, dergleichen wir zu sehen bekommen, damit er sich desto besser verkauffen liesse; welches sie auch zu wege gebracht.

Man soll den Borras / es sey nun Venetianischer oder Holländischer, erwehlen, welcher klar und durchscheinend, und bey nahe ohne allen Geschmack ist, dabey Acht haben, daß keine Englische Alaune drunter gemenget, welches sehr schwerlich zu mercken, dafern sie die Alaune in einen weissen Saft, der aber zu nennen mir nicht anstehet, getuncket und hernach etliche Tage an der Luft liegen lassen, damit sie einen solchen matten Blick, gleichwie der Borras gemeiniglich hat, überkomme: doch kan man die Schelmerey leichtlich vermercken, weil diese Alaune die Metalle nicht alleine nicht angreifft, sondern auch nicht so sehr aufschwillet, wenn sie auf Kohlen geleget wird, als wie der Borrax: so ist sie auch nicht so weiß, noch so leichte, daraus man dann abnehmen kan, daß niemand den Borras gründlich erkennen möge, als nur die Handwercksleute und das Feuer.

Der gereinigte Borras wird von vielen Handwercksleuten zum löten

und

und schmeltzen der Metalle gebrauchet, auch thun ihn ihrer etliche unter diejenigen Sachen, daraus sie hernachmahls Schmincke bereiten. Er wird desgleichen etlicher massen in der Medicin gebraucht, denn er kommt unter das unguentum citrinum.

Das fünff und viertzigste Capitel.

Von der Alaune.

DJe Alaune ist eine Art gegraben Saltz, und wird in Europa / an vielen Orten, sonderlich in Italien, England und Franckreich / gleich als ein Stein von unterschiedener Grösse und Gestalt gefunden. Wenn die Alaune aus den Brüchen herausgezogen worden, und zwar eben auf solche Weise, wie die Steine zu Montmartre brechen, so werden dieselben Steine in sonderlich hierzu verfertigten Oefen, gleichwie der Kalch, gebrannt; wenn sie nun calciniret sind, so ziehet man das Saltz, welches die Alaune ist, mit Wasser heraus, und verfähret damit gerade, als wie man hier den Salpeter macht. Mich hat zwar eine gewisse Person in Beyseyn eines wackern Mannes versichern wollen, daß man kein Wasser zum Alaunmachen brauchete, sondern an dessen Stelle Urin dazu nehme: allein, weil es eine Person, die in der Welt nicht gar zu wohl bekannt, ich ihm auch nicht Glauben zustellen können, als habe viel lieber mit dem Matthiolus es halten wollen, der es selbst mit Augen gesehen, und in seinem Buche über den Dioscorides am 733. Blatt davon geschrieben hat, dahin dann der Leser soll verwiesen seyn.

Wir verkauffen ordentlich sechserley Alaune, Feder-Alaune, Römische, Englische, Lüttigische, gebrannte und Zuckeralaum. Was aber die runde, die flüßige und schwartze betrifft, da weiß ich nicht, was es seyn soll.

Das sechs und viertzigste Capitel.

Von der Federalaune.

FEderalaun ist ein Mineral, das in Negroponte gefunden wird, und soll, nach etlicher Leute vorgeben, der Stein seyn, dem die Vorfahren den Namen Amianthus gegeben. Dieweil ich aber der Sache nicht gewiß bin, als will ich sagen, der Feder-Alaun / den wir verkauffen, sey eine Art eines felsichten Steines, von unterschiedlichen Farben, doch meistentheils weiß und grünlicht, an Gestalt dem Venedischen Talck nicht ungleich, ohne daß er nicht so grün und gleissend ist, sich auch nicht schuppenweis aufheben läßt, sondern als wie weisse bunte Fäden ist, als wie das rauche an einer Feder, daher er auch den Namen bekommen. Und eben darum ist der mehrere Theil der Federalaune lauter kleine Fäden, und wenig steinichtes drunter, oder das zum spinnen und zu ewigen Dochten dienlich wäre. Die Federalaune, welcher von etlichen der Namen Alumen scissile gegeben wird, schaft wenig Nutzen der Artzney, und wird zu ietziger Zeit, seit dem die Kunst dieselbige zu spinnen verlohren gangen, fast gar nicht mehr gebraucht. Das Tuch, das aus der Federalaune bereitet wurde, durffte man nur, wenn es schmutzig worden, ins Feuer werffen, so ward es wiederum schneeweiß herausgezogen. Dergleichen Tuch, von diesem Mineral gemacht, gebrauchten vor Alters die Römer, die Asche der Käyserlichen Cörper zu erhalten, und von der Asche der würtzhaften Höltzer, die sie zur Verbrennung dererselbigen gebraucheten, abzusondern. Und heut bey Tage gebrauchen auch noch ihrer etliche den Federalaun an statt der Baumwolle, und machen Dochte davon: dazu aber muß er lang und fein linde seyn. Es ist diese Alaune ein mächtiges corrosif, denn man mag es auf den Leib legen, wohin man will, so macht es Blasen, und erregt ein unerträgliches jucken, dawider, meines wissens, kein ander Mittel ist, als daß man denselben Theil mit Baumöl reibe, so höret das jucken von stund an auf.

Alumen scissile. Ewigwährends Dochte.

Wir haben auch ohne die Federalaune ei-

ne einen gewissen mineralischen schweren Stein zu verkauffen, der weiß und fasicht ist, und/kurtz zu sagen, der Federalaune gantz und gar ähnlich siehet, auch eben also unverbrennlich ist, welches dann Anlaß gegeben, daß man ihn nach dem Griechischen Wort Asbeston, welches unverbrennlich heißt, und corrupté auf Frantzösisch *Asbestes* nennet. Dieser mineralische Stein wird in Franckreich, an vielen Orten gefunden, vornehmlich aber in der Grafschaft Foye in Gasconien/woselbst es Steinbrüche giebet, in denen man Steine von entsetzlicher Grösse findet, daraus man gar schöne Fäden machen, und aus diesen Tuch bereiten kan, welches, als wie das von der Federalaune, im Feuer weiß wird. Desgleichen werden in Franckreich/ insonderheit auf dem Pyrenäischen Gebirge, in dem Campanischen Thale, bey den Marmorbrüchen, drey Meilen von Grippe, über diesen Asbest, auch gewisse Kräuter gefunden, die ohngefehr zwey Fuß hoch sind, und gantz silberweisse Stengel und Blätter, den Nesselblättern nicht ungleich, haben, nur daß sie untenher weiß sind, oben aber braungrün, und als wie Chagrinleder. Von diesen weissen Stengeln, wenn sie wie der Hanff, im Wasser geröstet worden, bekommt man eine Gattung langer und breiter Fäden, daraus man gleicher Gestalt gar schöne Leinwand wircken könte, welche, eben als wie die Federalaune, dem Feuer widerstehen würde, doch dürffte sie nicht so weiß werden. Zu mercken dienet, daß wenn man diesen Flachs zum Feuer bringt, er zur Stunde roth und schwartz werde, sonderlich aber vom Lichte. Man wird zwar diesem meinem Vorbringen keinen Glauben zustellen, iedennoch, da ich dessen selbst habe, und denen, die mir solches nicht glauben können, sehen lassen kan, die Person auch, die ihn an selbigen Orten selbst gesammlet, annoch beym Leben und ein glaubwürdiger Mann ist, als habe für gut befunden, männiglich kund zu machen, daß die Federalaune und der Asbest nicht alleine im Feuer bestehen mögen.

Plinius hat sich demnach nicht betrogen, wenn er meldet, daß es unverbrennlichen Flachs gäbe, ob es gleich Matthiolus im Capitel vom Amiant für eine Fabel halten will.

Dieses unverbrennliche Gewächse könte ebenfalls Asbeston genennet werden, und die Fäden unverbrennlicher Flachs, dieweil sie lang, breit und linde sind, als wie der Flachs.

Das sieben und viertzigste Capitel.

Von der Römischen Alaune.

DJe Römische Alaune, welche auch die Alaune von Civitavecchia genennet wird, weil der meiste Theil derselben um diese Stadt gemachet wird, ist eine Gattung Alaune, als wie mittelmäßige Steine, die aussenher röthlicht, inwendig klar und durchsichtig sind, von sauern unangenehmen Geschmack. Diese Alaune ist röthlicht, weil auch die Minera oder der Stein, daraus sie gemachet wird, röthlicht ist.

Man soll die Römische Alaune erwehlen, die es auch in der That ist, und aus- und inwendig röthlicht siehet, denn sie auch wohl die Englische oder Lüttigische Alaune mit Braunroth anröthen. Dieselbe Betrügerey aber kan man gar bald erkennen, denn wenn sie nicht inwendig wie auswendig, roth ist, so ist diß bereits ein Zeichen, daß sie nachgemacht. Es soll auch, soviel nur möglich, kein klein Zeug drunter seyn, welches iedoch niemand, als denenjenigen hinderlich ist, die sie eintzeln verkauffen: denn sonst liegt nichts dran, wenn sie nur im übrigen fein sauber und rein ist.

Die Färber und Gerber brauchen die Römische Alaune häuffig, wie nicht weniger, die die Perlen nachmachen, allein dazu muß sie recht sehr vollkommen seyn.

Das acht und viertzigste Capitel.

Von der Englischen Alaune.

DJe Englische Alaune/ welche die Alten Alumen Rochæ, Alumen album und glaciale genennet, ist eine klare durchsichtige Alaune, als wie Crystall, die übersendet man uns aus England, wie Steine, in unterschiedener Gestalt

und

und Grösse; wie es denn Stücken giebt, die so dicke sind als ein Mann, bisweilen klar und weiß, wie ein Crystall, zuweilen aber bunt und schwärtzlicht, und feuchte. Mit wenigen, das Alumen glaciale ist schöner oder schlechter, nachdem es mehr oder weniger gereiniget worden.

Weil diese Alaune von vielen Handwerckern, die sie nöthig haben, gebrauchet wird, unter andern von Müntzern und Färbern, auch allerhand zur Artzney draus præpariret und zugerichtet wird, wie hernach folget, deshalben soll man diejenige erwehlen, welche weiß, hell und durchsichtig ist, recht trucken und soviel als immer möglich, ohne Staub und Bodensatz. Auch muß man Acht haben, daß es keine Alaune von Lüttig oder von Mezieres sey, denn diese nur darinne von jener unterschieden, daß sie etwas schmutzichter ist, und daher für die Färber nicht dienet, sie müsten dann keine rechte Englische haben können.

Alaune von Lüttich oder von Mezieres.

Vor kurtzer Zeit haben wir auch eine grünlichte Alaune gesehen, welche aus einem Steine gemacht wird, den man aus dem Steinbruch unweit Soissons in der Picardie ziehet; weil aber diese Art bishero nicht gebräuchlich gewesen, indem sie nicht allein gar übel beschaffen, sondern auch ihre Kraft und Wirckung noch nicht genug bekannt ist, dannenhero will ich auch nichts weiter davon gedencken.

Alaunwasser und Spiritus.

Aus der Alaune wird ein klares saures Wasser über den Helm getrieben, welches wir Alaunwasser nennen, und in die Augen gethan wird: nach dem Wasser geht der saure Spiritus herüber, den man in anhaltenden und dreytägigen Fiebern gebrauchen kan; auch dient er zu den kleinen Geschwüren im Munde: auf einmahl werden vier bis acht Tropfen genommen. Was im Gefäß zurücke bleibt, ist eine weisse leichte Massa, die wir gebrannte Alaune nennen. Weil aber das Wasser und der Spiritus von der Alaune so wenig bräuchlich, so bemühen sich, die der gebrannten Alaune nöthig haben, nicht mit dem distilliren, sondern legen das Alumen glaciale in ein Gefäs, und stellen sie mitten in ein gutes Feuer; wenn es denn gantz weiß worden, und leichte, so nehmen sie es heraus und heben es zum Gebrauch auf. Die calcinirte oder verbrannte Alaune muß leichte seyn, uñ sich stracks zerreiben lassen, das ist, man muß sie alsofort zu Pulver machen können, dabey muß man Acht haben, daß es nicht Alaune sey, die man durch ein seiden Sieb gestäubet, und hernachmahls in einen wohlverwahrten Sack gethan, damit es als ein Stein oder zu Stücken werde. Diesen Betrug aber kan man leicht erkennen, weil diese falsche Alaune häßlich ist, und überaus weiß, gypsicht, und von Geschmack sauer.

Gebrannte Alaune.

Verfälschte gebrannte Alaune.

Die rechte gebrannte Alaune dienet zu Wegbringung des wilden Fleisches; vornehme Leute aber legen sie in Säcklein unter die Achseln und Fussohlen, den Schweiß derselbigen zu vertreiben, die Alaune aber muß über alle massen zarte seyn.

Das neun und viertzigste Capitel.

Von der Zucker-Alaune.

Alumen Saccharinum, die Zuckeralaune, wird darum also genennet, weil sie als wie Zucker siehet: sie wird von der wie Eis gestalten Alaune, Rosenwasser und Eyweis gemacht, welche mit einander gekochet werden; wenn es nun genug gekochet hat, und zu einem Teige worden ist, formiret man sie nach belieben, da sie dann, wenn sie erkaltet, steinharte wird.

Diese Alaune wird unter die Schmincke gethan und gebrauchet.

Es giebt noch andre Sorten der Alaune, als da ist ein weisser durchscheinender Stein, dem Berg-Crystall bey nahe gleich, dem man den Namen Alumen Scajolæ oder lapis specularis, Frauneis, und *Miroir d'asne*, Eselsspiegel gegeben: derselbe befindet sich unter dem Quis in den Steinbrüchen bey Paßi. Wenn er gebrennt und calciniret wird, so giebt er wohl ein sehr schönes Weis, das verdrüßlichste aber ist, daß es gypsicht ist. Vor weniger Zeit

Alumen Scajolæ.

ward eine grosse Menge dieser Alaune in der leimichten Erde zu Paßi unter dem Quis, dessen ich nur erst Erwehnung gethan, gefunden. Andere brauchen noch eine andere Gattung des Frauen-eises, welches wir Gyps zu nennen pflegen. So hat man auch der Suda den Namen Alumen catinum gegeben, gleichwie ich an seinem Orte erinnert habe. Etliche geben für, das Wort Alumen komme von dem Lateinischen Worte Lumen her, welches soviel als Licht heißt, alldieweil die Alaune den Farben das Licht oder den Glantz giebet, und man ohne Alaune bey nahe weder färben noch illuminiren kan.

Alumen catinum.

Ende des Zweyten Buchs von Mineralien.

Des dritten Theils Der Hauptbeschreibung der Spezereyen und Materialien Drittes Buch, Von Hartzen.

Vorrede.

Das Wort Hartz bedeutet eigentlich eine leicht entzündliche, fette und schmierichte Materie, von unterschiedlicher Farbe und Consistentz, die sich innerhalb der Erde, oder auch über und oben auf derselbigen befindet, oder auch auf dem Wasser schwimmend angetroffen wird. Und dieses ist die Ursache, warum wir so vielerley Hartz haben, hart und weiche, auch flüßige wie Oel. Dicke Hartze, die wir verkauffen, sind der Agtstein, der Gagat, das Judenpech, das Pissasphaltum, der schwartze Stein und der Schwefel. Die weichen sind Maltha und das Hartz von Colao, Surinam und Copalhartz. Flüßige sind die Italienische Naphtha und das Peteröl, welche allesamt hiernächst nach einander beschrieben zu finden sind.

Das erste Capitel.

Vom Agtstein.

Ambre jaune, gelber Amber, den die Alten Succinum und Carabe, Agt- oder Birnstein zu nennen pflegen, ist ein Hartz von unterschiedener Farbe, denn es weisen und gelben giebt. Dieses Hartz ist in seinem centro oder Geburtsort flüssig, ie weiter es aber davon entfernet wird, ie härter wird es, und also, wie wir es haben. Indem dieses Hartz hervortringet und sich auf dem fliessenden Wasser ausbreitet, reißt es alles mit sich, was es nur antrifft, welches verursachet, daß wir so vielerley Dinge, die nicht darein gehören, unter unserer Carabe finden: weil auch dieses Hartz nicht auf einmahl harte wird, so gerathen ein Hauffen Thierlein drein, und

sterben darinne. Der meiste Agtstein, den wir zu sehen bekommen, wird in gewissen kleinen Flüssen, am Baltischen Meer, im Hertzoglichen Pommern/ an den Ufern gefunden: auch findet man ihn in dem Sande, der von dem Winde dahin geführet worden ist, und diese Waare trägt dem Churfürsten von Brandenburg nichts geringes ein; denn von denenjenigen Orten, allwo der Agtstein gefunden wird, ziehet er des Jahres mehr denn 20000. Thaler, die Unkosten, welche die Pachter auf die Unterhaltung derjenigen Leute, welche verwehren, daß ihn niemand wegnehme, aufwenden müssen, ungerechnet: daß demnach der Agtstein mehr als 100000. Thaler trägt.

Dieses, was ich anietzo vermeldet habe, dürffte denenjenigen doch wohl fremde deuchten, welche nicht wissen, wie sehr gebräuchlich der Agtstein in China/ unter den Wilden, und selbst in Europa sey: doch wird er mehrerntheils in Oesterreich, Teutschland und Polen, und um Venedig herum vertrieben, denn an diesem letzten Orte haben ihn die Venediger in Schwang gebracht, so daß wenig Leute in der Lombardey und langs dem Po hin zu finden, welche nicht eine Schnure Agtsteinkörner um den Hals tragen solten, denn sie glauben, der Agtstein sey vor die bösen Hälse gut, welchem Unfall sie, wegen des bösen Wassers, das sie trincken, gar sehr unterworffen sind. So melden auch die Historien, daß die Römer dermassen viel darauf gehalten, daß Nero eine grosse Menge desselbigen dahin bringen lassen. Es ist aber schier kein Ort, als Polen und Nieder Hungarn, allwo der Agtstein besser verarbeitet und theurer verkauffet wird, denn wenn diese Völcker ein recht grosses Stücke Agtstein, ohne Fehler und Mangel gefunden, halten sie es so hoch als Gold, ja sie ziehen es demselben vor, und wenn iemand ein Stücke von einer rechten oder ausserordentlichen Grösse hat, kan er es fast so theuer, als er nur will, los werden, denn diese Leute lieben den Agtstein dergestalt, daß ihnen nichts schöners zu seyn beduncket. In Franckreich aber wird er schon so hoch nicht geachtet, wiewohl es doch auch nicht so gar lange ist, daß alle vornehme Personen dergleichen Halsbänder trugen: anietzo aber ist er so gemeine, daß ihn niemand als nur die Mägde tragen. Auch hat er, ausser dem, daß Schmincke daraus bereitet wird, in der Artzney seinen Nutzen, denn er wird nicht allein gerieben, sondern es werden auch eine Tinctur, Spiritus, flüchtiges Saltz und ein Oel daraus gezogen, nicht weniger mit Weinspiritus ein Verniß daraus gemacht.

Der Agtstein muß hell und klar seyn, und Spreu an sich ziehen, denn daher ist der Name Carabe entstanden, welches in Persischer Sprache soviel heißt, als ziehe Spreu an dich: er muß auch weiß seyn, wenn man etwas daraus will arbeiten lassen, oder wenn man ihn reiben will. Wenn er aber durchs Feuer gehen soll, sodann liegt nichts daran, was für Farbe er habe, wenn es nur aufrechte Carabe ist, denn es sind etliche, welche das Americanische Gummi Copal, davon oben, an statt des Agtsteins verkauffen, welches aber unschwer zu mercken, indem das Gummi Copal in Stücken ist, die so dicke sind und wie das Arabische Gummi gestaltet, dahingegen die Carabe insgemein dicke Stückgen sind, welche oftmahls mit einer besondern Haut überzogen sind, welche ihnen an statt der Mutter dienet. Es stinckt überdiß der Agtstein heftig, wenn er beym Lichte angezündet wird, und ausser diesem zieht er auch das Stroh an sich, welches das Gummi Copal nicht thut. Mich haben etliche bereden wollen, man könte den Agtstein mit Terpentin und Cotton, oder aber mit dem gelben von Eyern und Arabischen Gummi nachmachen, allein ich glaube, daß die dafür ausgegebene Carabe gar wenig gelten dürffte, und ist derohalben nicht zu befürchten, daß sie von dergleichen Sachen nachgemachet werde. Carabe. Falsche Carabe.

Man reibt die Carabe auf einem Steine, und macht kleine Küchlein draus, welche in der Artzney ihren Nutzen haben, und insonderheit gar dienlich sind den Durchlauff, das Blutauswerffen, und andere dergleichen Kranckheiten zu stillen. Es wird für einmahl Trochisci de Carabe.

von zehen bis auf dreyßig Gran eingegeben, in einem zur Kranckheit dienlichen Safte oder Wasser.

Agtstein Tinctur. Aus dem geriebenen Agtsteine wird auch eine gelbe Tinctur mit Weinspiritus gezogen, welche trefflich herrliche Tugenden oder Kräfte hat, absonderlich aber dienet sie wider den Schlag, Lähmung der Glieder und die fallende Sucht, wenn man zehen Tropfen davon bis auf ein Quintlein, in einem tauglichen liquor einnimmt. Etliche zerlassen gereinigten Campher in dieser Tinctur, und bereiten daraus, was der Herr Soleysel Balsamum ardens, den brennenden Balsam nennet, und saget, daß es ein Mittel sey zu den Wunden, auch wenn man braun und blau geschlagen, ingleichen wider die kalten Flüsse, und diene für Menschen und Vieh, wie er denn solches in seinem Buche am 274. und 275sten Blate beschrieben, dahin der Leser seine Zuflucht nehmen kan. Balsamum ardens.

Das andere Capitel.

Vom Agtstein-Oel und Spiritus.

Aus dem Agtstein, der gröblich zerstossen worden, ziehet man vermittelst einer gläsernen oder irdenen Retorte einen röthlichten Spiritus, und ein grünlicht stinckendes Oel.

Der Spiritus ist ein vortrefflich eröffnendes Mittel, und gut wider den Scharbock: er wird von zehen bis auf 24. Tropfen genommen.

Was das Oel betrifft, dasselbe hat schier keinen andern Nutzen, als daß es zu Vertreibung der Dünste gebrauchet wird, wenn man es bey sich trägt, und die Gelencke an der Hand und die Nase von Zeit zu Zeit gelinde damit reibet oder streicht. Will man es aber schön helle und klar haben, so darff man es nur mit Erde und Sand vermengen, und aufs neue übertreiben. Oleum Succini rectificatum.

Wer das flüchtige Saltz, den Spiritus und das Oel vom Agtstein weiß haben will, darff nur eine gläserne Retorte und Sandfeuer dazu gebrauchen, so wird er drey schöne Sachen bereiten, die mit herrlichen Tugenden versehen, und zu oberwähnter Kranckheiten Vertreibung gar dienlich werden seyn. Ist das flüchtige Saltz noch nicht schöne genug, so thue man es in eine kleine Phiole und führe es über einem gantz gelinden Feuer nochmahls auf, trage aber auch wohl Sorge, daß es stets wohl verstopfet sey, denn es ist eine Waare, welche sich gar bald an der Luft verliehret und zerstreuet wird. Was in der Retorte zurücke blieben, ist ein sehr schönes Schwartz, gläntzet und sieht als wie Judenpech. Sal volatile, spiritus & oleum Succini.

Das dritte Capitel.

Vom Gagat.

Gest oder *Jayet*, der Gagat, welchen man mit allem Rechte schwartze Carabe, oder Agtstein nennen möchte, ist gleichfalls eine Gattung Hartz, und findet sich in der Erde, iedoch nicht so gar nahe am Wasser. Es ist aber der Gagat ein sehr hartes, schwartzes und glänzendes Hartz, das in Europa, an vielen Orten, sowohl in Teutschland und in Schweden, als auch in Franckreich und Irrland gefunden wird. In Franckreich wird der meiste Gagat zwischen S. Beaume und Toulon gefunden: in Irrland aber ist er so gemeine, daß man oftmahls siehet, wie er mitten durch die Klippen und Felsen hinläufft. Einige Scribenten meinen, der Gagat sey gelber Amber oder Agtstein, aus dem das Oel durch das unterirdische Feuer gezogen worden, und von diesem komme die Naphtha und das Peteröl her, welches auch nicht eben so gar wider die Vernunft ist.

Von dem Gagat wird eben sowohl, als wie von dem Agtstein allerley Schmuck bereitet, zur Artzney aber wird er schier gar nicht gebrauchet, ohne wenn das Oel daraus getrieben werden soll, welches gleichergestalt wieder diejenigen Kranckheiten dienet, dafür das Agtsteinöl gut ist.

Seine Wahl betreffend, da darff er nur fein hart, und schön glänzend schwartz seyn.

Das

Das vierte Capitel.

Vom Judenpech.

ASphaltum, das Judenpech/ ist ein Hartz, welches auf dem Wasser desjenigen Sees schwimmet, wo ehemahls Sodom und Gomorrha gestanden. Den Namen Asphaltum hat es von dem Lacu Asphaltite bekommen, welches soviel bedeutet, als ein Meer der Sicherheit, denn es ist überaus starck, und alles was man drauf wirfft, schwimmet: es wird auch das todte Meer genennet, weil es weder Fische noch andere lebendige Thiere ernähret, indem es über alle massen saltzicht und bitter ist, auch einen stinckenden Geruch hat. Dagegen und zum Vergelt findet sich allda die Menge dieses Hartzes, welches als wie Fett oben drauf schwimmet. Die an denenselben Orten wohnende Araber ziehen guten Nutzen davon, und bedienen sich seiner ihre Schiffe damit zu calfatern und zu verpichen. Zu bewundern ists, wenn der See zuviel mit Peche beschweret ist, daß sich ein grosser Gestanck in die Luft erhebet, der die Einwohner daherum bemühet, dasselbige zu sammlen und ans Land zu bringen, auch ist der Gestanck also groß, daß die über den See hinfliegende Vögel darein fallen, und verursachet, daß die Leute der Orten nicht gar zu lange leben.

Das Jüdische Hartz, *bitume de Judée* oder Asphaltum sieht dem schönen schwartzen Stockholmer Peche dermassen ähnlich, daß kein Mensch einigen Unterschied darzwischen würde zu machen wissen, wofern der heftige Gestanck des Pechs nicht thäte, und das Judenhartz nicht etwas härter wäre. Welche grosse Gleichheit den Propheten Esras veranlasset, daß er es Pech genennet, allermassen aus dem 10. Vers des IV. Cap. im IV. Buche zu ersehen, da er spricht: Du böses Volck, sey eingedenck, was ich Sodom und Gomorrha gethan habe, derer Land in Pech- und Aschenhauffen liegt.

Das Judenhartz oder Pech wird gebrauchet, wenn man das schöne gläntzende Chinesische Schwartz zurichten will: auch wird es etwas weniges in der Artzney gebraucht, indem es unter die Stücken, die zum Theriac genommen werden, gehöret, da es denn keiner andern Zubereitung nöthig hat, als daß es aufrichtig sey, fein gläntzend schwartz und ohne Geruch: dabey muß man Achtung geben, daß kein schwartz Pech, gekünsteltes Pissasphaltum genennet, drunter gemischet sey, welches doch ohnschwer zu erkennen ist, indem dieses gekünstelte Pech gar häßlich schwartz siehet und stincket. Man irret, wenn man glaubet, was etliche Autores aufgezeichnet, und unter diesen auch Furetiere, welcher meldet, daß kein Judenpech mehr herausgebracht werde; was aber die Apothecker zu verkauffen pflegten, sey ein Gemenge von Pech und Peteröl. Allein, dieses ist so weit von der Vernunft entfernet, daß ich nicht dencke, es werde unter den Apotheckern dergleichen Betrüger und unverständige Leute geben, die einen solchen Mischmasch zurichten solten, indem wir ja das Judenpech wohlfeil genug geben. Es wäre besser, daß er und viele andere geschwiegen hätten, die sich unterfangen von Materialien zu schreiben, darauf sie sich doch eben so wenig verstehen, als wenn sie Hochteutsch reden sollen. Das ist aber die Ursache so vieler schrecklicher Fehler gewesen, und ist es auch noch heut zu Tage, daß eines an statt des andern gegeben wird, welches doch des Königes hohe Person und den gemeinen Nutzen angehet.

Gekünsteltes Pissasphaltum.

Das fünffte Capitel.

Von Steinkohlen.

DJe Steinkohlen sind eine Gattung Hartz, derer sich die Schlösser und Schmiede bedienen, das Eisen heiß zu machen. Die Englischen werden für die besten gehalten, wiewohl einige versichern, daß die in Auvergne gegraben werden, ihnen nichts im geringsten nachgeben. Es ist eine Waare, die in Franckreich häuffig verthan wird, wie wir dann einen starcken Handel damit trei-

treiben. Die besten sollen seyn, die nicht gar zu schweflicht sind, die sehr heiß machen, und lange im Feuer dauern. Es wollen auch etliche für gewiß ausgeben, daß die Steinkohlen der Uberrest vom Peteröle seyn, das in dem Eingeweide oder innersten der Erde zubereitet werde, welches auch wahrscheinlich genug ist, indem man ein Oel aus denen Steinkohlen ziehen kan, welches dem Peteröle gantz und gar gleich ist. Steinkohlenöl.

Das sechste Capitel.

Terra Ampelitis.

TErre *Ampelite*, oder *Pierre noir*, der schwartze Stein, ist ein trucken Hartz, voll Schwefel, das sich leichtlich zerstossen und schuppenweise aufheben läßt, und wird in Franckreich an vielen Orten in der Erde gefunden. Wir haben zwey Sorten dieses schwartzen Steines; der eine ist zart und weich, der andere aber hart; die lassen wir bey Alenson, in der Landschaft Nimes gelegen, herbringen. Der Bruch darinne diese Steine gebrochen werden, stehet einem Dorffpriester zu, welcher alle Jahre vier bis fünff hundert Thaler davon einnimmt. Dieser Bruch ist 40. bis 50. Fuß tieff, und ob es gleich eine gantz wohlfeile Waare ist, dennoch wird sehr viel davon vertrieben. Sie muß aber, soll sie anders gut seyn, frisch aus der Grube gezogen seyn, denn wenn sie alt worden, wird sie zu eitel Staub und Salpeter: sie muß überdiß auch leichte seyn, weder zu harte noch zu weich, und recht trucken. Diesem Steine haben etliche den Namen Ampelitis, Weinbergerde gegeben, weil er denen Würmern, die in die Weinberge gerathen, steuert und sie tödtet: sie wird auch Pharmacitis genennet, weil sie zur Artzney kan gebrauchet werden.

Das siebende Capitel.

Vom lebendigen Schwefel.

DEr lebendige Schwefel ist eine fette Erde, die sich leichlich entzündet, und indem sie brennet, einen Schwefelgeruch von sich streuet. Sie wird aus Sizilien und anderswoher zu uns gebracht.

Den lebendigen Schwefel / welcher darum also genennet wird, weil man ihn, so wie er aus der Erde kommt, gebrauchet und verkaufft, den soll man erwehlen, wenn er fein zarte ist, und sich gerne zerbrechen läßt, wenn er dichte ist und gelinde, auswendig und inwendig gläntzend und Mäusfahl siehet, deswegen er auch von etlichen grauer Schwefel genennet wird. Er muß desgleichen ohne Kiß und Sand, auch soviel möglich, ohne klein Zeug und Stücklein seyn.

Dieser Schwefel wird wenig gebraucht, es sey dann zu einigen besondern operationen und Galenischen Artzneyen, dazu er genommen wird. Von den Weinschencken wird er öfter gebrauchet, denn diese bedienen sich seiner mit Schwefelblumen, Zucker, Anis, Zimmt, Mußkaten, Näglein und andern dergleichen Sachen, die Weinfässer damit zu schwefeln oder Einschlag zu geben, auf daß sich der Wein desto besser verführen lasse und nicht verderbe.

Einige Apothecker brauchen ihn, stossen ihn mit dem Scammonio, und nennen es hernachmahls präparirt Scammonium und Diagrydium, können es auch wohlfeiler geben, als ihre Nachbarn, welche alle Mühe dran spendiren, damit sie es, wie sichs gebühret, zurichten mögen; welches aber sehr übel gethan ist.

Das achte Capitel.

Vom mineralischen Schwefel.

DEr mineralische Schwefel ist ein hartes Hartz, voll Erde, gelber Farbe und ziemlich gläntzend, eines schwefelhaften stinckenden Geruchs, läßt sich leichtlich schmeltzen und verbrennen, und ist schöner oder geringer, nach-

nachdem es nämlich mit Unreinigkeiten erfüllet, oder aber in den Gruben angetroffen worden ist. Er kommt aus dem Berg Vesuvius.

Dieser Schwefel wird zwar gar wenig gesuchet, weil er nicht viel nutzt, iedennoch aber fragen ein und andere darnach, die ihn nöhig haben, derowegen sollen die Stücken fein schön goldgelb und glänzend seyn, und soviel möglich ohne Erde und klein Zeug.

Was seinen Nutz und Beschaffenheit belanget, davon weiß ich nichts mehr, als daß er denjenigen Nutzen und die Beschaffenheit habe, wie die Schwefelröhren, welche nichts anders sind, als dieser gereinigte Schwefel, wie solches aus folgendem Cap. wird zu ersehen seyn.

Das neundte Capitel.

Von den Schwefelröhren.

DJe Schwefelröhren werden von dem mineralischen Schwefel gemacht, und sehen gelb, sind geschmoltzen, und vermittelst des gerechten Wallfischthrans und besonderer Formen solcher gestalt zugerichtet, gleichwie wir sie zu sehen bekommen. Es ist dieser Schwefel besser oder schlechter, nachdem er wohl gereiniget worden, und er von diesem oder jenem Orte gekommen, woselbst sie ihn reinigen. Wie dann der Holländische weit schöner ist, als der von Venedig oder von Marseille, welches die drey Orte sind, daher wir den Schwefel bekommen, und allwo er gereiniget wird. Die Herren im Arsenal lassen wohl auch eine Menge bereiten, allein sie gebrauchen ihn selber.

Man soll die Schwefelröhren aussuchen, welche gewiß aus Holland gebracht worden, und dicke und lang sind, nicht zwar als ob sie besser wären, sondern weil man sie besser verkauffen kan; dabey müssen sie goldgelb sehen, leichte seyn, und leichtlich brechen, auch wenn man sie in die Hand nimmt und vors Ohr hält, knistern, rauschen und zerfallen: wenn er zerfallen ist, soll er als wie Crystallen sehen. Dieses sind die eigentlichen Zeichen des Holländischen Schwefels, oder des Venedischen: den von Marseille soll man gäntzlich verwerffen, denn es sind insgemein kleine und dicke übelgestalte Röhren, und siehet graulicht, weil es fast lauter Erde. Nichts destominder kan ich sagen, daß die Marseiller, seit dem in zwey oder drey Jahren kein Schwefel mehr aus Holland gekommen, sich so lange bemühet, bis sie ein Mittel gefunden, den Schwefel fast eben so gut, als beyde obgemeldte zuzurichten, wie denn auch ietzo die Verständigsten damit können betrogen werden. Und es ist allerdings die Wahrheit, daß wir unsere Zuflucht nicht zu den Ausländern nehmen dürfften, noch uns dazu um unser eigen Geld auslachen lassen, wenn wir nur die Mühe nehmen und arbeiten wolten: Franckreich bringt ja alles hervor, was man nur wüntschen mag, ohne daß man nöthig habe weit darnach zu lauffen. Daß wir aber in Unwissenheit gelebet, rühret daher, daß sich niemahls ein Kauffmann unterstanden hat zu erforschen und zu beschreiben, wo diese oder jene Waare herkomme, oder wie und auf was Weise sie bereitet werde. Weil auch iederzeit nur Medici und einige Apothecker und andere Particulir-Personen, die sich aber auf die Handlung nicht verstanden, gereiset, und die Feder zur Hand genommen haben, so ist es geschehen, daß die Fremden, und insonderheit die Holländer, sich diese unsere Nachläßigkeit und Unverstand trefflich zu Nutze gemacht, welches wir aber mit GOttes Hülffe ferner nicht thun wollen; ich wenigstens für meine Person, will mich dergestalt aufführen, daß meine Cameraden mir folgen sollen, damit sie aller Mühe und Gefahr können entübriget seyn, und keine Waaren von weiten her dürffen bringen lassen, die wir selbst in Franckreich verschaffen können, zum wenigsten um eben so guten Preiß; damit auch der gemeine Mann nicht weiter dergestalt betrogen werde, gleichwie man in gegenwärtigen gantzen Wercke ersehen kan. Ich kan zwar, ohne Aufdeckung der Fehler unserer Vorfahren, nicht erweisen, was ich anietzo vorgebracht, doch soll mich GOtt davor behüten, daß ich etwa Übels von ihnen reden wolte, denn von Todten muß

muß man nichts böses reden; sie können sich nicht mehr verantworten. Dagegen kan ich nicht umhin, sondern muß derer Lebenden, wenn ihrer vorhanden, die da können Red und Antwort geben, ihre Unachtsamkeit an Tag legen, oder, wenn ich anderst so reden darff, den Unverstand etlicher neuer Scribenten offenbaren, welche dergleichen Unwahrheiten, die Materialien betreffend, hingeschrieben, welche doch nie gewesen, noch iemahls seyn werden, da sie doch viel besser gethan hätten, wenn sie gar nichts davon gemeldet hätten, als daß sie solche Dinge geschrieben, die sie weder gesehen noch verstanden, und dadurch verursachet haben, daß jederman in Unwissenheit lebet, selbst unterschiedliche wackere Männer, die nach ihnen geschrieben, als da ist der Herr Furetiere, der sie für verständige Leute gehalten, und in gleiche Irthümer verfallen sind.

Ich wäre nimmermehr so kühne gewesen, dasjenige, was ich gemeldet, hieher zu setzen, wenn ich nicht den Beweiß in Händen hätte, und was ich geschrieben, einem ieden vor die Augen legen könte. Wir kehren demnach wieder zu unseren neuen Scribenten, welche sagen, daß die Schwefelröhren, oder der gemeine Schwefel, den sie Schwefel in Magdaleonibus heissen, von lebendigen Schwefel gemacht sey. Ist wohl gegeben: und würde eben soviel seyn, als wenn ich Zinn zu Bley machen wolte, denn der lebendige Schwefel ist viel theurer als die Röhren, ob jener schon natürlich, und diese mit Mühe bereitet worden sind. Hätten nun diese Herren ihn fein genau durchforschet, und sich die Mühe genommen, ihn zu schmeltzen und zu läutern, so würden sie wohl gesehen haben, ob sie ihn also zuzurichten vermocht, wie sie doch sagen, daß er würde, nachdem er geläutert worden: so aber haben sie sehr wohl gethan, denn sie sonst demjenigen gleich gewesen wären, der einem Mohren den Kopf wusch und ihn weiß machen wolte. Dem aber ohnerachtet, sind wir ihnen sowohl als den Verstorbenen, allen Danck schuldig, denn es ist kein Buch so schlecht, in welchem man nicht etwas gutes finden solte: diß aber befinde ich unrecht, daß sie von Dingen geschrieben, deren sie keine Kenntnüß gehabt. Diesemnach darff man nicht ferner glauben, daß der gelbe oder gemeine Schwefel, oder die Schwefelröhren von lebendigen Schwefel gemacht sey, sondern er wird vom mineralischen Schwefel bereitet, denn dieser ist von Natur gelb. Wer es nicht glauben kan, demselben will ich den natürlichen, zusamt demjenigen, den ich gemacht habe, sehen lassen, ihn auch in seiner Gegenwart machen, denn es meine gröste Freude ist, wenn ich iemand dergleichen Irrthum benehmen, hingegen die Wahrheit erweisen kan, und dieses weder um Geld noch Gewinsts willen.

Es giebt noch mehr Sorten Schwefel durch Kunst bereitet, wie ich auch bereits erinnert habe; solches aber rühret blos von den unterschiedenen Ländern und Formen her, darinne er gegossen worden, wie auch von der unterschiedlichen Bereitung: denn also ist der grüne Schwefel von Marseille in kleinen dicken Röhren, welchen man auch, der Sage nach, besser zum distilliren brauchen kan, gleichwie aus folgenden zu ersehen. Grünerer Schwefel von Marseille.

So giebt es auch ohne die zwey Arten des natürlichen Schwefels, dessen wir uns insgemein bedienen, noch zwey andere, allein sie sind bey uns nicht gar zu gemeine, weil sie nicht nur von ferne kommen, sondern auch nicht in der Menge zu haben sind.

Der erste und schönste ist der Schwefel von Quito, welcher goldfarbicht, und wie die gelbe Carabe gestalt ist, und wird häuffig um die Goldgruben gefunden. Schwefel von Quito.

Der zweyte kommt von Nicaragua, und ist als eine gelblichte Massa, demjenigen durchaus gleich, den man vor einigen Jahren in einem Hauffen Erde, welcher bey den S. Martinsthore ungegraben wurde, gefunden ward, wie ein und andere Personen bezeugen können, die ihn selbst aufgelesen. Schwefel von Nicaragua. Schwefel von S. Martin zu Paris.

Der dritte ist der Schweitzerische, und dem von Quito ziemlich ähnlich; anderer mehr zu geschweigen, denn wir nicht damit handeln. Schweitzerischer Schwefel.

Der Gebrauch der Schwefelröh-

ren

ren ist männiglich also bekannt, daß ich nichts davon gedencken mag, als daß er auch zum Stückpulver genommen werde; deswegen mögen diejenigen, die ihn in grossen Partheyen ins Arsenal verkauffen, ansagen, ob er etwa schad- oder mangelhaft, denn mit grossen Herren ist nicht gut schertzen: und eben darum, weil so grosse Gefahr dabey, die Oberaufseher des Arsenals ihn auch selbst bringen, und an unterschiedlichen Orten, z. E. zu Etonne, reinigen lassen, deshalben lieffern die Spezereyhändler keinen mehr. Die Paretkramer machen die zarten Leinwanten, in Franckreich *Gazes* genannt, damit weiß, desgleichen noch andere ihre Arbeit, denn es ist nichts auf der Welt, das die Wolle weisser machet, als der Schwefel, dagegen schwärtzet er das Silber gar sehr.

Zur Artzney wird er gleichergestalt einiger massen gebraucht, nicht nur zu ein und anderen Artzeneyen, sondern es werden auch ein Hauffen Chymischer Sachen daraus verfertiget, inmassen aus folgenden zu ersehen.

Es ist eines der kräftigsten Mittel wider die Krätze, allein man muß wissen ihn recht zu gebrauchen, sonsten verhindert er, daß sie nicht recht ausschlagen kan, und verursachet allerhand Zufälle, ja wohl gar den Tod.

Das zehende Capitel.

Von den Schwefelblumen.

DJe Schwefelblumen sind Schwefel, der in gewissen, ausdrücklich hierzu verfertigten Töpfen verbrannt, und zu solchen Blumen gemachet worden ist, dergleichen wir zu sehen bekommen. Die schönst- und besten Schwefelblumen kommen aus Holland, jedoch anietzo, und seit dem man sie auch zu Marseille/ Rouan und selbst in Paris bereitet, gar selten. Die rechten Holländischen Schwefelblumen werden uns, als wie der *Seil de grain*, in Kuchen gebracht, und sind sehr leichte, lassen sich übel zerreiben, und sind mehr weiß als gelb. Allein, weil der Geitz allenthalben regieret, der Krieg auch ie mehr und mehr überhand genommen, sehen wir sie nicht mehr, so daß anietzo die Marsilischen Schwefelblumen die schönsten sind, welche dennoch, und ob sie auch gleich noch so schöne, den Holländischen nicht beykommen, als welche, wenn sie, wie sichs gebühret, beschaffen sind, über die massen fein seyn, das ist, als ein unbegreiffliches, gantz zartes und leichtes Pulver, dabey goldgelb sehen, und ziemlich lieblich schmecken.

Die dritte Gattung, sind die zu Rouan bereitet werden, und insgemein weißlicht gelb: sind aber nichts anders, denn Schwefel, der durch ein heftiges Feuer aufgetrieben, und mit recht fein gestossenem Mehle oder Kraftmehl vermischet worden, deswegen sie auch sollen verworffen werden, sowohl als alle diejenigen, welche ein Hauffen Leute in Paris von Haus zu Haus herumtragen, und lauter Staub von Holländischen Schwefel ist, der gestossen uñ durch ein gantz zartes taffetes Sieb gestäubet worden. Andere aber reiben ihn, gleichwie man vor diesen zu Charenton thate, damit er desto feiner werde. Damit nun allen dergleichen Betruge vorgebauet werden möge, ob man ihn schon sonsten auch gar leichtlich entdecken kan, so sey diß eine Hauptregel für diejenigen, die sie, verstehe die Schwefelblumen, nöthig haben, und ein gewisses Zeichen, daß sie verfälschet und nicht nach den Regeln der Kunst bereitet worden, wenn sie das Pfund um 7. oder 8. Sols bekommen können, und der Schwefel kostet doch 4. Sols: es ist unmöglich recht gute Schwefelblumen, in dicken, leichten, crystallinen und goldgelben Stücken, wie sie seyn sollen, zu bereiten, daß ein Pfund nicht zum wenigsten 30. Sols kosten solte, da doch der Centner Schwefel mehr nicht als 15. Francken kostet.

Deswegen lasse man ihm gesaget seyn, und ziehe die Holländischen Schwefelblumen allen andern vor; nach diesen nehme man die Marsilischen. Hingegen verwerffet die von Rouan und Paris gäntzlich, denn sie, nämlich die falschen, die die Hausirer herum tragen, sind nicht werth, daß sie iemand gebrauchen soll.

Die aufrichtig bereiteten Schwe-

felblumen sind ein natürlicher Balsam für die Lunge, und mit so vielen herrlichen Eigenschaften versehen, daß ich nicht würde zum Ende kommen, wenn ich sie alle beschreiben wolte.

Man macht auch zuweilen die Schwefelblumen auf eine andere Art, und thut figirten Salpeter oder das Sal polychrestum dazu: und dieses ist die Weise, wenn wir sie weiß machen wollen. Allein es wird wenig darnach gefraget, welches auch verursachet, daß sie gar selten bereitet werden, ob sie gleich herrlich schöne Kräfte haben, auch sich weit besser dann die andern einnehmen lassen.

Das eilffte Capitel.

Sal Sulphuris.

DAs Schwefelsaltz kan man auf vielerley Weise zurichten: doch soll man allezeit den leichtesten Weg erwehlen, insonderheit, wenn er von denen andern wenig oder gar nicht unterschieden ist; denn es ist eine allgemeine Regel, daß man sich über keine Mühe beschweren solle, wenn man etwas dem gemeinen Besten nütz- und ersprießliches verrichten kan. Und derowegen soll auch dieses Saltz dergestalt bereitet werden, als wie der Herr Charras in seiner Apotheckerkunst p. 887. gelehret hat, dahin dann der Leser mag gewiesen seyn. Es bestehet aus geläutertem Salpeter und Schwefelspiritus, daraus man vermittelst einer Retorte, im Sandfeuer, eine weisse Massa bekommt, welche recht herrliche Tugenden bey sich führet. Auch kan man es mit dem Sale polychresto, so wie dasselbe aus dem Tiegel kommt, und sonst auf allerhand Arten zubereiten, welche man in den Büchern, die von der Chymie handeln, finden kan: iedennoch aber mag man sich immer an diese Bereitung halten, um so viel mehr, weil sie sich gar leichtlich practisiren läßt, und von einem Manne beschrieben worden ist, der sie gewißlich nicht würde ans Licht gestellet haben, wenn er sie nicht selbst vorher probiret und versuchet hätte.

Das Schwefelsaltz wird zu Mässigung der Fieberhitze, in ordentlichem Getränckezerlassen, sehr starck gebrauchet, doch hat es kein gewisses Maas oder Gewichte, denn man kan soviel drein thun, bis es eine angenehme Säure überkommen.

Das zwölffte Capitel.

Magisterium sive Lac Sulphuris.

DJe Schwefelmilch wird von Schwefelblumen und Weinsteinsaltze bereitet, welche mit einander gekocht, und mit distillirten Eßig zu einem weissen Pulver niedergeschlagen werden, welches, wenn es trucken worden, eine weisse Farbe haben muß, und wird für die Lunge und für die Engbrüstigen gar dienlich erachtet.

Das dreyzehende Capitel.

Spiritus Sulphuris.

DEr Swefelgeist ist ein liquor, den man mit Hülffe des Feuers, und vermittelst sonderlicher Töpfe aus dem grünen Schwefel ziehet, gleichwie der Herr Charras, Lemery, und andere mehr gezeiget, die ihm auch zweyerley Namen gegeben, nachdem er nämlich eine Farbe hat und ohne phlegma ist. Denn er heißt Schwefelspiritus, wenn er ist, wie er aus den Töpfen kommt; da er dann, wann er gebührend beschaffen, so klar wie Wasser seyn, angenehme säuerlich schmecken, und das blaue Papier, darauf er gestrichen wird, roth anfärben muß. Allein die beste Proba ist, wenn man ihn bey rechtschaffenen ehrlichen Leuten kaufft. Der andere ist der, dem die überflüßige Wässrigkeit oder das phlegma benommen worden, und der eine goldgelbe Farbe überkommen hat, der auch über alle massen starck ist, so daß man ihn

Schwefeldl oder rectificirter Schwefelspiritus.

nicht

nicht auf der Zunge leiden kan. Diesem liquor hat man, ob es schon eigentlich nicht recht ist, den Namen Schwefelöl, ertheilet.

Vor einigen Jahren hatte sich ein bleßirter Soldat auf das Schwefelölmachen geleget, welches er auch von Laden zu Laden herum trug: derselbe brachte zu Zeiten etwas recht gutes; weil er aber ein wenig zu liederlich war, und ein Glas Wein mehr liebte, als was er mit gutem Gewissen erwarbe, so verkauffte er unterweilen denenjenigen, die es nicht kenneten, und sonderlich den Weinschencken, die dessen eine gute Menge verbrauchen, solch Oel, welches nichts anders war, als Eßig, mit Vitriolwasser oder phlegma vermischet.

Dannenhero, sey man gewarnet, und kauffe ja niemahls den Schwefelspiritus bey jemand anders als bey redlichen Leuten, und gebe Acht, daß er nicht nachgemachet sey, entweder mit Vitriolspiritus, oder vielmehr das phlegma, und Eßig, oder mit Wasser, darein man etliche Tropfen Scheidewasser getröpfelt hat, wie einige solche liederliche Tropfen und Haustirer zu thun pflegen, sehe dabey nicht auf den Preiß, und erkauffe ihn bey bekannten und rechtschaffenen Leuten.

Vor weniger Zeit hat man entdecket, daß nichts nicht als der Schwefelspiritus oder vielmehr das Schwefelöl dem Peridot den Glantz geben könne, gleichwie im Buch von Edelsteinen wird zu ersehen seyn. Man färbet auch die Blumen damit, welche wir *immortelles*, unvergängliche, oder Amaranthen zu nennen pflegen.

Das vierzehende Capitel.

Vom Schwefelbalsam.

DEr Schwefelbalsam wird auf zweyerley Weise bereitet: erstlich, mit grünem Anisöl und aufrichtigen Schwefelblumen, die man mit einander zergehen läßt, und hernachmahls Balsamum sulphuris anisatum, den mit Anisöl zugerichteten Schwefelbalsam benennet, ihm auch grosse Kraft zuschreibet, gleichwie aus folgenden wird zu ersehen seyn.

Mit Anisöl zugerichteter Schwefelbalsam.

Charras sagt in seinem Buche pag. 470. daß einige glaubeten, die Kräfte dieses Balsams kämen denen Kräften des natürlichen Balsams ziemlich bey, dieweil er gleichergestalt erwärme und sittiglich trockne, und vor der Fäulung bewahre: so ist er auch wider alle Zufälle der Brust, und absonderlich wider den Husten, Engbrüstigkeit und Lungengeschwüre berühmet. Er dienet desgleichen wider die Blödigkeit des Magens und Unverdäulichkeit, bringet den Appetit wieder, und stillet die Blehungen und alle Arten der Colica. Ingleichen wird er gelobet, daß er wider die Pest, morbos epidemicos und Land-Seuchen, Venerische Kranckheiten, anhaltende und nachlassende Fieber, auch wider die fallende Sucht dienlich sey. Man nimmt ihn in einem oder dem andern dienlichen liquore ein, von 3. bis auf 10. und 12. Gran. So kan man ihn auch auf den Nabel streichen, wenn man einen schwachen Magen oder die Colica hat.

Das distillirte Anisöl könte wohl auch zur Bereitung dieses Balsams gebrauchet werden, alleine, weil es flüchtig ist, und daher viel mehr verflieget als das grüne, man auch das Glas nimmermehr so wohl verstopfen könte, daß der Balsam nicht solte einen ziemlichen Abgang an der Quantität leiden, deshalben brauchet man das ausgepreßte Oel dazu.

Der andere ist der gemeine Schwefelbalsam, und wird mit Nußöl, das ohne Feuer ist bereitet worden, von Schwefelblumen, Weinsteinsaltz, und weissen Wein, unter einander vermischet, gemacht, und hat gar feine Eigenschaften, denn er ist gut die rohe unverdauliche Materie, die sich in diesen oder jenen Theil des Leibes gesetzet hat, zu digeriren, zu zerstreuen und zu zertheilen: man schmieret sich auch äusserlich damit, und er ist das Grundstück des Schwefelpflasters.

Etliche nehmen an statt des Nußöls, süsse Mandelöl, weiß Mohnöl, und Terpentinöl zur Bereitung dieses Balsams, welche Veränderung dennoch seine Wirckung nicht verhindert; kan also ein ieder nach seinem Belieben damit

verfahren. Etliche thun auch Myrrhen, Aloe, Saffran und dergleichen dazu.

Neapolitanisches Gelb.

Von Neapolis bringt man uns, ausserhalb des Schwefels, eine Erde oder gelben Stein, welchen der Berg Etna auswirfft, und wir Neapolitanisches Gelb zu nennen pflegen; daſſelbe wird von den Mahlern gebraucht.

Dieſe Erde iſt ſehr rar, und wenn ſie gebührend beſchaffen ſeyn ſoll, ſo muß ſie ſandicht ſeyn, und ſo hoch an Farbe, als nur möglich. Dieſe Erde iſt ein in der Erde gekochter Schwefel, und deswegen alſo trucken, daß ſie ſich zerreiben läßt.

Das funffzehende Capitel.

Von der Naphtha.

DJe Naphtha, oder *Bitume limoneux*, iſt ein Hartz oder Leimen, der ſich in Europa an vielen Orten finden läßt, und der Name Maltha iſt ihm zu vörderſt von einem Hartze gegeben worden, welches bey Comagena in Sorien gefunden wird. Plinius meldet, daß dieſes Hartz dermaſſen klebricht ſey, daß es ſich an alles hencke, was es nur antrifft: und daher ſoll auch der Name Maltha entſtanden ſeyn, denn man erzehlet, daß es den von dem Lucullus belagerten Samoſatenern trefflich zu ſtatten gekommen, ſintemahl, ſobald nur ein Soldat von dieſem Leimen berühret worden, habe es alſobald in deſſen Waffen hinein gebrannt, und ſey nicht eher zu löſchen geweſen, bis man Erde drauf geworffen: denn alles Hartzes Eigenſchaft iſt, ie mehr man Waſſer drauf geußt, ie mehr entzündet es ſich. So findet ſich auch eine Gattung Hartz nahe bey Ragusa in Griechenland, welches wie Pech riecht, und eben alſo gebrauchet wird: u. dieſem hat man den Titel Maltha und natürliches Piſſaſphaltum oder Erdpech gegeben. Weil aber beyde Sorten der Maltha uns unbekannt, wir auch ſie in Franckreich nicht zu ſehen bekommen, deshalben will ich nur von derjenigen, die man in Auvergne findet, handeln.

Natürliches Piſſaſphaltum oder Erdpech.

Das Hartz aus Auvergne iſt eine Gattung Pech, eines ziemlich häßlichen Geruchs, und wird zwiſchen Clarmont, Montferrant und Rion, an einem Orte, Puis de Pege, und zwar in ſo groſſer Menge gefunden, daß es aus der Erden herausquillt, welches denen vorbeygehenden groſſe Ungelegenheit verurſachet, denn es ſich dermaſſen veſte ihnen an die Füſſe henget, daß ſie mit Mühe und Noth von dem Platze wegkommen können, offters müſſen die Reiſenden die Schuhe im Stiche laſſen. Dieſe herrliche Waare nun laſſen einige Tabuletkrämer trucken werden, und verkauffen ſie hernach den Spezereykrämern, Apotheckern und andern, die ſich nicht ſonderlich auf die Materialien verſtehen, für wahrhaften Judenleim, ob es ſchon gantz leichtlich an dem häßlichen Geſchmacke mag erkennet werden, da im Gegentheil das rechte Judenpech faſt gar nicht riecht: deswegen und um dieſes ſtinckenden Geruchs willen haben es etliche Aſa fœtida und Teufelsdreck genennet.

Es giebt zwar noch eine gar groſſe Menge anderer Arten Hartz, die aus der Erde kommen, allein, weil wir damit nicht handeln, indem wir ſie nicht haben, deshalben will ich auch davon gar nichts gedencken.

Das ſechzehende Capitel.

Von der Italieniſchen Naphtha.

DJeſe iſt ein Oel, das unterſchiedene Farben hat, und aus einem Felſen rinnet, der in dem Thale Montfeſtin, im Hertzogthum Modena lieget. Dieſes Oel iſt nur vor einigen Jahren, durch einen, Namens Roque Foura, der in dem Städtlein Pra, bey Brianſon im Oberdelphinat gebohren und wohnhaft war, bekannt gemachet worden, und von demſelben habe ich auch folgenden Bericht bekommen; ſo hat er mir auch unterſchiedliche Sorten

Naphtha

Naphtha verkauffet, die ich auch annoch habe.

Die Naphtha aus Italien oder von Montfestin, kommt aus einem Felsen, der in einem Gebirge liegt, dahin sie durch die unterirdischen Adern geleitet worden, und wird als ein Oel, das unterschiedliche Farben hat, vermittelst gewisser Canäle und Kessel, die es von einander sondern, gesammlet: oder besser zu reden, der Hertzog von Sara und Darce/ und Marquis Orpia im Hertzogthum Modena, dem ermeldter Felsen zustehet, hat kupferne Rinnen oder Röhren machen lassen, welche solchergestalt geleget sind, daß sie das Oel unmittelbar empfangen, welches hernach vermittelst dieser Röhren in die kupfernen Kessel fällt, und darinne aufgefangen wird. Dieses Oel verändert die Farbe, nachdem es mehr oder weniger von der Sonne entfernet ist; denn, welches an der Seite, die die Sonne bescheinet, hervorkommt, ist weiß wie Wasser, und wird für das beste gehalten; das an der andern Seite aber ist roth/ als wie Wein; das auf dieses folget, ist gelb, nach diesem kommt das grüne, und endlich das an der andern Seite des Felsens, dem Weissen gegen über, ist schwartz.

Naphtha von unterschiedener Farbe.

Die weisse Naphtha/ welche wir auch das weisse Peteröl zu nennen pflegen, nicht allein, weil es weiß, klar und schön ist, sondern auch, weil es sich mit keiner eintzigen Sache auf der Welt vermischen läßt, indem es viel leichter ist, als alles dasjenige, das man drunter mischen will, und allzeit oben auf schwimmet; wie ingleichen seines starcken und durchtringenden Geruchs halber, der sich dem Schwefelgeruch vergleichet, und es überaus flüchtig macht, und daß es Feuer fasset, welches denenjenigen zur Nachricht dienen kan, die es verkauffen, damit sie sich als wie mit dem Pulver wohl in Acht nehmen mögen.

Die herrlichen Eigenschaften dieses Oels sind Ursache, daß ich nichts weiter davon vermelden, sondern den Leser auf diejenigen Zettel weisen werde, die obgemeldter Roque Foura drucken lassen, daselbsthin können diejenigen, die sie zu wissen verlangen, ihre Zuflucht nehmen. Was die rothe, gelbe und grüne Naphtha betrifft, die werden so wenig gebraucht, daß wir sie auch nicht einmahl zu Gesichte bekommen: überdiß vermischen sie die Italiener mit der schwartzen, bevor sie dieselbe zu uns senden. Und eben darum ist das Peteröl, das wir aus Italien bekommen, hellroth und gelblicht, da es doch dicke und schwartz seyn solte so wie es aus dem Felsen tringet; und hat einen annoch erträglichen Schwefelgeruch. Weil dieses Oel ziemlich theuer ist, deswegen schieben etliche ein verfälsches Peteröl dafür ein, gleichwie aus folgenden wird zu ersehen seyn.

Das siebenzehende Capitel.

Von schwartzen Peteröl von Gabian.

DAs Peteröl/ oder das schwartze Oel von Gabian ist ein flüßiges Hartz, welches aus der Erde hervor tringet, und durch die unterirdischen Canäle über das Wasser eines kleinen Flüßleins, nahe bey dem Dörfflein Gabian in dem Bißthum Bezieres in Languedoc gelegen, sich ergiesset. Vor diesem war dieses Oel also gemein und übrig, daß man nicht viel darnach fragte, denn man kunte in einem Tage eine ziemliche Menge desselbigen sammlen, anietzo aber wird es nur alle Morgen geschöpft, und der Ort, wo man es sammlet, ist mit Mauren umgeben, und wird von einem Manne bewahret. Man hat mich berichtet, daß der Bischoff von Bezieres groß Einkommen davon hätte, doch ietzo bey weiten nicht so viel, als wie vor diesem.

Dieses Oel soll eine mittelmäßige Consistentz und Dicke haben, nebst einem starcken durchtringenden Geruch und schwartzer Farbe.

Man nehme sich in Acht, daß es kein dickes Terpentinöl sey/ welches mit Theer und schwartzem Peche gefärbet worden. Die beste Kundschafft, die ich davon mitzutheilen vermag, ist diese, man kauffe es bey redlichen Leuten, die nicht fähig sind eines statt des andern

zu verkauffen, und kehre sich nicht an den wohlfeilen Kauff.

Das schwartze Peteröl aus Italien oder das von Gabian wird wenig zur Artzney gebraucht, das meiste verthun die Schmiede und Feuerwercker.

Es giebt auch noch andere Sorten Peteröl, oder Hartz, die an vielen Orten und Enden in der Welt gefunden werden, als da ist, das Hartz von Calao/Surinam und Copal; weil wir aber deren keines haben, auch nicht damit handeln, deshalben will ich auch nichts davon vermelden. Allerhand Arten Hartz.

Das achtzehende Capitel.
Von der Sinesischen Dinte.

DJe Sinesische Dinte ist ein harter dichter Teig, den die Sineser/ nach dem Berichte etlicher Scribenten, aus einer schwartzen, hartzichten Erde machen, die sie zu Pulver stossen und mit Tragant einen Teig bereiten, aus diesem aber kleine Stücklein formiren, die sie, nachdem sie einige Chinesische Buchstaben und Zeichen drein getruckt, truckнen lassen, und verkauffen, so wie wir sie zu Gesichte bekommen. Weil ich aber nicht eigentlich erfahren können, woraus sie bestehe, als will ich sagen, daß man diejenige erwehlen müsse, welche aufrichtig Chinesisch Gut ist, denn dieselbe weit besser, als die, welche in Holland gemacht wird, welches man auch unschwer mercken kan, indem die Holländische kleine platte, graulicht schwartze Stücklein, hingegen die Chinesische in kleinen viereckten, des Fingers langen und dicken Stücklein oder Kuchen ist, und so schwartz siehet, als Gagat.

Die Chinesische Dinte dienet zum schreiben auf die Landcharten; kurtz, sie wird von denenjenigen, die etwas mit schwartz zeichnen wollen, gebrauchet, denn es ist eine Dinte, die man bey sich führen kan.

Das neunzehende Capitel.
Vom Stückpulver.

DAs Stückpulver wird von Salpeter, Schwefel und Kohlen, aus Weiden oder andern leichten Holtze gebrannt, und mit Eßig zusammengesetzt, und vermittelst besonderer Siebe oder löcherichten Instrumente so grob und so klar, als man nur will, gemachet. Doch will ich mich nicht lange dabey aufhalten, denn mir die rechte Weise, wie es gemachet wird, unbekannt ist, wiewohl ich auch keinem Kauffmanne rathen will, daß er es verkauffe, wenn es nicht sein eigentliches Thun und Handlung ist, weil zuviel Gefahr dabey.

Ende des Buchs von Hartzen.

Dritter Theil
Der Hauptbeschreibung der Spezereyen und Materialien
Das Vierte Buch, Von Steinen.

Vorrede.

DUrch das Wort Stein verstehe ich einen harten und dichten Cörper / der sich weder im Feuer schmeltzen / noch unter dem Hammer ausdehnen läßt, und mit der Zeit in der Erde formiret wird / und ein Geschlechte der Mineralien ist.

Ich werde aber dieses Capitel in zwey Classen abtheilen, und in denenselben die Edlen und gemeinen Steine vorstellen. Durch die Edelsteine verstehe ich diejenigen, welche theuer sind / entweder weil sie gar rar und seltsam / oder weil sie aus der Ferne kommen, anbey sehr harte, klein und glantzend sind: durch die gemeinen aber verstehe dieselben, die bey uns gantz gemeine und unwerth sind.

So will ich demnach bey dem Hyacinthe anheben / welcher unter allen denenjenigen, die wir verkauffen / der schönste ist / von dem wir auch den meisten Nutzen ziehen. Doch dieses muß man wissen / daß ich allein von denen / die wir verkauffen / gesonnen bin zu handeln / und nicht von den Steinen / welche die Juwelirer und Edelgesteinschneider verkauffen / denn darauf verstehe ich mich nicht.

Das erste Capitel.
Vom Hyacinth.

DEr Hyacinth / den man zur Artzney gebraucht, ist ein Stein, dessen es drey Sorten giebet, nämlich einen weiß und röthlichten, welches ein kleiner Stein ist, in der Grösse und Gestalt eines mittelmäßigen Saltzkorns, ziemlich zarte, von obgedachter Farbe, daher er auch den Namen überkommen hat.

Der andere ist auswendig und inwendig röthlicht, von Natur wie ein Diamant geschnitten, und wird gemeiniglich in Polen / Böhmen und Schlesien / auch in Italien gefunden. Es giebt auch zuweilen weisse Hyacinthe unter die rothen, gelben und andere vermischet. Allein, weil diese und dergleichen Arten des Hyacinthes nur von solchen Apotheckern und Tabuletkramern gebrauchet werden, die entweder wohlfeil einzukauffen suchen, oder aber die andern gar nicht kennen, derowegen sollen sie gäntzlich verworffen werden, denn sie sind nur Sand und Kies; wie auch eine andere Gattung falscher Hyacinthen, welches kleine Steinlein sind, in Grösse eines Nadelknopfs, roth und gläntzend. Diese werden sehr oft in Franckreich gefunden, vornehmlich in Auvergne, und wir pflegen sie *Jargons* Jargons, grobe oder falsche Hyacinthe zu nennen. Die nun der Hyacinthen zu derjenigen composition, die ihren Namen führet,

ret, nöthig haben, dieselben sollen auch keine andere, als die weiß und röthlichten dazu gebrauchen, denn diese sind die rechten, und oriental, und brauchen, wenn sie zur Artzney kommen sollen, keiner andern Zubereitung, als daß sie zu einem zarten unbegreifflichen Pulver müssen gerieben werden.

Das andere Capitel.

Confectio de Hyacintho.

DIese ist eine flüßige oder feuchte Hertzstärckende Lattwerge, von Hyacinthen, rothen Corallen, orientalischen Bolus, Siegelerde, von iedem 9. Loth, Kermesberen, Cretischen Diptam, Tormentillwurtz, geschälten Citronkernen, Saffran, auserlesener Myrrhe, Provinsrosen, Sandal, Hirschhertzcreutzen, geraspelten Hirschhorn und Helffenbein, Sauerampfer- und Portulac-Samen, eines ieden 2. Quintlein und 2. Scrupel, rothen Sapphir, Schmaragd, Topas, feinen Perlen, roher Seide, Gold- und Silberblättlein, von ieden 16. Scrupel, so 5. Quintlein und 1. Scrupel machen, Mosch und Ambra von ieden 40. Gran, oder ein halb Quintlein und zehen Gran. Alle diese Stücke werden gestossen, und die Steine auf einem Porphir oder Reibesteine wohl untereinander gerieben, und daraus, mit Limonen oder Nelckensyrup eine feuchte Lattwerge gemacht, gleichwie in des Herren Charras und Bauderons Apotheckerkunst angemercket ist, woselbst sie diejenigen, die sie zu machen verlangen, finden können.

Es soll aber diese Confectio von rechter Dicke seyn, frisch und getreulich bereitet, roth als wie Vermillon und auf gelb sich ziehend. Doch sollen, die diese confection bereiten, den Mosch und Ambra, ohne Gutbefinden rechtschaffener Medicorum, nicht drein thun, denn der meiste Theil derjenigen, die sie verlangen, wollen sie ohne Mosch und Ambra haben, weil diese beyde Stücke dem Weibesvolcke gar sehr zu wider sind; oder, wenn sie ja dieselbe damit zurichten, sollen sie selbige absonderlich thun, das ist, sie sollen sie mit und ohne Mosch haben.

Die Confectio de Hyacintho, nach den Regeln der Kunst gemacht, wird in der Medicin gar sehr gebraucht, wegen ihrer vortrefflichen Tugenden, denn sie stärcket das Hertze, widerstehet dem Gifte, und ihr werden eben dergleichen Kräfte beygelegt, als wie der Alkermes Confection, wie sie denn auch auf eben dieselbe Art gebrauchet wird. In dem Lionischen Gebirge, in Provence und Languedoc brauchen sie diese Confection so ofte, daß wenig Leute sind, die nicht solten ein Büchslein mit dieser oder der Alkermes Confection bey sich führen, und alle Morgen, sobald sie nur aufgestanden, etwas davon zu sich nehmen.

Weil diese Confection so theuer ist, und dennoch so starck vertrieben wird, hat solches einen Hauffen liederlicher Leute veranlasset, sie auf eine solche lästerliche Weise zu verfälschen, daß ich auch nicht einmahl sagen mag, womit sie es verrichten, denn etliche nehmen blos gekochten Honig dazu, gestossenen Bolus, Myrrhen und Kupferblätter: andere aber, die noch ein wenig gewissenhafter sind, nehmen Saffran, der in Orange wächst, auch wohl nur Safranum und Safflor: und deshalben sind auch alle diese Tabuletträger beflissen diese Confectionen und Theriac herum zu tragen, denn ohne diese drey Stücke würden sie es den andern schwerlich gleich thun können. So giebt es auch fast keine andere Confectiones, davon sie einen Gewinn ziehen mögen, als diese, und den erhalten sie gantz leichte, indem sie eine Sache, die sie bey nahe gar nichts kostet, also theuer verkauffen, da indessen ein ehrlicher Mann, der alle Mühe angewendet, damit er sie gebührend zurichte und bey ihrer Farbe erhalte, (welches gewißlich nichts leichtes ist, bevoraus, wenn aus Versehen oder sonsten einig Eisen drein gestecket worden, oder wenn man schwartze Sapphire dazu genommen hat) aller Mühe und Unkosten ungeachtet, sie dennoch verderben sehen muß, da indessen diese Leute, dürffte lieber Schelme sagen, viel eher etliche und mehr Pfund verthun, als ein ehrlicher Mann, und dieses allein darum, weil sie dieselben so

wohl-

wohfeil hingeben. Dieses dencke ich, kan von dieser und der Alkermes Confection, wie auch vom Theriac, genug gesaget seyn, um dadurch zu verhindern, daß sie niemand von diesen Hausirern, oder auch wohl von Kramern, die dergleichen Handel treiben, erkauffe, denn es gehet gar schwer zu, wenn man sie erkennen will, indem diejenigen, die diese Sachen zurichten, nicht die ungeschicktesten sind, und gehöret eine grössere Wissenschaft dazu, wenn man ein schön Stück von häßlichen Materialien verfertigen soll, als wenn man etwas gutes mit guten Sachen zurichtet. Ich selbst kan versichern, daß ich dergleichen Hyacinthconfectiones gesehen, und unter den Händen gehabt habe, durch die auch der geschickteste Mensch solte betrogen worden seyn. Demnach ist die beste Wissenschafft oder Kundschafft, die ich davon ertheilen kan, diese; man muß sie bey redlichen Leuten erkauffen, und nicht auf den Preiß sehen.

Das dritte Capitel.

Vom Topas.

DJe Topasen, die zur Artzney gebrauchet werden, sind Steine von unterschiedener Grösse, überaus schwer, hell und durchsichtig, und den Spiegeln, die sich in dem Gyps von Montmartre befinden, durchaus ähnlich. Man hält dafür, daß diese Steine in Ost- und Westindien, in Böhmen und Teutschland gefunden würden.

Der Topas zur Artzney braucht keiner weitern Zubereitung, als daß er, gleichwie der Hyacinth, und andre hiernächst folgende Edelsteine, mit Rosenwasser abgerieben werde.

Das vierte Capitel.

Vom Schmaragd.

DEr Schmaragd ist ein grünlichter Stein, welcher an unterschiedlichen Orten in Ethiopien, Egypten und Persien, auch Ost- und Westindien gefunden wird.

Die Schmaragden, welche am höhesten geachtet werden, sind diejenigen, die man Prima zu nennen pflegt, weil sie insgemein rein und sauber sind, das ist, sie sind sehr schön grün auf blau, ohne Marmor und Stein. Es scheinet, als ob die Schmaragden in den Eisenschachten gefunden würden, denn ich habe etliche, an denen annoch Eisen hänget.

Man hat in Acht genommen, daß der Schmaragd seine grüne Farbe in den Bergwercken überkomme, ie mehr er nämlich zu seiner Vollkommenheit gelanget, gleich als wie die Früchte auf den Bäumen: iedoch will ich es nicht für gewiß ausgeben, weil ich es nicht selbst gesehen habe.

Das fünffte Capitel.

Vom Sapphir.

WIr verkauffen zweyerley Sorten Sapphir / rothe und schwärtzlichte. Es sind aber dieselben kleine Steinlein, wie Nadelknöpfe groß, über die massen harte und folglich sehr schwer zu reiben. Die rothen, welche insgemein eine Farbe, wie der Wein haben, sollen zur Artzney gebrauchet werden, denn was die schwärtzlichten betrifft, dieselben sind viel eher den Eisenschlacken, als einem Edelsteine ähnlich, und machen die Hyacinth-Confection schwartz, wenn man sie dazu nimmt.

Ihrer etliche schieben an statt der rothen orientalischen Sapphire diejenigen kleinen Steinlein ein, welche in Holland gantz gemeine sind, und von uns Vermeil genennet werden, oder kleine Granaten; dannenhero muß man wohl drauf Achtung geben: wiewohl es ohnschwer zu mercken ist, denn die wahrhaften Sapphire sind sehr schön roth, klar und durchsichtig, dahingegen die Vermeils dunckelroth und sehr veste sind.

Das sechste Capitel.
Vom Rubin.

DJe Rubinen sind gleichergestalt kleine röthlichte Steinlein, welche uns aus Jndien gesendet werden, und in der Artzney sehr wenig gebräuchlich sind: dahero will ich auch sowohl von diesen, als von vielen andern, die wir ebenmäßig verkauffen könten, wenn sie nur abgiengen, nichts gedencken; ihre Namen findet man besser unten. So habe ich auch diesen Theil nur allein mit den fünff Sorten der Edelsteine oder deren Stücken, welche in der Artzney einigen Nutzen haben, vergrössern wollē, den Leser aber in dasjenige Buch verweisen, der vollkommene Juwelirer, oder Beschreibung der Edelsteine genannt, welches Anselmus Boetius Boot, Käyser Rudolphs II. Leib-Medicus, verfertiget, ingleichen zu dem Jndianischen Mercurius des Herrn Rosnel, woselbst der Länge nach davon gehandelt wird.

Die Edelsteine, die wir ausser obbeschriebene haben, sind Diamanten von Alenson, Amethisten aus Auvergne und von Carthagena, Girasol, Peridot, Agat / Berill, Sardonich / Corallin / Granat, Malachites, ingleichen allerhand Arten Marmor / Florentiner Stein, und so fort an. Weil ich nun einen gar grossen Unterschied zwischen den Steinen, die wir verkauffen, und zwischen den feinen Steinen, die die Edelsteinschneider gebrauchen, befinde, als wolte ich rathen, daß diejenigen, welche die Confectionem de Hyacintho bereiten wollen, viel ehe die Abgänge von den feinen Steinen erkauffen möchten, als sich an die Steine halten, die wir zu verkauffen pflegen, denn ich glaube gäntzlich, daß sie gar schlechte Kräfte haben dürfften, und daß sie nichts als ein purer Felsen seyn; welches mir doch niemand übel deuten wird. Jch bin derjenigen Meinung, welche sagen, daß alle geriebene Edelsteine keine andere Kraft haben, als die Säure zu absorbiren uñ zu verschlucken.

Das siebende Capitel.
Vom Lasurstein.

DEr Lasurstein / insgemein Lapis lazuli, von andern aber cyaneus und stellatus genannt, ist ein schwerer, himmelblauer Stein, voller Felsen, und noch öfter mit Kupferadern, welche alte und neue Scribenten für Gold ansehen, versetzet. Die gröste Menge dieses Steines, die wir haben, kommt aus Persien und Jndien, und wird, nach einiger Berichte, in den Goldgruben, dessen Marcasit er ist, gefunden.

Dem sey nun wie ihm sey, gewiß ists, daß dieser Stein, gerade als wie bey uns die Steine aus den Steinbrüchen, gebrochen und gezogen werde; welches auch die Ursach ist, daß wir diesen Stein in so unterschiedener Grösse und Dicke bekommen. Wenn der Lapis Lazuli vollkommen, und zum Ultramarin / dazu er am meisten verbrauchet wird, oder auch zu andern Sachen dienlich seyn soll, so muß er schwer seyn, dunckelblau, gleichwie schöner Jndich, und, so viel immer möglich, ohne Schwefel- und Kupferadern. Desgleichen muß man zusehen, daß er nicht mit Baumöl gerieben worden, damit er fein dunckelblau, und als ein Türckis erscheine. Doch diesen Betrug kan man gar leichtlich mercken, dieweil der rechte Lasurstein inwendig mehr als auswendig, blau, als wie ein Türckis siehet. So soll man auch denselbigen verwerffen, der voller Gestein und so genannte Goldädergen ist, denn wenn man ihn brennt, und das Ultramarin davon bereiten will, stinckt er über die massen sehr, wie Schwefel, welches dann ein Zeichen ist, daß er kein Gold, sondern Kupfer halte: oder wenn man ihn durch eine Pasta oder Teig treibet, den Stein davon zu bringen, findet sich ein grosser Abgang, welches in Wahrheit nichts geringes, indem diese Waare gar zu theuer ist. Es ist ingleichen ein grosser Fehler, wenn man glaubet, was etliche aufgezeichnet, daß nämlich der gute Stein im Feuer am Gewichte zunähme.

Das

Das ist wohl wahr, ie besser der Stein, ie weniger gehet ihm ab, so trifft man auch wohl bisweilen dergleichen Stein an, dem so wenig abgehet, daß es kaum der Mühe lohnet daran zu gedencken. Allein, ob er gleich noch so gut wäre, dennoch gehet ihm allzeit etwas ab, anstatt, daß ihm zugehen solte. Man muß ihn auch, als wie das Ultramarin, ins Feuer legen, und zusehen, ob er gut sey, denn der gute Lasurstein muß die Farbe nicht verändern, wenn er geglüet worden.

Diese Nachricht von der Wahl des Lasursteins lautet gantz anders, als der Bericht aller derer jenigen, die davon geschrieben haben, und sagen, ie mehr der Stein mit gelben oder goldnen Aederlein erfüllet sey, ie höher sey er zu schätzen, welches ich aber falsch zu seyn hiermit erkläre, denn ie mehr sich dergleichen darinne befinden, ie weniger wird er geachtet, und sonderlich von denenjenigen, welche wissen, was es ist, wie auch von denen, die das Ultramarin draus machen wollen. Desgleichen soll man Acht haben, daß es nicht der grünlichte, in Franckreich gantz gemeine lapis lazuli sey, dessen genug bey Toulon gefunden wird, oder aber der falsche, aus Zinn und Zaffera bereitet, wie oben im Cap. vom Schmeltz erinnert worden. Frantzösischer Lasurstein.

Der lapis lazuli wird etlicher massen zur Artzney gebraucht, und zu einigen Galenischen Artzneyen, zur Confectio Alkermes, und andern genommen.

Es giebt Autores, welche diesem Steine trefflich grosse Tugenden zuschreiben, und unter andern Mævius, dem der Leser nachgehen mag. Andere melden, der Lapis lazuli und Armenius seyen einerley, welches aber in folgenden Cap. wird falsch befunden werden.

Das achte Capitel.

Vom Ultramarin.

DIß ist eigentlich zu reden, ein Präcipitat, den man aus dem Lasurstein, vermittelst eines Teigs oder Pasta von Schmierpech und gelben Wachs, Leinöl, und andern dergleichen Dingen gemacht, bereitet. Es gedencken etliche, ob sey dieses Präcipitat deswegen mit dem Titel Ultramarin beleget worden, weil das allererste in der Insel Cypern verfertiget worden ist. Andere aber vermeinen, es werde deshalben also genennet, weil seine blaulichte Farbe viel schöner denn des Meeres Farbe sey. Mich hat ein guter Freund versichert, daß das erste Ultramarin in England, von einem Bedienten der Indianischen Compagnie bereitet worden; weil sie aber mit einander in Zwist gerathen, habe er sich nicht besser zu rächen gewust, als wann er dieses Geheimnüß andern mehr entdeckete. Doch dem sey wie ihm wolle, erwehlet nur dasselbe Ultramarin, welches hoch an der Farbe, und wohl gerieben sey, so alsdann zu erkennen, wenn man es zwischen die Zähne bringt, denn wenn es sandicht ist, deutet solches an, daß es nicht recht gerieben: will man aber sehen, ob es etwa verfälschet sey, dann darff man nur ein klein wenig davon in einen Schmeltztiegel legen und glüen lassen, wo es alsdann die Farbe nicht ändert, so ist es rein, denn dafern etwas drunter gemischet worden ist, bekommt es schwartze Flecken. Es wird zur Oelfarbe und Mignaturarbeit gebraucht.

Die Weise, wie das Ultramarin zuzurichten, findet man in denen Büchern beschrieben, die ich allhier zu wiederhohlen anstehe. Dieses will ich annoch erinnern, daß diejenigen, die es bereiten, wohl viererley Sorten davon verfertigen, welches blos und allein von dem oftmahligen waschen herrühret, wie denn das erste besser ist als das letzte.

Das neundte Capitel.

Lapis Armenius.

DEr Armenische Stein ist ein kleiner Stein, so groß als eine Bleykugel, auswendig und inwendig grünlicht blau, mit kleinen weissen und glänzenden

tzenden Steinlein versetzt, welche sich als wie Gestein oder kleine Diamanten erheben.

Diesem Steine werden treffliche Kräfte zugeschrieben, denn er soll gut seyn wider die schwere Noth, Melancholey, und dergleichen. Er ist eines von denen Stücken, die zu den Pillen genommen werden, welche den Zunamen vom Armenischen Steine bekommen haben, gleichwie bey vielen Scribenten, die davon gehandelt, kan ersehen werden. Weil aber dieser Gebrauch von keiner grossen Wichtigkeit ist, als will ich sagen, daß dieser Stein, nachdem er gerieben und gewaschen; damit das Gestein, und die kleinen Flinterlein, die wie Goldstäublein schimmern, da es doch nur Sand ist, davon kommen mögen; hernach getrocknet worden ist, uns unter den Titel *cendre verte* und Aschgrün, Bergblau. *Vert de terre*, grüne Asche und Bergblau zugesendet, auch gar sehr zu der Mahlerey gebrauchet werde, absonderlich von denjenigen, die das Berggrün damit zu vermehren wissen, indem sie Pfund auf Pfund setzen, und dergestalt den Preiß vermindern, damit sie es wohlfeiler geben können, als diejenigen, die sich mit dergleichen Betruge nicht behelffen können: welches auch gar schwerlich zu mercken ist. Dannenhero mag man ja das Berggrün nirgend anders als bey redlichen Kauffleuten erkauffen, und wenn es dergestalt beschaffen ist, gleichwie ich oben erinnert habe. Es muß überdiß nicht schmiericht seyn, wenn man etwas davon auf Papier streicht, sondern als wie Sand, welches denn ein Zeichen seyn kan, daß es mit der grünen Asche nicht vermischet.

Wir verkauffen sonst auch noch mehr Sorten der grünen Asche, welche aber nur, nachdem sie auf diese oder jene Art bereitet worden, von einander unterschieden sind, oder nachdem viel von dem zarten, eben als wie vom Ultramarin, davon genommen worden. Im übrigen soll die schöne grüne Asche trucken, gantz fein und hoch an Farbe seyn. Sie dient zur Mahlerey.

Das zehende Capitel.

Von der blauen Asche.

Cendre bleue, die blaue Asche, ist eine compoſition oder geriebener Stein, so wir aus England oder von Rouan bekommen, dahin sie von den Schweden, Hamburgern und Dänen gebracht worden ist. Die allermeiste blaue Asche kommt von Dantzig in Polen, wie andere Mahlerfarben mehr, selbst der Zinck und Bißmuth. Weil aber dieses ein Handel, der nur gar wenigen bekannt ist, deswegen können diejenigen, die dergleichen Waaren von Dantzig bringen lassen, dieselben um ein gutes wohlfeiler geben, denn die, welche sie aus England, oder von Rouan bekommen. Ich habe zwar allen Fleiß drauf gewendet, damit ich erfahren möchte, was doch nur die blaue Asche sey, und bin von etlichen versichert worden, daß es eine gewisse compoſition sey, die zu Rouan bereitet würde: weil aber diejenigen, die es zurichten, gar geheim damit thun, deshalben habe ich auch nicht vermocht zu erfahren, wovon sie gemachet werde.

Die blaue Asche soll fein seyn, hoch an Farbe, so trucken und dem Ultramarin so gleich, als immer möglich. Sie wird ebenfalls zur Mahlerey gebraucht.

Das eilffte Capitel.

Vom Jaspis.

DJe vielerley Sorten des Jaspis, die es giebet, sind Ursach, daß ich nur von demjenigen reden werde, welchen wir verkauffen, und grün ist: doch würde ich auch nichts davon gemeldet haben, dafern er nicht etwas weniges in der Artzney gebrauchet würde. Weil denn der grüne Jaspis also theuer ist, und durch allerhand Gläser, die man dafür einzuschieben pfleget, kan verfälschet werden, deswegen soll man denjenigen erwehlen, welcher recht schön dunckelgrün ist und gläntzend, voll rother Puncten, als wie Blutstropfen,

es muß

es muß auch eine Nadelspitze, mit welcher man drüber hin fähret, nicht das geringste Rißgen machen, denn dieses ist das Merck- und Kennzeichen, daß er gewißlich oriental. Es melden etliche, der grüne Jaspis sey gut wider die schwere Noth, und eine treffliche Hertzstärckung. Er wird auch, als wie die andern Edelsteine präpariret.

Das zwölffte Capitel.
Vom Türckis.

DIß ist ein grünlichter Stein, der sich aufs graue ziehet, überaus harte und rar ist. Zur Artzney wird er gar wenig gebraucht, allein gar oft zu allerhand Sachen, welche dann sehr hoch geschätzet werden, weil er sich sehr schwerlich arbeiten läßt. Die Türcken und Polen brauchen ihn mehrmahls zu Messer-Hauer- und Sebelhefften, die sie hernachmahls mit Golde belegen. Der schönste ist der Orientalische.

Das dreyzehende Capitel.
Vom Griesstein.

DEr Griesstein ist ein graulichter Stein, mit etwas blau vermischet, so daß er ordentlich grau und blaulicht, fett und schmiericht ist, als wie der Venedische Talck.

Dieser Stein wird von einigen wider den Sand und Gries sehr dienlich erachtet, daher ist er auch so rar, und wird sehr gesuchet, und eben darum, weil er die Kraft hat, diejenigen, die mit dem Stein oder Gries in den Nieren beladen sind, zu curiren, haben sie ihm den Namen Lapis Nephriticus gegeben, denn Nephros bedeutet im Griechischen eine Niere.

Die Rarität und der Werth dieses Steins hat ein und andere veranlasset, daß sie eine gewisse Art Marmor, welche grün ist und Malachites heißt, dafür einschieben, und bilden ihn wie einen Vogelkopf: denn die Alten haben geglaubet, daß der wahrhafte Griesstein wie ein Vogelkopf oder Papageyenschnabel sehe.

Der wahrhafte Griesstein kommt aus Neuspanien: wer aber mehr davon zu wissen verlanget, derselbe lese des Herrn Wormius weitläufftigen Tractat, welchen er davon geschrieben, denn er zu lang ist, wenn ich ihn allhier anführen solte.

Das vierzehende Capitel.
Vom Venedischen Talck.

DEr Venedische Talck ist eine Gattung eines grünlichten Steines, der gleichsam aus eitel Schuppen bestehet, und scheinet, als ob er fett wäre, wenn man ihn mit den Händen reibet, da er doch gantz trucken und schwer ist. Der schönste ist der, welcher in den Brüchen bey Venedig gefunden wird, daher er auch der Venedische Talck betitelt worden. Er wird desgleichen in Teutschland und in den Alpen häuffig gefunden. Der allerschönste ist gleich als wie dicke Steine, grünlicht weiß und glantzend: wenn diese zerbrochen werden, glantzen sie wie Silber, wenn sie aber zu kleinen Blättern zerschlagen werden, müssen dieselben recht sehr weiß seyn, hell und durchsichtig. Man habe Acht, daß er durchgehends gleich schöne sey, denn der, welcher als wie dicke Steine siehet, ist mehrmahls gar schlecht und übel beschaffen, und inwendig voll gelb- und röthlichter Adern, und einer besondern Erde, daher er mangelhaft wird, daß man ihn nicht verkauffen kan: zuweilen befindet sich auch wohl solcher drunter, der gelb und röthlicht siehet, da er doch grünlicht weiß seyn sollte. Dannenhero soll derjenige hoch geachtet werden, welcher nur als wie mittelmäßige Stücke ist, und durchs Gesichte mag erkannt werden.

Der Talck wird von vornehmen Frauenzimmer sehr verlanget, und Schmincke davon gemacht. Weil es

aber ein Stein, der sich gar schwerlich pulverisiren, ja nicht einmahl calciniren läßt, dannenhero ist man anietzo schon vergnüget, wenn man ihn mit einer Seehundehaut raspelt, und durch ein Seiden oder Taffet Sieb schlägt, hernach bedienen sie sich seiner, wozu sie ihn nöthig haben. Und um deswillen wird auch kein anderer Talck mehr gebraucht, als wenn es so ziemlich grosse Stücken sind, die man halten kan.

Die Alten, und sonderlich die Araber haben geglaubet, man könne ein solch Remedium aus dem Talcke bringen, dadurch der Leib immerfort in einem guten Stande erhalten würde, deshalben sie auch diesem Steine den Namen Talck gegeben, welches so viel heißt, als eine stets gleiche Beschaffenheit, welche den Leib bey guter Gesundheit erhält. Daher ist auch allem Ansehen nach der gemeine Wahn entstanden, das Talcköl betreffend, daß ihm so gar grosses Lob und sonderbare Kräfte beygeleget werden. Und dieser Irrthum war vor diesem dermassen groß, wie er denn noch heut bey Tage ist, daß wenn einer das Geheimnüß erfinden solte, ohne Zusatz einiges Saltzes ein Oel aus dem Talck zu ziehen, derselbe versichert seyn könte, daß er solches um gleich so schwer Gold, ja ich wolte schier sagen, zwantzigmahl so theuer los werden könte. Allein mir beduncket, diese Hochachtung und hohe Eigenschaften rühren eintzig und alleine daher, weil sie unmöglich auszufinden sind; und eben deswegen will ich auch nichts weiter davon vermelden, sondern nur erinnern, daß einige Personen, die ihnen selbsten schmeicheln, daß sie es bereiten könten, versichern, daß nichts so gut und tauglich sey die Haut weiß zu machen, und die Runtzeln im Gesichte zu vertreiben, kurtz zu sagen, alte Leute wieder jung zu machen, als wie dieses Oel.

Rother oder blätterichter Talck.

Aus Persien und Moscau bringt man uns noch eine Gattung Talck, der rothe genannt, weil er röthlicht siehet, und blättricht, weil man ihn gar leichtlich, als wie dünne Blättlein, nach Belieben, kan aufheben. Dieser rothe oder blättrichte Talck dienet, meines wissens, zu nichts anders, als für die Religiosen, Nonnen und andere, welche kleine Bilder und Agnus DEI damit zu überziehen pflegen, und nicht den Venedischen Talck dazu gebrauchen, wie gleichwohl etliche Scribenten geschrieben haben. Weil nun dieser Talck sonst zu nichts anders, als zu dergleichen Arbeit gebrauchet wird, dannenhero mag man sich mit keinem andern, als welcher aus feinen grossen Blättern bestehet, belegen, an dem auch die gantz zarten Blättlein, wenn man sie aufgehebet, weiß, hell und gantz durchsichtig sind. Es wird schier keine Waare mehr so sehr gesucht, als wie der recht schöne Talck, indem er schwerlich so, wie er seyn soll, zu finden ist. So ist auch der Talck dermassen schwer zu kennen, daß ich niemand, als denenjenigen, die ihn gebrauchen, sich damit zu belegen, rathen will. Findet man aber keinen, der, so wie sichs gebühret, beschaffen ist, alsdann ist der schwartze, wenn er dicke ist, und sich in gantz zarte Blättlein zertheilen läßt, der beste.

Das funffzehende Capitel.

Von der Kreide von Brianson.

DJe Kreide von Brianson (Frantzösische Kreide) ist eine Art Stein, dessen Natur mit dem Talck fast übereinkommt, ausgenommen, daß er nicht so schiefricht, obwohl viel härter ist. Es giebt aber zweyerley dergleichen Kreide, weisse und grüne.

Diese Kreide wird von niemand, das ich wüste, als von den Schneidern gebraucht, anstatt der weissen Kreide, die Zeuge damit zu zeichnen, oder auch Flecke aus den Kleidern zu machen. Und um deswillen haben etliche die grüne lieber, andere dagegen ziehen dieser die weisse vor, welche als wie gantz schlechter Talck aussiehet.

Sie brauchet auch keines weitern auslesens, als nur, daß sie aufrichtig sey und ohne kleine Stücken, auch daß es kein anderer schwerer, harter, grünlichter, nichts nützer Stein sey, welchen die Lateiner lapis scissilis, die Teutschen Schieferweiß zu nennen pflegen.

Der Zuname von Brianson ist ihr des-

deswegen gegeben worden, weil man vorgiebet, diese werde in denen um Briançon / im obern Delphinat / gelegenen Steinbrüchen gefunden.

Das sechzehende Capitel.
Vom Spalt.

SPalt, der Spalt ist ein schiefrichter glänzender Stein, dem Gypse gleich, ausser daß er viel weisser. Diese Steine findet man in Teutschland häuffig, und sonderlich um Augspurg. In England finden sich derer auch, sind aber nicht so gut. Unter dem Weyrauch giebet es ihrer gleichfalls genug, zum Zeichen, daß er auch an denenselbigen Orten, von welchen der Weyrauch hergebracht wird, zu finden und anzutreffen sey. Er muß langspiesicht seyn, und zarte, so daß man mit dem Nagel ein Pulver herabkratzen kan, welches mit dem Englischen, weil er zu harte, nicht angehet.

Das siebenzehende Capitel.
Vom Judenstein.

DEr Judenstein hat unterschiedene Gestalt und Grösse, insgemein aber siehet er und ist so groß als eine Olive, mit kleinen Strichen besetzt, welche von einem Ende bis zum andern gehen: bisweilen ist er gantz dichte.

Dieser Stein ist insgemein gantz grau, unterweilen aber grau und röthlicht, und gleissend, gleich als wie unsere kleine Kieslinge, darum ich ihn auch für eine Gattung derselben halte.

Dergleichen Steine werden uns von unterschiedlichen Orten des Jüdischen Landes zugeführet, dessen Namen sie auch führen, und werden insgemein Syrische oder Phönizische Steine genennet.

Syrischer oder Phönizischer Stein.

Ob es gleich das Ansehen hat, daß dieser Stein als ein Kiesling sey, dennoch ist er überaus harte, und läßt sich nicht leichtlich zerreiben, ob es wohl einige Autores sagen: wenn er zerschlagen worden, sieht er inwendig grau und glänzend.

Der Herr Charras sagt in seiner Chymie am 81. Blatt, wenn dieser Stein mit Schwefel gebrennet würde, so könte man mit distillirten Eßig, Saltz- und Honigspiritus ein Saltz daraus ziehen, welches den Stein zu zermalmen unvergleichlich diene: dahin können dann diejenigen, die es zu bereiten gesinnet sind, ihre Zuflucht nehmen.

Saltz vom Judenstein.

Das achtzehende Capitel.
Vom Albschoß, Luchsstein.

BElemnites, den man gantz fälschlich Luchsstein nennet, ist ein Geschlecht der Steine oder Kieslinge, wie eine Pyramide formiret. Die Alten haben ihn Belemnites genennet, weil er an Gestalt einen Pfeil vorstellet: andere aber heissen ihn Dactylus Idæus, weil er auf dem Berge Ida gefunden wird, und wie ein Finger siehet. Andere wiederum sagen, er sey darum Lapis Lyncis genennet worden, weil sie geglaubet, er werde aus dem Urine der Luchsen formiret.

Er ist viel härter denn der Judenstein, dem aber ohnerachtet, werden ihm gleiche Kräfte beygeleget: auch hat der Herr Charras mir gesaget, daß man ihn eben also præpariren und zurichten, und auf gleiche Weise gebrauchen könne.

Dieser Stein zerschlagen, sieht inwendig in der Höle aus wie Horn, und in dieser befindet sich eine graue truckne Erde, sonder Geschmack, die folglich zu nichts nicht nutze seyn kan. In der Spitze des Steins erscheinet eine Gestalt der Sonne.

Um Paris herum werden diese Steine in Menge gefunden, wenn man die Erde, bevoraus die sandichte, umgräbet oder durchsticht.

Das

Das neunzehende Capitel.
Vom Bononischen Stein.

DJeser ist ein schwerer, silbergrauer, glänzender Stein, der dem Griesstein ziemlich ähnlich siehet, und insgemein um Bononien herum, davon er auch den Namen bekommen hat, gefunden wird.

Er dienet zu nichts anders, als daß man ihn calciniret und einen Phosphorum draus machet, von welchem der Herr Lemery zu Ende seines Buchs von der Chymie einen sehr langen Discurs gehalten, der auch der Wahrheit ähnlicher und geschickter zu seyn scheinet, als alle diejenigen, die zuvor davon sind geschrieben worden, wiewohl auch Wormius gleichfalls eine sehr lange Rede davon hat, zu demselben mögen diejenigen, die den Phosphorus nachmachen wollen, sich verfügen.

Der Bononische Stein ist noch zur Zeit nicht gar zu sehr bekannt, derhalben verkauffen wir auch gar wenig, doch könte sichs mit der Zeit wohl schicken.

Einige tituliren diesen calcinirten Stein Spongiam Solis aut Lunæ, Sonnen- oder Monden-Schwamm, den leuchtenden Stein, den Luciferstein, des Caßiolanusstein, ingleichen den Phosphorus des P. Kirchers. Allerley Titul des Phosphorus.

Das zwantzigste Capitel.
Vom Bimsstein.

P*ierres de ponce*, Bimssteine, zu Latein Pumex, sind Steine, die allerhand Farbe, Figur und Gewichte haben, denn es giebt graue, leichte, schwere, dicke, kleine, runde und platte. Sie sind besser oder schlechter, nachdem sie gesuchet werden, denn etliche halten mehr auf die weissen, andere auf die grauen, oder auf die leichten: wieder andere haben die schweren lieber: nichts destominder sage ich, daß die dicken und die leichten die besten sind, sonderlich für die Pergamentmacher und Bildhauer in Marmor, welche ihrer nicht wenig verthun. Die kleinen werden fast alleine von den Zinngiessern verbraucht, welche sie zu Pulver stossen. Die platten Bimssteine gebrauchen nur die Weißgerber. Mit einem Worte, die Bimssteine haben so vielerley Nutzen, daß wir fast keine Waare haben, von welcher mehr verthan würde, dieweil sie so vielerley Handwerckern dienen. Was die Artzney betrifft, da verdient das wenige, das dazu verbrauchet wird, nicht die Rede, denn sie werden blos calciniret und gerieben, und mit dem Pulver die Zähne weiß gemacht.

Was die Natur des Bimssteins anbelanget, und was er eigentlich sey, habe ich unmöglich recht erfahren können: dannenhero muß ich mir begnügen lassen und anführen, was soviel Scribenten davon gemeldet haben, nämlich, daß es ein Stein sey, der aus dem Berg Vesuvius oder Etna käme, daraus er durch die Gewalt des Windes in die See geschmissen worden, und alsdann oben auf dem Wasser schwimmend angetroffen und gesammlet würde. Andere aber sagen, daß sie von den durch das unterirdische Feuer ausgebrannten Felsen entstünden. Dem sey nun wie ihm wolle, gewiß ist, daß der Bimsstein ein calcinirter und verbrannter Stein ist, weil er leichte, löchricht und schwammicht ist, in der See gelegen hat oder sonsten von Natur saltzicht ist, denn alle Bimssteine, die wir verkauffen, schmecken saltzicht oder sumpficht, und sind durch und durch voll kleiner Spieslein.

Das ein und zwantzigste Capitel.
Vom Adlerstein.

ADlersteine werden weisse Steine genennet, welche in der Mitten hol sind, und einen steinichten oder thonichten Kern beschliessen, der ein Geräusche machet, wenn man den Stein schüttelt.

Insge-

Insgemein findet man vier Sorten, welche ohne Unterschied im Lateinischen Ætites genennet werden, der Kern aber wird Callimus geheissen. Die erste Sorte ist braun, und langrund, ordentlicher Weise zwey bis drey Zoll lang und einen halben breit, und holpricht, läßt sich aber gar fein poliren. Der andere ist ein wenig kleiner denn dieser, und es scheinet, als ob er *par couches*, schichtweise, formiret sey, und vom Eisen participire, denn er als wie die Eisen-Marcasit mit Ocher bedecket ist. Die dritte Gattung ist holpricht, und sieht, als ob sie aus eitel glänzenden Kieslingen, unterschiedener Dicke, zusammen gesetzet sey. Unter denenselben sind einige braun, andere aber röthlicht, noch andere gleichsam durchsichtig: doch alle sind von der Natur aufs vesteste zusammen gekittet und verbunden, auch findet man oftmahls in der Höle nichts denn nur ein wenig Sand. Die vierte Art ist weiß, wie Asche, und enthält Thon oder Mergel in sich Diese kommt aus Teutschland. Die erste und andere Art wird in dem Abgrund bey Cabo Vincente in Portugall, und in dem Gebirge bey Trevoux im Fürstenthum Dombes gefunden; denn man glaubt nicht mehr, daß sie in dem Neste des Adlers anzutreffen. Zu wünschen wäre, daß die Kräfte, die dem Adlerstein beygeleget werden, gewiß und wahrhaftig wären: denn es versichern die Scribenten, daß der Adlerstein, einer Frauen, die zur Geburt arbeitet, ans dicke Bein gebunden, die Geburt befördere, hingegen Mißfall verhüte, wenn man ihn ihr an den Arm gebunden hat. Gestossen und unter ein Cerot oder Wachspflaster gemischet, und aufs Haupt geleget, soll er die Anfälle der schweren Noth vermindern. Auch sagt man, daß der Thon oder Mergel, der sich inwendig in der Höle befindet, ein schweißtreibendes Mittel sey, und den Durchlauff stille.

Nun dürffte wohl einem und dem andern wunderlich vorkommen, daß ich oben im Andern Theil, im Cap. vom Adler gemeldet, wie daß wir Steine verkaufften, welche die Adler in den Eingang des Loches zu ihrem Neste legten, ihre Jungen dadurch vor dem Donner und Gewitter zu verwahren; allein dasselbe ist geschehen, weil ich der Sachen wahrer Beschaffenheit nicht recht kundig bin gewesen: doch heut zu Tage ist die beste Meinung, daß diese Steine, die wir unter dem Titel des Adlersteins verkauffen, nichts anders sind, als ich hier angezeiget habe.

Das zwey und zwantzigste Capitel.

Vom Krötenstein.

CRapaudine, auf Lateinisch Bufonites und Batrachites genannt, ist ein Stein, der im Gebirge und in den Feldern gefunden wird. Sonst glaubte man, er würde in den Köpfen der alten Kröten gefunden, oder sie gäben ihn von sich, wenn man sie auf ein rothes Tuch setzete. Allein Boot und andere, die diese Sache genauer untersuchet, versichern, daß dieser Stein in der Erde gebildet werde. Man siehet insgemein zweyerley Gattungen desselben, die runden und die langen. Die runden haben die Gestalt einer kleinen Mütze, sind im Umfang rund, innen tieff, auswendig erhaben, über und über poliret, und unten ohngefehr des halben Zolles breit. Man findet ihrer, welche gantz dunckelgrau sind, und sich aufs blaue ziehen, andere aber ziehen sich nach dem gelben, doch beyde sind am untern Theile nicht so gar gefärbet. Die langen sind öfters eines Zolles lang, und vier oder fünff Linien breit, an beyden Enden rundlich, und unten her ausgehölet, als wie eine Rinne oder Trog. Es giebet ihrer auch, welche mehr oder weniger dunckelgrau sind, und mit einigen röthlichten Flecken gleichsam marbriret, dabey so glatt, als wie die runden.

Die Krötensteine, absonderlich die runden, werden oftmahls in Ringe gesetzt, alleine mehr zum Zierrath, als wegen der Kräfte, die ihnen beygeleget werden, denn deren ist man nicht versichert, bevoraus, wenn man vorgiebet, daß sie die Entzündung und Geschwulst des Bienenstichs und anderer Thiere tilgen sollen. Wie dann auch falsch ist, daß sie die Farbe verändern und schwi-

tzen sollen, wenn man sie an ein Gefässe hält, darinne Gift ist. Und obgleich Boot sammt andern saget, daß der Krötenstein in der Erde gefunden werde, deshalben will ich doch nicht eben streiten, als solte er nicht auch in den Köpfen der alten Kröten mögen gefunden werden; diß aber ist gewiß, daß diejenigen, die wir verkauffen, nicht von diesen Thieren kommen, sondern in der Erde gefunden werden, gleichwie ich nur erst angezeiget habe. Diese Beschreibung des Krötensteins, der aus der Erde kommt, ingleichen des Adlersteins, hat der Herr Tournefort mir mitgetheilet, welches ein Mann ist, dem sicherlich zu trauen.

Das drey und zwantzigste Capitel.
Vom Amiant.

LApis Amiantus ist ein Stein, der oben und unten schwartzgrün siehet, und ziemlich schwer, auch, wenn er zerschlagen worden, dem Federweiß gantz ähnlich ist, denn er läßt sich als wie weißgrüne Fäden aufheben, oder besser zu sagen, diese Fäden haben eine Farbe, als wie Horn. Dieser Stein verbrennet nicht; daß also die Alten nicht geirret, wenn sie geschrieben, der Amiant und das Federweiß seyen einerley. Jedennoch aber ist noch einiger Unterschied zwischen ihnen, indem das Federweiß lange Fäden hat, da hingegen die Fäden des Amiants gar kurtz sind; zudem so ist das Federweiß oben und unten, oder besser zu reden, an den Enden nicht also gefärbet, als wie der Amiant. Dem aber sey wie ihm wolle, dieser Stein wird aus der Türckey gebracht, denn alles, was wir daher bekommen, kommt von Constantinopel. Von seiner Wahl und Gebrauch weiß ich nichts.

Das vier und zwantzigste Capitel.
Vom Cobalt.

DEr Cobalt ist ein röthlichter Stein, hart, gewichtig, und als wie Körner, die so groß sind, als wie bey uns die Erbsen: derselben hencken viel beysammen, an einer Mutter, gleichwie das Spiesglasertz. Dieser Cobalt wird gemeiniglich in den Silberschächten gefunden, und ist der Bergleute Pest, und ein gefährliches Gift; denn wenn es ohngefehr ins Wasser gefallen, darinne die Häuer gehen müssen, bekommen sie die Beine voll Geschwüre. Im übrigen ist dieser Cobalt von demjenigen, welchen etliche Autores Gallmey nennen, gäntzlich unterschieden, denn sie sich ziemlich betrogen haben; wie solches der Augenschein klärlich bezeuget.

Sein Gebrauch ist mir unbekannt, und seine Seltsamkeit verursachet, daß er gar wenig verlanget wird.

Das fünff und zwantzigste Capitel.
Vom Beinleim.

OSteocolla oder der Stein zu zerbrochenen Beinen ist ein sandichter Stein, und löchricht, als wie ein Bein: dessen haben wir zwey Sorten, die schwere, sandichte, ungleiche und ziemlich runde, und die leichte, welche auch nicht so gar holpricht ist. Die Osteocolla wird an gar vielen Orten in Teutschland gefunden, und Beinbruch genennet, absonderlich aber um Speyer/ Heydelberg und Arnstad. Man sagt, daß dieser Stein die zerbrochnen Beine wieder zu ergäntzen vermöge, wenn er eingenommen oder äusserlich über den Bruch geleget werde.

Im übrigen verkauffen wir noch vielerley Steine, z. E. den Stein von Asso, der als wie Marmor sieht, den Serpentin- und Blutstein/ so eine Gattung Marmor, mit rothen Flecken, daher er auch den Namen Blutstein bekommen hat, und weil man vorgiebt,

er stille das Bluten. Der Sternstein, der sich im Eßig bewegen soll, den Ammonites oder Hornstein, den Sonnenstein / Bergcrystall, Crystall aus Madagascar, und noch mehr andere dergleichen, deren bey den Scribenten Meldung geschicht.

Ende des Buchs von Steinen.

Des dritten Theils
Der
Hauptbeschreibung der Spezereyen
und Materialien
Fünfftes Buch,
Von Erden.

Vorrede.

IN diesem Buche werde ich nicht alleine diejenigen Erden darstellen / welche in der Artzney einigen Nutzen haben, sondern auch dieselbigen / derer sich die Mahler bedienen / mit einem Worte / alles was zarte ist / und sich zerreiben läßt, und um deswillen nicht kunte unter die Steine gezehlet werden. Auch will ich darinne alle Sachen begreiffen, die man aus den Erden ziehet / das ist / solche Dinge / die einen Theil unserer Handlung ausmachen. Unter ihre Zahl habe ich die terram Catechu, den Cachou gesetzt / nicht so wohl, weil er als wie Erde siehet / sondern, weil die meisten wollen, daß er eine Erde sey / wie er denn auch diesen Namen führet; davon in folgendem Capitel.

Das erste Capitel.
Vom Cachou.

NAch dem Berichte des Herrn Caen Med. Doct. Facultat. Paris. und wie derselbe einen seiner guten Freunde versichert hat, so ist der Cachou eine Erde, die in Levante gefunden, und daselbst Masquiqui genennet wird. Sie findet sich auf denen höhesten Bergen, auf welchen die Cedern wachsen, denn unter dieser Wurtzeln befindet sich diese Erde, die an sich selbst sehr harte ist, und wie ein Klumpen. Damit nun die Algonquaner, welche sie sammlen, nichts davon verliehren mögen, weil sie gar sandicht ist, deswegen machen sie dieselbe mit Fließwasser gantz flüßig, und hernach zu einem Teige, den sie so lange an der Sonne trocknen lassen, bis er so harte wird, wie er ist. Diese Algonquaner führen ihn stets bey sich, und gebrauchen ihn wider das Magenweh, und legen ihn, als wie eine Salbe auf.

Ob nun wohl diese Beschreibung des Cachou der Wahrheit nicht eben gar zu ähnlich zu seyn scheinet, indem es fast nicht das Ansehen hat, daß der Cachou eine Erde sey, iedennoch, weil

derjenige, der dieselbe dem Herrn Caen gegeben, solches betheuert hat, sie auch von den Lateinern terra Japonica genennet wird, so fand ich mich gemüßiget, sie unter die Zahl der Erden zu setzen, und denenjenigen die Entscheidung zu überlassen, was sie eigentlich sey, die ihrer bessere Kundschaft haben, damit ich sagen könne, man solle den Cachou erwehlen, welcher aussenher roth und tannetbraun sehe, inwendig aber lichtroth sey, so gläntzend und soviel nur seyn kan, nicht verbrännt.

Präparirter Cachou.

Dieweil aber der Cachou eine Sache ist, die ziemlich bitter und unangenehme schmecket, sobald man sie nur in den Mund genommen hat, deswegen wird sie zu einem subtilen Pulver gemacht, und Ambra drunter gethan, hernach ein Teig davon gemacht, und aus diesem kleine Körnlein, welche an Farbe und Gestalt dem Mäuskoth gleich sehen. Je kleiner nun diese sind, ie höher werden sie geachtet.

Der Nutzen des Cachou / gantz oder zugerichtet, ist, daß er den Magen stärcke und den Athem angenehme mache: mit einem Worte, er ist eine der besten Sachen, die wir haben, die aber heut zu Tage wenig im Gebrauch, und zwar nur seit daß der Thee und Coffee so gemeine worden, obgleich der Cachou weit mehrere Kräfte hat, als diese beyde letztere.

Weil dann der Cachou einen gar unangenehmen Geschmack hat, insonderheit zu anfangs, wenn man ihn in den Mund genommen, deshalben vermischen ihrer etliche den Ambra auch mit Zucker.

Die Japonische Erde oder Catechu ist ein gummosisch, hartzicht und hartes Wesen, brauner und dunckelschwartzer abgeschossener Farbe, so aus den Arecafrüchten und den unzeitigen Schalen eines Indianischen Baumes Catechu genannt, gepresset und durch des Feuers Hitze zu einer Masse gemachet wird, schmeckt zu erst herbe und härtlich, hernach süß und angenehme, riecht gar nichts oder doch sehr wenig.

Was ihre Kräffte betrifft, so ist sie temperiret, denn der süsse Geschmack verbleibt eine Weile, der herbe aber vergehet stracks: bitter ist sie, weil sie aus unreiffen Früchten bereitet wird. Sie dienet in den Zufällen der Lunge, Husten und Heiserkeit, wie auch die Flüsse des Haupres zu vertrocknen; zu solchem Ende werden Pillen aus dieser Massa gemacht, wenn sie vorher in Wasser zerlassen, und Süßholtzsaft, Ambra und Mosch dazu gethan worden. Sie werden so lang im Munde gehalten, bis sie zergehen.

Also aber wird die Japonische Erde bereitet: sie kochen die Areca Früchte, und kochen das abgekochte bis es als Honig dicke worden: damit nun dieses schwartze decoctum einen lieblichen Geschmack bekomme, so nehmen sie ungelöschten Kalch, kochen ihn gleichergestalt und vermischen es mit dem erstern. Drauf kochen sie die schwartze Rinde der Acastæ nigræ auch ab, und schütten das gekochte zu dem vorigen. Endlich kochen sie auch das Süßholtz und schütten es gleichfalls dazu, lassen es hernach so lange kochen, bis eine Masse draus wird, aus welcher sie nach diesem ihren Cachou verfertigen.

Dieweil mir aber diese Beschreibung des Cachou gar zu dunckel schiene, als habe ich dienlich erachtet eine andere Beschreibung desselbigen allhier mit zutheilen, welche der Herr Boudelot / des Königs Rath und ordentlicher Medicus, mir zu geben Belieben getragen.

Catechu ist ein Saft der aus Japan zu uns gebracht wird, meistentheils kuglicht und dicke, braun von Farbe, und bekommt seinen Ursprung von dem Safte eines Baumes, der mit etlichen Pulvern vermischet, und in der Artzney oft und vielfältig mit grossen Nutzen gebrauchet wird. Diß ist die Beschreibung, welche Hagedorn in seinem Buche, tractatus physico-medicus de terra Catechu sive terra Japonica in vulgus sic dicta, zu Jena in 8. 1679. gedruckt, gegeben hat.

Er lencket sich sehr auf die Seite derjenigen, welche vermeinen, der Cachou sey keine einfache mineralische Erde, sondern ein aus dem Arecasaft, Süßholtzextract und Callmus zusammengesetzter Saft. Es thun auch etliche das Korn Bangua noch hinzu, von welchen Clusius im Buche von Gewürtzen im 54. Cap. handelt.

Gleich-

Gleichwie es aber zweyerley Gattun Areca giebet, die eine sind röthlicht mit kleinen weißlichten Aederlein versetzet, die andere so etwas schwärtzlicht, welche einem den Hals braunroth anfärben, uñ rauschicht machen, also wird auch zweyerley Cachou bereitet: der erste und gemeinste ist röthlicht, und zieht sich nach dem schwartzen, ist mit kleinen weißlichten Strichen versehen, und viel dichter und gewichtiger denn der andere, welcher nicht so schwartz, weit schwammichter und blasser ist. Oder aber, es müste dieser Unterschied daher kommen, daß zu dem einen mehr Arecasaft, als zu dem andern genommen worden, und daß der schwärtzeste und schwereste der frischeste wäre, welcher letztern Meinung der Autor auch selbst ist.

Ihm sey nun wie ihm wolle, gewiß ists, daß der **Cachou** seinen grossen Nutzen in der Artzney haben möchte. Ehe und bevor ihn Garzias ab Horto beschrieben, war er in Europa gantz unbekannt.

Der Herr Boudelot saget gantz recht, daß der Cachou einen grossen Nutzen in der Artzney haben könne, indem mehr denn zu gewiß, daß wir keine eintzige Materie von so herrlicher Beschaffenheit haben: doch diesem allen unerachtet, so kan auch wohl der üble Geschmack, welchen man stracks empfindet, sobald man ihn in den Mund genommen hat, oder aber, weil der meiste, welcher verkaufft wird, schad- und mangelhaft ist, dem doch gar leichte zu rathen, wenn man ihn nur erwehlet, wie oben erinnert worden, vielleicht die Ursach seyn, warum er so gar wenig bekannt ist und gebrauchet wird.

Das andere Capitel.

Von der Siegelerde.

DJe Siegelerde oder die gesiegelte Erde ist eine Gattung des weissen und etwas röthlichten Bolus, den man in Wasser erweichet, und hernachmahls kleine halbrunde und Daumens dicke Küchlein daraus formiret hat, auf welchen allerhand Characteres und Zeichen zu ersehen. Der Unterschied der Figur, der Farbe und des Siegels macht mich schliessen, daß sie ein ieder nach seinem Kopfe und Gutdüncken mache, und daß es vielleicht nichts anders sey, als eine fette anhaltende Erde, mehr oder weniger gefärbet, und zu solchen Küchlein gemacht, dergleichen wir zu sehen bekommen. Die Histörgen, sie mögen meinethalben wahr oder nur Fabeln seyn, welche die Alten von dieser Siegelerde und ihrem Geburtsorte erzehlen ingleichen, was für Ceremonien und Gebräuche dabey vorgenommen würden, wenn sie sie samnleten, mag ich nicht anführen, noch vielweniger vermelden, daß sie der Großtürck eintzig und allein mit seinem Siegel bezeichne, sondern will sagen, weil ich doch den Gebrauch derselben weder loben, noch versprechen kan, daß die Siegelerde, welche am meisten gebrauchet, und für die beste gehalten wird, als wie kleine röthlichte Küchlein sey, die nicht sandicht, und soviel möglich anziehend sind.

Zur Artzney wird sie öfters gebraucht, und hat wegen ihrer anhaltenden Kraft, sehr grossen Nutzen. Sie kommt auch zum Theriac, und bedarff hierzu keiner andern Bereitung, als daß sie aufrichtig sey, und zum wenigsten so, wie oben beschrieben.

Was die Lemnische Erde betrifft, von derselben sagt man, daß sie gleichfalls eine gesiegelte Erde sey, und wie sie aus der Erde hervor gezogen worden, ohne daß sie im geringsten präpariret wäre.

Das dritte Capitel.

Vom Bolus.

HAben wir vielerley Arten Siegelerde, so haben wir auch nicht viel weniger Sorten **Bolus**, unter denen derjenige der beste ist, dem man den Zunamen aus Levante oder Armenien gegeben, er mag nun vor diesem aus der-

selben Gegend seyn hergebracht worden, oder diesen Namen aus der Ursache bekommen haben, damit man ihn desto besser verkauffen könne. Weil ich aber niemahlen ihn gesehen habe, aller derjenige aber, der in unterschiedenen Orten verkauffet wird, in Franckreich zu finden ist, so will ich sagen, daß derselbe am meisten geachtet werde, der aus der Gegend um Blois und Saumur oder aus Burgund gebracht wird, darunter allerhand Farben befindlich sind, grau, roth und gelb. Dieser, der gelbe, wird am höhesten geschätzet, weil er am ersten für den Levantischen durchgehen kan, auch überdiß die Vergolder sich dessen am meisten bedienen.

Alleine, weil es viel zu kostbar den Bolus von Blois und Saumur bringen zu lassen, deswegen ziehen wir ihm denjenigen vor, den uns die Bauern von Baville, und andern Orten um Paris herum, bringen, ihn auch um ein gutes wohlfeiler verkauffen, als den wir kommen lassen. Es muß aber aller Bolus, wenn er gebührend beschaffen seyn soll, sanfft oder linde anzufühlen seyn, nicht sandicht, glantzend und anziehend, das ist, man muß ihn kaum wieder von der Zunge, oder den Lippen abbringen können, wenn man ihn einmahl dran gebracht. Darum aber werden alle Sorten des Bolus gebrauchet, weil sie sehr anhalten, oder anziehen. Die den Bolus aus den Brüchen heraus langen, waschen ihn, damit der grobe Kies davon komme, hernach machen sie einen Teig davon, und aus diesem platte Stücklein, des Fingers lang und dicke, die wir Brouillamini oder Boluskugeln zu nennen pflegen. Brouilla-mini.

Das vierte Capitel.

Vom Ocker.

DEr gelbe und rothe Ocker ist einerley. Von Natur ist er gelb, wird aber im Reverberirofen roth gemacht, dann man ihn eben darum dahinein leget, damit er von des Feuers Hitze roth werde. Die Frantzösischen guten Ochergruben liegen alle mit einander in Berry, und unter andern eine an einem Orte, S. George sur la Prée, am Fluß Ucher, zwey Meilen von Vierzon in Berry, woselbst man ihn als wie die Steinkohlen aus den Gruben zeucht. Dieser Ocker wird 150. bis 200. Fuß tieff in der Erde gefunden, allein nicht dicker denn vier bis sechs Zoll. Unter dem Ocker liegt ein weisser Sand, eben als wie zu Estampes, oben aber und über dem Ocker eine gelbe thonichte Erde, die zu nichts taug.

Rother Ocker. Es kommt auch gelb- und rother Ocker aus England, von einem Orte, Rue genannt, welcher viel brauner ist, als der Frantzösische, weil er von Natur trucken ist, indem er aus einer steinichten Erde kommt, die auf sonderlichen Mühlen gemahlen wird, da hingegen der aus Berry recht natürlich und viel fetter ist, auch vielmehr aufschwillet, und besser zur Oelfarbe taug, welches die Holländer selbst bekräftigen, alldieweil sie den Englischen Ocker nicht brauchen können, wofern sie nicht die Helfte des Berrischen drunter thun.

Der gelb- und rothe Ocker wird zum mahlen gebraucht; derjenige aber am meisten geachtet, welcher trucken und zart ist, sich leicht zerreiben läßt, und eine hohe Farbe, und wenig Sand bey sich hat.

Wir bekommen auch eine Gattung rothen Ocker aus England, den wir insgemein Bergroth nennen, und wird zur Mahlerey gebraucht. Das Braunroth aber, welches recht trucken ist, wird *Potée* genennet, und die Spiegelgläser damit poliret. Braunroth. Potée.

Das fünffte Capitel.

Terre verte.

WIr verkauffen zweyerley Art dieses Grüns, das von Verona, welches uns von Verona in Italien überbracht wird, davon es auch den Namen bekommen, und das gemeine.

Das Veronesische muß steinicht seyn,

seyn, und so grün, als nur seyn kan, dabey man in Acht zu nehmen hat, daß keine Erde drunter.

Das gemeine muß auch recht schöne seyn, und dem Veronesischen so nahe, als nur möglich, kommen.

Das sechste Capitel.

Von der Cöllnischen Erde.

DJe Cöllnische Erde sieht dem Umbra gantz und gar gleich, ausser daß sie viel brauner ist. Sie wird zur Mahlerey gebrauchet. Man soll aber diejenige erwehlen, welche zart und rein ist, sich leicht zerbrechen läßt, und unter der so wenig klein Zeug ist, als immer möglich.

Das siebende Capitel.

Vom Umbra.

DJß ist ein Stein von unterschiedener Dicke, und kommt aus Egypten und von andern Orten in Levante.

Man soll dasjenige Umbra erwehlen, welches zart ist, in grossen Stücken, braun und auf roth sich ziehend, denn dieses ist besser denn das graue.

Es wird gleichfalls zum mahlen gebraucht. Vorher aber, und ehe es gerieben wird, wird es gebrannt, es mag nun zur Oelfarbe, oder von den Beutlern gebrauchet werden. Wenn es gebrannt wird, wird es röthlicht.

Den Rauch mag man vermeiden, denn er stinckt heftig, und ist sehr schädlich.

Das achte Capitel.

Vom Tripel.

DEs Tripels, auch Alana genannt, giebet es zwey Sorten in Franckreich: einer wird bey Poligny in Nieder Bretagne nahe bey Rennes, der andere aber zu Menna in Auvergne, ohnweit Rion, gegraben.

Der aus Bretagne wird höher gehalten, und ist viel besser, auch für die Steinschneider, Goldschmiede, Kesselmacher, und sonst zu allerhand Arbeit weit dienlicher, und wird aus einem Berge 10. bis 30. Fuß tieff herausgegraben. Er liegt allda schichtweis, des Fusses dicke, mehr oder weniger, uñ wird nach Redon gebracht, daselbst eingeschiffet, und nach Nantes geführet.

Dagegen wird der aus Auvergne viel geringer gehalten, weil er für obgedachte Leute nicht dienet, denn er nicht alleine gar zu klar ist, sondern er fällt auch, wenn er trucken worden, aus einander, wie die Blätter in einem Buche. Man braucht ihn auch blos die Gefässe damit helle zu machen. Dieser wird fast gantz oben auf der Erde gefunden.

Man sagt, der Tripel sey ein Stein, der in der Erde von den Schwefeladern, die unter ihn hin gebrennet haben, leichte gemachet worden ist, und die Kraft bekommen hat, daß er das Kupfer weiß, hell und sauber machen kan.

In Italien und an andern Orten giebt es auch dergleichen Tripelgruben: allein, weil diese Waare nicht viel gilt, und wenig davon verbrauchet wird, dahero fragt man gar selten darnach, und weil wir ihrer in Franckreich genug haben, so ist unnöthig, daß man sie anderwärts herbringen lasse.

Das neundte Capitel.

Vom Indianischen Roth.

DAs Indianische Roth oder die Persische Erde, die wir gantz unrecht Englisch Roth zu nennen pflegen, ist eine ziemlich theure Waare, sonderlich diejenige, welche als wie kleine, nicht allzuharte Steine ist, und eine hohe Farbe hat. Die Schuster brauchen dieses Roth, wenn sie es mit Eyweis

einge-

eingeführet, und färben die Absätze an den Schuhen damit.

Wir verkauffen auch sonst noch viel andere Sorten Erde mehr, so wie sie aus den Brüchen kommen, als da ist

Marne, oder weisser Bolus. *la Marne*, welche etliche unter dem Titel weisser Bolus verkauffen.

Andere aber sind gewaschen, z. E. das Weiß von Rouan / *le blanc de Seve* und von Port Neuilli / die Kreide aus Champagne / und andere, die wir gar nicht verkauffen, weil wir sie nicht wissen wieder zu bekommen, als da

Smectis. ist Smectis, welches eine Art Thon, fett, klebricht und schwer ist, bald gelb, bald schwärtzlicht. Diese Erde wird in England von den Wollenkämmern sehr gebraucht, die ihr den Namen Soleterd gegeben; weil sie auch fast eben dasjenige verrichtet, was die Seiffe thut, deswegen wird sie von den Lateinern terra saponaria, Seiffenerde, genennet. Ferner die Mexicanische Erde / welches eine über alle massen weisse Erde ist, und von den Mexicanern zum bleichen gebrauchet wird; in der Artzney aber an statt des Bleyweisses. Sie poliren auch das Silber damit.

Mergel. Der Mergel, welches eine Art Gestein, und bald als wie die Kreide aus Champagne siehet.

Agaricus mineralis. Das Steinmarck / Lithomarga, in Frantzösischen *Moëlle de pierre* genannt, ingleichen Agaricus mineralis und Lac Lunæ. Dieser Stein befindet sich in den Klunsen und Ritzen der Steinfelsen in Teutschland; die so unterschiedene Benennung aber hat er um des willen bekommen, weil er über die massen weiß ist, und leichtlich zu zerreiben, diese weisse Farbe aber nirgends anders herkommt, als daß er durch die metallischen Dünste calciniret worden.

So giebt es auch noch vielerley Erde, Allerhand Arten Erde. als da ist die terra Eretbria, Samia, Chia, Selusia, Cymolia, arenosa und noch ein Hauffen andere, derer bey den Scribenten Meldung geschicht.

Wir handeln desgleichen mit Tabacks-pfeiffen / Holländischen / und welche zu Rouan gemachet werden. Die rechten Holländischen sind lang und sehr schön, hingegen die von Rouan sind kurtz, und aus einer graulichten häßlichen Erde bereitet. Doch will ich mich nicht dabey aufhalten, oder sie weitläufftig beschreiben, weil es eine Waare, die bekannt genug ist, und keines fernern auslesens bedarff, als daß man sich in Acht nehme, daß sie nicht zerbrochen seyn, und ein iedes Groß zwölff Dutzt halte. Tabacks-pfeiffen.

Was die præparation oder Bereitung der Steine und der Erden anbelangt, dieselbe geschicht auf zweyerley Weise; wenn man sie auf einem Porphyrsteine reibet, oder in einer Seeschulpe, z. E. Perlen, Hyacinthen, Topasen, Schmaragden, Sapphiren, Corallen, den Magnet, Gallmey, Tutia, und andere mehr: oder aber, sie werden mit Wasser in einem Mörsel gestossen, damit man das zarteste davon bekomme, z. E. von der Glöte, Bleyweiß und Minie. Jene werden mit Rosenwasser abgerieben, und hernach als kleine Küchlein aufgesetzt, die andern aber werden, als wie der Bleyzucker zu Täflein gemacht, wenn sie aus dem Wasser gekommen. Präparirung der Steine und Erden.

Ende des Dritten und letzten Theils.

Sonder-

Sonderliche Anmerckungen des Autoris,

Von ein und andern Gewächsen, Thieren und Mineralien, auch andern mehr, welche er vergessen bey der ersten Edition seines Werckes einzurücken, oder aber erst hernach gefunden hat.

Vom Queckſilber.

Ausserhalb der Ungarischen und Spanischen Queckſilberbergwercke, giebt es auch dergleichen in Friaul, welche Landschaft den Venetianern zuständig ist: und von dannen wird zu ietziger Zeit, über Marseille, schier das meiste Queckſilber überbracht, welches wir zu verkauffen pflegen.

Diese Bergwercke in Friaul, liegen etwan anderthalbe Tagereise von Cärnten, gegen Norden zu. Die Grube, darein wir fuhren, ist die reichste und grösseste unter allen, über sechs hundert Fuß in der Teuffe. Dahinunter kommt man, mit schwerer Mühe auf den Leitern oder Fahrten, welche schnurgerade auf stehen: doch findet man in dem einen Schachte, in gemessener Weite, Breter in die Quere gelegt, darauf man rasten kan. Als wir nun gantz in der Teuffe waren, sahen wir das Ertz, welches sie mit Hauen gewinnen müssen, dieweil es so harte ist, als wie Stein. Es siehet leberfarben aus, oder als wie Crocus Metallorum. Inwendig in den Stücken befindet sich eine weiche Erde, und in derselben ist der Mercurius in Gestalt gantz kleiner Bröcklein und Küglein zu ersehen. So finden sich auch dabey runde Steine, wie Kieslinge, von allerhand Form, sehen schier aus, als wie die Klumpen Haare, dergleichen ich zu mehrenmahlen in England, aus dem Wanste der Ochsen nehmen sehen. Es wird aber das Queckſilber auf folgende Weise ausgezogen. Sie nehmen die Erde, welche in der Teuffe der Gruben gewonnen, und in Körben herauf und zu Tage gefördert worden, und schütten sie in ein Sieb mit einem meßingenen Dratboden, der so weit ist, daß man den kleinen Finger dadurch stossen kan. Darinne bringen sie dieselbe Erde in ein Bächlein, und waschen sie so lange, bis nichts nicht mehr hindurch will. Diejenige Erde nun, welche nicht durchgehet, wird auf einen Hauffen besonders geschüttet, die aber durchgegangen ist, wird in das Loch G bey der ersten Figur, Siehe Fig. 1. geschüttet, darauß nimmt sie ein anderer Mann, schüttet sie in ein ander Sieb, und aus diesen noch in zehen oder zwölff andere, deren eines immer enger ist, als das andere. Oftmahls wird bereits Queckſilber in dem ersten Loche gefunden, aus welchen der andere Mann die Erde hat genommen: wo aber die Siebe am engsten sind, daselbst findet es sich in weit grösserer Menge. Die Erde, welche besonders ist geschüttet worden, stampfen sie gantz klein, oder kleinen sie, nach Bergmanns Art zu reden, und fangen aufs neue wieder damit an. Die gantz zarte Erde, der Schlich genannt, welche zurücke bleibet, und aus der sie kein Queckſilber mehr im Wasser bringen mögen, wird in eiserne Retorten geschüttet, Vorlagen vorgelegt und lutiret, darein treibet alsdann des Feuers Macht das Queckſilber. Der Beamte, welcher die Aufsicht drüber hat, nahm in unsern Anwesen unterschiedene ab, und zeigete sie uns, da ich dann bey allen

beobachtete, daß zu erst der vollkommene und lauffende Mercurius vorankam, darauf folgete ein schwartzer Staub, wann der gefeuchtet ward, war es eben so gutes Queckſilber, als wie das vorige. Das Caput mortuum, oder den zurückgebliebenen Reſt kleinen ſie wiederum, und verfahren damit, wie zuvor, bis daß kein Queckſilber mehr heraus zu bringen. Damit ich aber dieſe Arbeit deſto deutlicher vorſtellen möge, habe ich zu ſolchem Ende die Figur N. 1. ſtechen laſſen, damit mans um ſoviel genauer ſehen könne, und die Erklärung hierbey geſetzt. A bedeutet das Waſſer, CB iſt der Lauff, darinne das Waſſer fort läufft, D G E H F I ſind die Canäle oder Rinnen, in denen es beſtändig aus dem Lauffe ablaufft, DEF ſind drey Siebe, deren dräterne Böden einer immer enger iſt als der andere; G iſt der Ort, dahin die Erde geſchüttet wird, welche durch das Sieb D gegangen, und daraus ſie der andere Mann heraus nimt: was nun durch das Sieb E gehet, wird zu H geſchüttet, und ſolcher geſtalt ferner fortgefahren. K L M iſt die Trübe, oder das trübe Waſſer, welches dergeſtalt mit des Queckſilbers Kraft angefüllet iſt, daß es die Krätze und eiternde Geſchwüre heilet.

Auf dieſe Weiſe wird das Queckſilber, welches ſie das gemeine Queckſilber zu nennen pflegen, ausgezogen. Dann, was Mercurius virgineus und Jungfrauen Queckſilber geheiſſen wird, findet ſich allbereits gediegen in dem Ertze, daraus es durchs waſchen gebracht wird: Und ſie halten vielmehr auf dieſes, als auf das andere. Ich fragete etliche Bedienten, ob es dann eine ſonderbare Kraft hätte: die gaben mir zum Beſcheid, wann das Gold mit dergleichen Queckſilber amalgamiret und in eine Maſſa gebracht, hernach aber ins Feuer geſtellet würde, ſo führete dieſer Mercurius alles Gold mit ſich davon, welches der andere nicht zu thun vermöchte.

Des gemeinen Queckſilbers findet ſich weit mehr, als wohl des Jungfräulichen: dann aus der Rechnung, ſo die Beamten dem Käyſer übergeben, war zu erſehen, daß unter ſechs mahl hundert und fünff und neuntzig tauſend drey hundert und vier und dreyßig Pfund Queckſilber, welche im Jahr 1661. 1662. und 1663. gegraben worden, 667666. Pfund gemein Queckſilber, und nur 27668. Pfund jungfräulichs ſich befunden.

Die Machinen und Zeuge, deren ſie bey dieſen Bergwercken brauchen, ſind recht unvergleichlich: wie ich denn mein Lebetage keine ſo gar groſſen Räder geſehen habe, welche alle durch das Waſſer getrieben werden, das ſie ohne ſonderliche Koſten, von einem drey Meilen davon entlegenen Berge, darauf geleitet. Das Waſſer aber, das aus den Schachten, vermittelſt 52. Perſonen, 26. auf jeder Seite, gezogen wird, treibt noch andere Räder, die zu dieſem und jenem Gebrauche dienen müſſen.

Die Arbeiter bekommen mehr nicht, als einen Julier des Tages zum Lohn: können aber bey dieſer Arbeit nicht lang aushalten. Dann, obgleich keiner nicht über ſechs Stunden unter der Erde bleibet, werden ſie dannoch alleſamt contract, und ſterben an der Lungenſucht, einer eher, der andere ſpäter.

Wir ſahen daſelbſt einen ſolchen Arbeiter, der etwan vor einem halben Jahre dazu gekommen, der war ſo voller Queckſilber, daß er kaum ein Stücke Kupfer in den Mund genommen, oder es auch wohl nur mit den Fingern reiben durffte, ſo ward es ſo weiß als wie Silber, oder, als ob es mit dem Queckſilber ſelbſt gerieben worden wäre. Er war dermaſſen contract, daß er kein halbvolles Glas, unverſchüttet, zum Munde bringen kunte. Hernach erfuhr ich in Venedig, daß diejenigen, die mit dem Spiegel machen umgehen, ebenfalls der Gicht gar unterworffen wären. Beobachtet habe ich gantz nicht, daß die Leute hätten ſchwartze Zähne gehabt, ſo daß wir vielleicht dem Queckſilber unverdienter Weiſe beymeſſen, als ob es die Zähne verderbete, wann es in den Venuskranckheiten gebrauchet wird. Es iſt zwar wahr, daß ich an dieſem Orte hierauf nicht Acht gegeben; alleine, weil doch ſchwartze Zähne an dieſen Orten etwas ſeltſames ſind, ſo würde ich ſie ohn Zweiffel, auch in Acht genommen haben, dafern es ihrer daſelbſt hätte gegeben.

Von

Von dem so kostbaren wilden Schweinsteine aus Westindien.

Siehe Fig. 2. Pierre de Porc, der Schweinestein, den die Holländer Pedro de Porco zu nennen pflegen, und die Portugiesen, welche dergleichen Steine zu erst in Europa gebracht, Pedro de Vassar, oder Piedra de Puerco, ist eine Art Bezoar, so in der Galle der ostindischen wilden Schweine anzutreffen. Der Schweinstein, oder Schweinbezoar, ist insgemein so dick als eine Haselnuß, oder, wie die Spitze an dem Finger, unterschiedener Gestalt und Farbe. Doch seine gemeinste Farbe sieht wie die Toulonische Seiffe, das ist weiß und etwas grünlicht, dabey ist er gar linde anzufühlen.

Wiewohl nun diese Steine trefflich seltsam sind, dannoch habe ich deren zwey Stück, die ich in meinem Cabinet verwahrlich aufbehalte, um sie denenjenigen zu zeigen, die sie gerne möchten kennen lernen.

Wie rar aber dieser Stein, solte man sich nicht einbilden können, und dennoch ist nichts nicht gewisser, als daß auch bey dem stärckesten Verkauff der Indianischen Waaren zu Amsterdam und Lissabon sich niemahls über drey oder vier solcher Steine nicht befinden. Wie dann im Jahr 1694. bey so schwerer und kostbarer Ladung unterschiedener Schiffe, die in dem Februar. von Batavia abgegangen, und welche über zwey Millionen betrugen, mehr nicht, als zwey Saustein sind mit überbracht worden, inmassen solches ihre Cargaison oder gedruckte Waaren-Liste bezeuget.

Die Indianer nennen diese Steine, auf ihre Sprache, Mestica de soho, und halten ungemein viel drauf, wegen ihrer Kraft wider den Gift: ja die Leute im Königreich Malacca, woselbst sie insgemein zu finden, wollen sie gar dem orientalischen Bezoar vorziehen, unerachtet derselbige in den übrigen Theilen Indiens für das allerherrlichste Mittel wider den Gift gehalten wird, dergleichen nur in der Welt zu haben.

Der Schweinstein findet sich gar selten bey den Holländischen Materialisten, und bey uns ist er noch viel seltsamer, entweder, weil er in Indien selbst so rar, oder aber, weil ihn die Indianer lieber für sich behalten, nicht allein, als ein dermassen kräftiges Verwahrungsmittel wider den Gift, sondern auch als eine allgemeine und unfehlbare Artzney wider diejenige Kranckheit, welche sie Mordoxi heissen, so von verderbter Galle kommt, und ihnen eben so gefährlich ist, als wie bey uns in Europa die Pest.

Wann die Schweinsteine nach Holland überkommen, werden sie gemeiniglich um hundert, bis hundert und dreyßig Thaler, auch wohl noch höher verkaufft. Allein die reichen Kauffleute, denen alle ihre Kraft und Wirckung wohl bekannt, verwahren sie als einen kostbaren Schatz, und machen entweder ein Present davon an grosse Herren, oder bedienen sich ihrer selbst auf den Nothfall. Sie schliessen sie in ein rundes goldnes durchlöchertes Büchslein ein, welches an einer goldnen Kette hanget, damit man es brauchen könne, wenn man will.

Unterschiedene ansehnliche Leute und Familien in Amsterdam, im Hag und an andern Orten in Holland, verwahren diesen Stein, schon viele Jahre, von Kind zu Kindeskind, und ihre guten Freunde und Bekannten nehmen alsdann im Nothfall ihre Zuflucht zu ihnen, absonderlich, wann ihre Kinder die Pocken haben.

Sonst werden ihm auch noch viel andre Kraft und Tugenden mehr beygelegt, wider Fieber und bey nahe alle Beschwerungen der Weiber: und die Indianischen haben ein solches Vertrauen darauf, daß sie glauben, sie erhielten alsofort eine sonderliche Linderung ihrer Schmertzen, sobald sie ihn nur können anrühren: allein die schwangern getrauen sich nicht ihn zu gebrauchen, aus Beysorge, es möchte ihnen unrichtig gehen.

Wann man diesen Stein gebrauchen will, wird er einige Augenblicke in ein Glas mit Wasser oder Wein gehangen: so theilet er demselben seine Kraft und Tugend mit, und machet es ein wenig bitter, doch nicht unangenehm. Dieses trincket man früh nüchtern, und empfindet alle oben angerührte Hülffe.

Man kan ihn auch zu aller Stund

und Zeiten brauchen, wann mans hochnöthig hat.

Vom Malaccischen oder Indianischen Stachelschweinstein.

Auſſer oberwähnten Schweinesteine, giebt es noch zwey andere, welche insgemein, die Malaccischen Steine genennet werden, dieweil dieſelbigen sonſten schier an keinem Orte dieſes Königreiches zu befinden. Die meiſten vermengen den Schweinestein mit dem Malaccischen, weil ſie einander ſo gar ähnlich ſehen, welches ich auch mit denenjenigen, die ich beſitze, erweiſen kan, als welche nur durch die Gröſſe von einander unterſchieden ſind, und mehr Schiefer haben, weder der Bezoar und andre. Dieſe Steine werden ebenfalls, iedoch ſehr ſelten, in der Galle und dem Magen der Indianiſchen Stachelſchweine gefunden.

Siehe Fig. 3.

Der Malaccische Stein oder der Indianiſche Stachelſchweinſtein, wird gleicher Geſtalt, als wie der Schweineſtein, in dem Königreich Malacca und an andern Orten in Indien, gar ofters zu einem Preſent und Geſchenck für groſſe Herren gebraucht, oder auch für die Geſandten ausländiſcher Fürſten. Garcias ab Horto meldet in ſeinen Geſchichten, daß zu ſeiner Zeit der Portugieſiſche Viceroy in Indien einen ſolchen Stein verwahret, der ihm von dem Könige in Malacca war verehret worden, woraus leicht abzunehmen, wie hoch die Indianer dieſe Steine halten müſſen.

Der andere Malaccische Stein wird in dem Kopfe dieſer Thiere gefunden, und gedencket deſſen der Herr Tavernier in ſeinem zweyten Buche. Dieweil ich ihn aber noch niemahls nicht geſehen, deswegen mag ich auch nichts weiter davon melden.

Vom Affenſtein oder Affen-Bezoar.

Von dieſem Steine will ich allhier nichts nicht mehr anführen, dieweil ich im Cap. vom Orientaliſchen Bezoar weitläufftig gnug davon gehandelt habe, ohne daß ich noch vermelde, wie ich, ſeit dem mein Buch gedruckt iſt worden, zwey ſolche Steine wiederum gefunden, welche wie eine kleine Nuß groß ſind, und ſchwärtzlicht ſehen. Kurtz, die zwey Schweineſteine, die zwey Affenſteine und der Malaccische Stein, die ich beſitze, ſind einige von den rareſten und koſtbarſten Seltſamkeiten, die in Europa, inſonderheit unter gleichen Dingen, zu befinden.

Siehe Fig. 4.

Vom Ambergris.

Im Cap. vom Ambra p. 551. habe ich zwar gemeldet, man ſolle denjenigen Amber verwerffen, welcher inwendig und auswendig gleichſam vermodert ſcheinet. Allein es hat mich der Herr le Boiteux, ein galanter Parfumirer und aufrichtiger Mann, des Gegentheils verſichert, und daß das eigentliche Merck und Zeichen eines guten Ambers ſey, wann er grau ſähe, und kleine Tüpfel, als wie Rebhüneraugen hätte; der auch auswendig, wie inwendig, gleichſam geblümelt wäre; das iſt, wann der Amber als wie modricht und ſchimmlicht ſiehet, ſo iſt er für den allerbeſten zu erachten. Weil nun dieſer Freund ſich ungemeine wohl auf die Parfum verſteht und lange damit umgegangen iſt, dannenhero kan man ſicher ſeinem Urtheil folgen und das meinige hintanſetzen. Dieweil ich nun mit dem Capitel vom Ambra zu thun habe, ſo habe auch dienlich gehalten, wann ich hierbey anfügete, wie daß die Herren Directores der Oſtindiſchen Compagnie in den vereinigten Provintzen im Jahr 1694. ein gantz vollkommen ſchönes Stücke Ambra, von 182. Pfunden oder 2912. Untzen bekommen, welches das köſtlichſt- und koſtbarſte Amberſtücke iſt, dergleichen iemahls iſt zu ſehen geweſen. Damit ich aber auch erweiſen möge, daß der Amber von dem Wachs entſprieſſe, ſo will ich hier anführen, was ich aus dem Journal des Scavans habe ausgezogen.

Die Naturkündiger reden gar unterſchiedlich von dem Amber, und ihre Meinungen von dem Urſprunge, der Natur und den Eigenſchaften deſſelben ſind trefflich unterſchieden. Einige ſprechen, der Amber ſey nichts anders, als der Samen vom Wallfiſche, Sperma Ceti: andere halten ihn für einen Meerſchaum, welcher nach und nach gleichſam zeitiget und harte wird. Andere wollen mit dem Cardano behaupten, daß es der

es der Schaum von Meerkälbern sey: und noch andere geben mit Serapione vor, es sey ein Balsam, der in gewissen Felsen und Klippen erzielet würde, und von da herab in die See fiele. Einige aber versichern mit Ferdinando Lopez, daß es zusammen gesammleter Mist sey von etlichen Vögeln, welche lauter wohlriechende Kräuter zu fressen pflegten, die in den Maldivischen Inseln wüchsen: und endlich wollen ein und andere haben, es sey eine Fettigkeit der Erde, die rinne aus gewissen Adern in die See, und werde unvermerckter Weise hart.

Allein diese Meinungen insgesamt sind auf gar schlechte Muthmassungen gegründet, dadurch aber solche Dinge mit einander verwirret werden, welche eine gantz unterschiedene Natur und unterschiedene Beschaffenheiten haben. Dann ob schon alle Arten Amber sich in der See befinden, und von dessen Flut und Wellen in die Flüsse getrieben werden dürfften, so erkennen iedoch Künstler mehr als zu bald, wann sie dieselben unter ihre Hände nehmen, daß ihre Materie durchaus nicht die angegebene sey, und die Medici gebrauchen sie in solchen Fällen, daraus gantz leichtlich zu urtheilen, daß sie aus gantz unterschiedenen Dingen bestehen müssen.

Auf daß nun nichts nicht unter einander geworffen werde, so muß man die zwey Sorten Ambra, den grauen nämlich, und den weissen, wohl von einander unterscheiden. Der erstere findet sich an unterschiedlichen Orten in dem grossen Weltmeere, z. E. an den Küsten von Moscau und Rußland, hauptsächlich aber in den Flüssen des Indianischen Meeres. Dieser graue Ambra ist dunckel, von lieblich und süßlichten Geruch, und zerschmiltzet leichtlich auch von geringer Wärme: er hat, ohne einige sonderliche Zurichtung, so wie er aus der See genommen, so herrliche Kraft und Wirckung, daß er das Hertze stärcket, desgleichen Kopf und Magen, nicht weniger die Lebensgeister erfrischet, und selbst den Samen kräftiger und fruchtbar macht.

Keine bessere und vernünftigere Meinung finde ich nicht, als diejenige, welche gewiß bestätiget, der Ambergris sey nichts anders, als ein zusammengesetztes Wesen aus Wachs und Honig, so von den Bienen auf den Bäumen zusammen getragen wird, deren die Moscowitischen Küsten voll sind, oder aber in den Felslöchern am Ufer des indianischen Meers, und diese Materie werde von der Sonne gekocht, nicht aber völlig ausgearbeitet, und sodann entweder durch starcke Winde, oder vom hohen Wasser, oder wegen eigenen starcken Gewichtes abgelöset, und falle in das Meer, allwo sie endlich ihre gäntzliche Vollkommenheit erhalte, zum Theil durch die Wellen des Meers, zum Theil durch den darinne befindlichen Saltzspiritum. Und die Erfahrung giebets, wann man Wachs und den besten Honig nimmt, stellet sie zusammen eine Zeitlang in digestionem und beständige gelinde Wärme, daß man daraus ein Elixir und Essentz bereiten und ziehen könne, die nicht alleine einen trefflich angenehmen Geruch, sondern auch solche Kraft und Tugend haben, welche der Kraft und Wirckung des Ambergris bey nahe gantz gleich kommen. Ich zweiffle auch gar nicht, daß dergleichen Elixir weit köstlicher werden solte, könte man des Indianischen Honigs darzu habhaftig werden, oder doch des Moscowitischen, dieweil die Bienen allda viel bessere, wohlriechendere und aromatische Blumen finden.

So sind überdiß iezuweilen gar grosse Stücken Ambergris gefunden worden, die noch nicht ihre gäntzliche Vollkommenheit erhalten hatten: dann, wann man sie zerbrochen, hat man noch mitten drinne Honigwaben, Wachs und Honig, angetroffen.

Und endlich wann der Ambragris mit spiritu vini tartarisato aufgelöset wird, so hinterbleibet allezeit eine dicke, dem Honig gleichende Materie.

Vom schwartz und weissen Peruvianischen Balsam.

Die drey Sorten des Balsams aus Peru will ich allhier nicht wiederum anführen, als davon in meinem Buche p. 411. seqq. weitläuftig genug ist abgehandelt worden, da mag man nachsehen. Jedennoch will ich noch erinnern, wie daß von allen dreyen schier keiner nicht so

sehr im Brauch, als wie der schwartze, sowohl, weil er gar sehr kräftig ist, als auch um seines starcken und angenehmen Geruchs willen. Den Baum, der diese Balsame giebet, nennen die Indianer im Neu-Spanien, Xiliogomoralito.

Er wird auf dreyerley Art und Weise gebrauchet, erstlich eingenommen, hernach auf den schmertzhaften Ort äusserlich aufgestrichen, wie sonsten eine Salbe, und dann auch unter andere Compositiones und Medicamenten gemischet.

Zum ersten, wann früh morgens in dem gelben von einem Ey, oder in einem Löffel warmer Brühe, oder in Wein, vier bis fünff Tropfen eingenommen werden, so dienet er Leuten, die mit kurtzen Athem belästigt, oder mit Schmertzen in der Blase beladen sind: er stillet die langwierigen Schmertzen des Magens, und giebet den Lungen- und schwindsüchtigen stattliche Linderung. Für die Gebresten der Leber ist er vortrefflich, öffnet derselben Verstopfung, und macht und erhält eine gute Farbe im Gesicht, er macht auch guten Athem. Die täglichen Fieber vertreibet er, fünff oder sechs Tropfen davon eingenommen, wie allbereit erwähnet, eine halbe Stunde zuvor, ehe dann es kommt, und den Rückgrad zugleich ein wenig damit gestrichen. So hat er endlich auch, innerlich gebraucht, die Kraft die Winde und Blähungen zu zertreiben, der bösen Luft und dem Gift zu widerstehen, und die edlen Lebenstheile zu erhalten. Er ist überdiß ein bewährtes und unfehlbar Mittel wider die Pest und die rothe Ruhr.

Die andere Art diesen Balsam zu gebrauchen, ist unter der Gestalt einer Salbe. Und da ist er durchgehends gut zu allerhand frischen Wunden, sie mögen seyn an welchem Theile des Leibes sie nur wollen, insonderheit am Kopfe, nur daß der Hirnschedel nicht beschädigt sey: dann er erfrischet und heilet sie stracks bey dem ersten Verbande, wann er warm in die Wunde gestrichen, und ein Bausch und Band angeleget wird, so da verhindert, daß keine Luft nicht darzu komme. Auch ist er trefflich gut zu solchen Wunden, bey denen die Ouetsuren verwehren, daß sie nicht können zusammen heilen: dann er heilet sie schnell, und verschaffet, daß sie bald zusammen halten, wann es nöthig ist. Vor allen andern Medicamenten heilet und reiniget er die alten krebsartigen Schäden, heilet die Wunden der Nerven und der Gelencke, absonderlich im Hüftweh, und zertheilet alle Härte und Geschwulst, so etwa noch zurücke blieben. Er stillet alle Schmertzen, die von Erkältung her entstanden, wenn der schmertzhafte Ort damit gestrichen und gerieben wird. Auch nimmt er alle Geschwulst hinweg, die etwan durch Kälte verursachet, und stärcket alle und iede Theile des Leibes, die damit gerieben werden. Auch stärckt und erhält er das Gehirn in guten Stande, und zertheilet alle schädliche Feuchtigkeiten zusamt den Schmertzen, die es irgend treffen, wann man die Schläfe und das Hintertheil vom Haupte damit reibet. Die Lähmung der Glieder curiret er, wann man den Kopf, das Genick, den Rückgrad und den preßhaften Theil oder Glied damit einsalbet. Er stärcket den Magen, wann man denselbigen mit diesem Balsam streicht und reibet, und er zertheilet die Blähungen und Winde in demselben, eröffnet ingleichen alle dessen Verstopfungen. Die Miltz erweichet er, wann er warm auf den schmertzhaften Ort gestrichen wird: auch stillet er die Steinschmertzen, benebst dem Bauchwehe; absonderlich, wann er mit warmen Brode aufgeleget wird. So stillet er auch die Schmertzen der Zähne, wann man sich hinter den Ohren, auf der Seite, wo der Schmertz ist, streichet, vertreibet auch das Kneippen und Reissen im Leibe, bey Kindern und alten Leuten: nicht weniger die Colic, so von Winden und Gries entstanden, wann man ihn auf den Nabel streicht und wohl einreibt. Er heilet desgleichen die Zittermähler und Flechten, die Rose, und andere solche Zufälle, wann man sie damit streicht. Die Weibspersonen haben an ihm ein herrliches Hülffsmittel in allerhand ihnen aufstossenden Kranckheiten und Beschwerungen, denen sie von Natur unterworffen sind.

Dabey dienet zu mercken, daß dieser

Balsam

Balsam warm gemacht seyn müsse, man mag ihn auch gebrauchen, wann und wozu man will, und das muß geschehen, entweder in dem Gefäse, daraus man ihn will lauffen lassen, oder aber, wann solches bereits geschehen, auf einem Teller, oder in einem Löffel.

Alle diese Kraft und Tugenden haben beyde Balsame, der schwartze und der weisse. Der weisse hat zwar keinen so starcken und angenehmen Geruch, ist aber weit köstlicher, rarer und kräftiger, indem er recht natürlich ist und von der Sonne aus dem Baum erzwungen. So ist überdiß der weisse ein durchgehend gutes und unvergleichliches Mittel wider die Flecke und Narben, so nach den Pocken im Gesicht und sonst zurücke bleiben, oder die etwan von einer andern Kranckheit kommen, wann dieser weisse Balsam mit Eyweiß, oder nur mit klaren Wasser zertrieben wird. Alles dieses ist aus eines Arabischen Medici gedruckten Zettel gezogen, und das allermeiste bey Gelegenheit probirt und gut befunden worden.

Vom Copaiva Balsam.

Vorietzo bringt man uns, ausserhalb des Peruvianischen Balsams, von denenjenigen Orten, derer ich in meinem Buche pag. 411. erwähnet, noch einen, unter dem Titel Balsam von Copaiva, doch werde weiter nichts, als nur von seiner Eigenschaft, gedencken. Seine Kraft ist unvergleichlich, und er kan in einer Apothecke statt aller anderer von Menschen zubereiteter Artzneymittel dienen. Dann er resolvirt und digeriret, und stärcket, weil er warm und trocken ist, wann man des Morgens nur ein paar Tropfen davon nimmt, vertreibet die Engbrüstigkeit und Unverdaulichkeit des Magens, wann er laulicht gemacht und der Magen damit gerieben wird, öffnet die Verstopfungen, durch Kälte verursachet, wann man den Kopf und Hals wohl damit streicht, stärckt das Gehirn, und verwahret vor Schlag und Ohnmachten. Auch hat er eine sonderliche Kraft wider giftger Thiere Biß und Wunden: wie dann die Thiere selbst, die sich verletzt empfinden, sich zu diesem Baume finden, in die Rinde beissen, und das benöthigte Mittel zur Genesung dadurch erhalten. Diese Bäume wachsen an unterschiedenen Orten in Brasilien, nämlich um den Fluß, Rio de Janeiro genannt, zu Sanct Vincentz, und zu Pernambuc: iedannoch ist er allda nicht in solcher Menge anzutreffen, als wie in dem Lande des heiligen Geistes. Die Leute von Copaigba nennen die andere Sorte Oel von Copaigba; das sind gleichergestalt gar grosse aschengraue Bäume, doch ist ihr Laub annoch weit gröſſer. Wann der Stamm bis auf den Kern gebohret worden, so sammlen sie eine grosse Menge Saft davon: der wird nach den Baum Copaigba genennt: wann er dann aufhöret zu lauffen, und sie verstopfen das Loch etwan acht Tage lang, auch etwas länger, und eröffnen es hernachmahls wieder, so laufft er eben so häuffig heraus, gleichwie zuvor, und riecht so gut, als wie der Balsam, doch ist er nicht so köstlich, wie der erste, hat aber dannoch eben eine so gute medicinalische Kraft.

Von der Wurtzel Nisi.

Das Gewächs, oder die Wurtzel, welche die Japaner Nisi, die Wilden Canna, und die Chineser Ging-ging, auch Nimging zu nennen pflegen, ist ein kleines weißlichtes Würtzelgen, der Wurtzel vom Diptam oder weissen Behen durchgehends gleich. Dieweil nun diese Wurtzel gar wenig bekannt ist, so will ich zuvörderst allhier anführen, was mir S. Königl. Maj. und des Herrn Cantzlers Medicus ordinarius, der Herr Bourdelot, geschrieben davon mitgetheilet.

Ging-ging ist ein Gewächs, welches die Chineser deswegen also nennen, dieweil es die Gestalt eines Menschen hat, der die Beine von einander sperret. Denn sie nennen einen Menschen Ging. Ihre Wurtzel kommt der Mandragora, Allraunenwurtzel ziemlich nahe, ist aber viel kleiner, und ihre Blätter bezeugen, daß sie zu einem gantz andern Geschlecht gehöre. Der Pater Martini, weil er die Wurtzel nur gesehen, hat sie in seinem Chinesischen Atlas zu einer Sorte der Allraunenwurtzel gemacht: allein, er ist in diesen Irrthum verfallen, weil er die Blätter nicht hat können zu

Siehe Fig. 5.

sehen

sehen bekommen, wie er es dann selbst gestehet. Diese Wurtzel wird gelblicht, wann sie vertrocknet, hat schier keine Fäden und Fasen, dadurch sie die Nahrung an sich ziehen könte, und ist mit einem Hauffen kleiner schwartzen Adern durchzogen, als ob man soviel zarte Linien mit Dinte drein gemachet hätte. Wann sie gekauet wird, schmeckt sie unangenehm, wegen ihrer Süßigkeit mit etwas bittern vermischt. Sie vermehret die Lebensgeister gewaltig, wiewohl auf einmahl über ein Paar Scrupel nicht genommen werden darff. Wird mehr davon gebraucht, so giebet sie denen schwachen neue Kräfte, und erwecket eine liebliche Wärme in dem Leibe. Sie wird mehrentheils gebrauchet, wann sie ist durchs Marienbad (Balneum maris) gegangen, und da giebet sie einen recht angenehmen Geruch, als wie sonst andere aromatische oder würtzhafte Dinge. Diejenigen, die eine starcke und hitzige Natur haben, lauffen Lebensgefahr, wann sie dieselbige zu starck gebrauchen, dann sie erreget eine allzu grosse Aufwallung der Lebensgeister. Allein für schwache Personen und abgemattete ist sie gantz unvergleichlich, wie auch für solche, die lange kranck gelegen, oder auf andere Weise von Kräften kommen sind. Die Lebensgeister ersetzet sie dergestalt bey schon sterbenden, daß sie noch Zeit erhalten sich anderer Mittel zu bedienen und die Gesundheit wieder zu erhalten. Sie wird um dreymahl so viel Geld verkaufft, als sie schwer ist.

Im Cabinet der Societät zu Londen.

Die Wurtzel Nili ist gleichsam eine Panacea bey den Chinesern, in Franckreich aber, wie auch in Holland nicht so gar bekannt, und wegen ihrer Seltsamkeit wird sie über alle massen theuer verkauffet. Die ich zuletzt aus Holland kommen lassen, davon hat mich die Untze 25. Pfund in Amsterdam gekostet, und ist daselbst auch nur in einem einigen Laden anzutreffen. Wann diese Wurtzel annoch in der Erde stickt, treibet sie einen Stengel etwan eines Fusses hoch, der ist so dicke, als ein Strohhalm, und aus demselben kommen die Blätter, die schier als wie das Veilgenkraut aussehen: hernach folgen die Blumenknöpfe, die sehen roth, wann sie sich aber aufgethan, kommen weisse Blumen heraus, die bestehen aus sechs Blättlein, drey und drey beysammen.

Das Siamische Tagebuch, wann es von der Wurtzel Nili redet, berichtet, daß Ginseng eine kleine Wurtzel sey, welche in der Chinesischen Landschaft Hounlamsoutchouan und Couli: sonst ist sie nirgends in der Welt mehr anzutreffen. Ihre vornehmste Tugend ist das Geblüt zu reinigen, und die verlohrnen Kräfte wieder zu ersetzen. Man giesset Wasser in eine Schale, und lässets einen Wall thun; darein werden alsdann die Ginseng Wurtzeln gethan, in kleine Stücken zerschnitten; darauf wird die Schale zugedeckt, und dergestalt das Wasser auf den Wurtzeln einige Zeitlang stehen gelassen: ist es nun laulicht worden, so wird es davon abgetruncken, frühe morgens, ehe man etwas genossen hat. Die Wurtzeln hebt man auf, und lässet Abends noch einmahl Wasser sieden, doch thut man nicht mehr als die Helffte davon in die Schale, legt die Ginseng drein, decket die Schale zu, und wann es gnugsam verkühlet, trincket man es. Hernach läst man die Ginseng wieder an der Sonne trucken werden, und wann es beliebig, kan man noch einmahl Wein darauf giessen, und gebrauchen. Die Proportion, und wie viel Wurtzel man auf einmahl nehmen muß, wird nach dem Alter der Person eingerichtet, die sie gebrauchen soll. Dann zu zehen bis zwantzig Jahren nehmen sie die Helffte so schwer, als ein und ein halber Soang thut: von dreyßig bis siebentzig und drüber, ein Mayon schwer: drüber nehmen sie niemahlen nicht.

Die Vogelnester werden insonderheit in Cochinchina gefunden: die dienen trefflich zu Brühen, und sind gar gesund, wann Ginseng drunter gethan wird. Sie nehmen ein Hun, dessen Fleisch und Beine fein schwartz sind, und machen es wohl rein. Hernach nehmen sie Vogelnester, die lassen sie in Wasser weichen und reissen sie zu kleinen Bißlein: Auch schneiden sie Ginseng in kleine Stücklein, stecken alles mit einander in das Hun, und nähen das Loch zu. Nach diesem legen sie das Hun in

ein

Dannenhero wolte ich lieber sagen, in diesen Cörpern sey eine überalle massen subtile Materie vorhanden, welche, weil sie also zart, nimmermehr ohne einige Bewegung sey, und, da sie gerne sich aus ihren Löchlein und Häuslein wolte heraus machen, alsofort von der widerstrebenden Luft, die drum herum ist, zurück gestossen würde. Da folgt dann, wann diese Cörper nun gerieben werden, daß die Bewegung der darin enthaltenen Materie zugleich vermehret werde, daß sie die Macht und Kraft bekomme, die widerstrebende Luft zu gewältigen, und sich ein wenig rund herum auszubreiten: wann dann diese Bewegung nach und nach sich vermindert, wird sie von der Luft auf ein neues zurücke getrieben, und muß sich wiederum in ihre Löchlein machen, daraus sie gekommen, sonst dürffte sie sich nicht so gar wohl und bequem darein logiren können. Kan aber diese Materie nicht wieder dahin kehren, und wird folglich von der Luft zurücke gejaget, so müssen dergleichen leichte Dinge, die ihr unterwegs begegnen, nothwendig dieser ihrer Bewegung folgen, und derohalben sich dem Agtstein, oder andern Cörpern nahen, dahinein diese subtile Materie gerne wieder kehren will.

Und diese Erklärung scheinet der Wahrheit um soviel ähnlicher zu seyn, dieweil uns die Erfahrung lehret, wie daß der Agtstein, auch kein anderer Cörper, so ihm zu vergleichen, gar keine Kraft etwas an sich zu ziehen, haben, wofern nicht die in ihren Löchlein enthaltene Materie, durchs reiben ist erregt und in die Bewegung gebracht worden. Ich meines Orts halte diese Meinung für besser weder dererjenigen, welche wollen, daß diese Cörper, ein und andere von ihren selbeigenen und zugehörigen Theilgen gehen liessen, wann sie gerieben würden, und diese Theilgen, sollen ihren Gedancken nach, fettig seyn, daher sie sich gantz leichtlich an dieselbigen Dinge, die ihnen aufstossen, hängen, uñ sie mit sich fortreissen könten. Wer aber solte ihm Fett und Schmutz bey den Edelsteinen einbilden, und insonderheit beym Glase, welches aus Asche und Sand bereitet wird, welche in der heftigsten Glut erst fliessen müssen.

Wider obenangeführte Meinung, der wir auch gern beypflichten, könte man zwar eines und das andere einwenden, und fürs erste fragen, warum dann diese Materie, die aus dem Agtsteine und andern dergleichen Cörpern heraus kommt, wann dieselbigen gerieben werden, bey ihrem Ausgange, Spreu und Papier nicht von sich stosse, gleichwie sie dieselbigen bey der Rückkehr forttreibet und mit zeucht? Darauf ist aber gar leicht zu antworten, wie daß diese Materie, wann sie sich heraus begiebet, gleichsam eitel kleine Fäden mache, welche sehr richtig zusammen geordnet werden, und dannenhero durch die Löchlein dererjenigen Dinge, welche ihnen aufstossen, einen freyen Durchgang finden: wann sie aber zurücke kehret, halten sie keine so gerade Linie mehr, und können derowegen nicht wiederum durch dieselben Oerter zurücke kehren, zum Theil weil sie von der Luft gebrochen und in Unordnung gebracht werden, zum Theil weil die Löchlein in diesen leichten Dingen meist alle mit einander von der Materie, welche annoch immerfort aus dem Agtsteine herauskommt und gleichfalls dadurch steichen will, erfüllet sind, daher auch nothwendig die zurückkehrende Materie an dererselben dichte Theile treffen und anstossen muß. Daraus erfolget dann, daß diese Dinge müssen sich dem Agtsteine näher machen, und an demselbigen behangen bleiben, so lange sie die Luft, welche der zurücke kehrenden Materie beständig folget, daran erhält.

Endlich fragt sichs auch, ob der Agtstein unter die Gummata, oder unter die Resinen zu rechnen, und dafür zu halten sey? worauf aber gleichergestalt gantz leichtlich zu antworten. Dann, weil die ersten im Wasser bald zergehen, die Resinen hingegen anders nicht, als an dem Feuer schmeltzen, so muß auch, dem Ansehen nach, der Agtstein, als welcher nur am Feuer schmeltzet, nothwendig unter die Resinen gestellet werden, noch viel eher als unter die Gummata. Obgleich Kerckringius ein sehr artiges Secretum hat den Agtstein gantz auf eine andere Weise und ohne Feuer, weich zu machen. Dann er machet als wie ei-

nen Teig daraus, und weiß demselbigen, nach eigenem Gefallen, eine Gestalt zu geben: und er hat auf solche Art eine unzeitige Geburt mitten in einen Klumpen Agtstein eingeschlossen, welcher auch seit vielen Jahren her zu Utrecht verwahrt und aufbehalten wird. Diese Weise tode Cörper gut zu erhalten, ist wohl die allerschönste, als bishero mag erfunden worden seyn: dann, ausser dem, daß sie von aller Fäulung unverletzet bleiben, hat man noch die Vergnügung alle Züge dran, durch den dicken Agtstein zu betrachten, dieweil derselbige hell und durchsichtig ist.

Weil ich mich bey dem Capitel vom Agtstein aufhalte, wird nicht undienlich seyn die Art und Weise den Agtstein nachzukünsteln, bekannt zu machen: diese hat mir eine gewisse Person mitgetheilet, welche ihn gemacht will haben. Ich für mein Theil habe es niemahls versucht.

Durchsichtige Agtsteine zu machen.

Lasset Terpenthin in einem verzinnten Geschirr mit etwas Baumwolle kochen, und rühret ihn ofte und wohl um, bis er so dick ist worden, als wie Brey. Alsdann giesset ihn aus, worein ihr wollt, und setzet ihn acht Tage lang in die Sonne, so wird er hart und durchsichtig werden. Daraus könnt ihr Paternoster, Messerhefte, und andere dergleichen Dinge mehr, verfertigen lassen.

Auf eine andere Art.

Nehmt sechzehen Eyerdotter, schlaget sie wohl mit einem Löffel; und nehmet hernach zwey Untzen Arabisches Gummi, und eine Untze Kirschhartz, stosset es zusammen klein zu Pulver, und mischet es unter die Eyerdotter; das Gumm und Hartz lasset wohl zergehen, und schüttet es mit einander in ein verzinnt Geschirr, setzets acht Tage in die Sonne, so wird es harte werden und durchsichtig, als wie Glas, und wann mans reibet, so ziehet es die Spreu an sich, gleichwie die anderen Agtsteine.

Vom Caphe.

Der Caphe ist eine Gattung Bohnen, die in Arabien, um Mecha herum, wachsen. Ihre Figur ist ovalrund, und ihre Dicke als wie die gemeinen Oliven. Der Vertrieb dererselben ist dermassen starck in Türckey, daß allein der Zoll, den der Großtürck drauf geleget hat, sich auf eine nahmhafte Summa belauffet. Sie machen einen Tranck davon, dessen man sich nunmehro auch in Europa zu bedienen pfleget, und in Paris wird derselbige in unterschiedlichen Läden verkaufft. Die Araber bereiten ihn auf zweyerley Weise, entweder allein von dem Korne, oder aber von dem Korne mit der Schale zugleich. Der von dem Korne oder Kerne allein gemachet wird, ist nicht so kräftig, als wie der von dem Kern und Schale, dann sie haben dabey angemerckt, wie daß von diesen beyden Säften, einer kühle, der andere erhitze. Sie lassen diese Frucht übern Feuer rösten, stossen sie hernach zu Pulver, und lassen es einen Tag lang mit dem drauf gegossenen heissen Wasser stehen. Die Türcken lassen das Wasser sieden, werffen hernach das Pulver drein, und lassens noch einmahl aufsieden, bis daß es nicht mehr bitter schmeckt, als wie es schmecken würde, wann es nicht recht ausgesotten hätte. Die es noch wohlgeschmackter haben wollen, mischen eine gewisse Menge Zucker, etwas Zimmt, und ein wenig Näglein drunter, das macht ihm einen lieblichern Geschmack und viel nahrhafter. In Türckey wird er eben so starck gebraucht, als wie bey uns der Wein in den Weinhäusern: ja die ärmsten Leute trincken ihn zum wenigsten zwey bis dreymahl des Tages: und das ist eine solche Sache, die in diesem Lande ein Mann der Frauen schaffen muß.

Durchgehends stehen sie in den Gedancken, dieses Getränck erwärme und stärcke den Magen, und es sey ein gar vortreffliches Mittel die Verstopfungen in dem Gedärme zu heben, es diene auch wider die kalten Flüsse, so auf Miltz und Leber fallen. So hat ingleichen die Erfahrung in England, Schweden und Dännemarck vielfältig erwiesen, daß der Caphe nicht weniger gut sey wider die Catarrhen und Flüsse, so die Brust beschweren, in verhaltener weiblichen Blume und Urin, für hitziges Geblüte und bey verlohrnen Kräften, nichts

minder,

minder, wider die Winde und Blähungen, wider die Wasserſucht und häuffige Galle, verderbtes Geblüte und verlohrnen Appetit.

Williſius hält ihn vor allen hoch wegen ſeiner Kraft das Kopfweh zu vertreiben, und hat ſich ſeiner ſo oft, und mit ſo gutem Erfolg dazu bedienet, daß er geſtehet, wider dergleichen Beſchwerung gebrauche er kein ander Mittel. Er ſchläget die Dünſte nieder, die ſonſten in das Haupt zu ſteigen pflegen, und erſetzet den Schlaf auf ſolche Weiſe, daß einer, welcher alle Abende ein Glas voll zu ſich nimmt, viel Nächte hinter einander, ohne ſeine Beſchwerung, wird wachen können. Alle dieſe verwunderſame Wirckungen ſchreibet Williſius der Kraft dieſer Früchte zu, als deren Schale warm im erſten Grad und trocken in dem andern iſt. Der Kern hingegen iſt nur temperirt. Und dennoch trocknet er allezeit, dahero kommt es auch, daß diejenigen, die ihn gar zu häuffig brauchen, mager werden. Wann nun der Mißbrauch ſchädlich iſt, ſo weiſet hingegen die Erfahrung, daß dieſer Tranck, früh nüchtern und zu rechter Zeit, mit etwas Zucker gebrauchet, der Geſundheit gar verträglich iſt.

Von den Schlangenſteinen.

Siehe Fig. 6.

Der von der Schlange, welche die Portugieſen Cobra de Capelos nennen (in Teutſchen wird ſie die Brillenſchlange genannt) findet ſich in dem Kopfe einer Schlange, welche darum ſo genennt iſt worden, weil ſie auf dem Kopfe etwas erhabenes führet, das als wie eine Mütze ſieht. Man ſagt, es ſey nichts beſſers noch vortrefflichers wider den Stich und Biß vergifter Thiere. Dann, wann er auf die Wunde geleget wird, ſo hänget er ſich veſte dran, und ziehet das Gift heraus. Hat er ſich vollgezogen, ſo fällt er von ſich ſelbſten ab, weil er keine Macht mehr hat: wird er aber in Milch geworffen, legt er darinne das angezogene Gift von ſich, und bekommt ſeine vorige Kraft wieder. Der P. Kircher meldet, wie er ſolches eine geraume Zeit nicht glauben wollen, unerachtet gar viel Scribenten, denen gar wohl Glauben zuzuſtellen, es für eine gantz gewiſſe Sache angegeben: bis daß er endlich durch die Erfahrung und angeſtellte Probe deſſen überzeugt ſeyn müſſen, die er in Gegenwart vieler Perſonen an einem Hunde, der von einer Otter ſey gebiſſen worden, habe angeſtellt.

Brillenſchlange heiſt ſie darum, dieweil auf dieſer ihrer Mütze eine Figur wie eine Brille ſich zeiget.

Dieſe Begebenheit wird durch einen Bericht beſtätiget, welcher dem Hertzog von Braunſchweig und Lüneburg Johann Friedrichen, ſey zugeſendet worden, als welchem alle Gelehrten von demjenigen, was ſie neues erfahren, Nachricht ertheilet, nicht nur weil er ein groſſer Liebhaber ſolcher Dinge, ſondern auch in den allermeiſten Wiſſenſchaften vortrefflich wohl erfahren iſt geweſen. Tachenius meldet in einem Schreiben an ermeldten Printz, wie daß er einen ſolchen Stein, den ein Armenier nach Venedig gebracht, geſehen, und deſſen Kraft probiren wollen, habe deshalben einen Hund von einer Otter in den Schenckel beiſſen laſſen: eine halbe Stunde drauf, als man aus dem Winſeln des Hundes, und daß ihm das Bein ſtarck aufgelauffen, verſpüret, der Gift würde ſich nunmehro durch die Adern ausgebreitet haben, und ihm die groſſen Schmertzen verurſachen, habe der Graf Schlick, bey dem dieſe Probe angeſtellet worden, den Stein auf die Wunde gehalten, der ſich in dem Augenblick ſo veſte dran gehangen, daß man ihn nicht herunter reiſſen mögen, das Thier habe auch zu winſeln nachgelaſſen. Er wäre zwey Stunden lang dran hangen blieben, nach deren Verlauff er von ſich ſelbſten abgefallen, da habe man ihn in Milch geleget, welche er dergeſtalt vergiftet, daß ein Hund, der davon geſoffen, in ſelbiger Nacht geſtorben.

Man legte ihn noch einmahl auf die Wunde, und er bliebe auch noch daran behangen, fiel aber eine halbe Stunde drauf herunter; und da er in andere Milch geleget worden, ward dieſelbige nicht ſo ſtarck dadurch vergiftet. Dann, da dieſer Bericht geſchrieben worden, waren allbereits drey Tage verſtrichen, da ein Hund dieſe Milch geſoffen, der dannoch noch lebete, und wie ſie verhofften, beym Leben bleiben würde.

Als er das dritte mahl aufgeleget wurde, wolte er gar nicht dran kleben bleiben, dieweil kein Gift nicht mehr vorhanden.

Tachenius füget hinzu, dieser Stein sey rund, schwartz, und so groß als ein Sol, aber viermahl so dicke gewesen: es habe auch der Armenier gemeldet, wie daß er nicht nur gleichergestalt rasender Hunde und aller andern giftigen Thiere Bisse zu heilen vermöchte, sondern sey auch noch darzu ein gantz unfehlbares Mittel wider die Pest.

Es giebet aber zweyerley Schlangensteine, natürliche und nachgekünstelte: jene werden in dem Kopfe einer grossen dicken Schlange gefunden, welche auf der Küste von Melinde nicht seltsam ist. Dieweil ich aber keinen einigen natürlichen Schlangenstein antreffen können, so will ich allhier anführen, was Tavernier davon vermeldet, welcher der eintzige ist, der am weitläufftigsten von diesem Steine geschrieben.

Es giebet einen Stein, der wird Stein von der gehaubeten Schlange genennet. Diese ist eine Schlangenart, welche in der That hinten an dem Kopfe, als wie eine herunter hangende Haube oder Kappe hat: und hinter dieser Haube findet sich der Stein, der zum wenigsten so groß ist, als ein Hünerey.

Diese Steine werden bey keinen andern Schlangen nicht gefunden, ohne die zum mindesten zwey Fuß lang sind. Wofern sie nun mit dem Thier zugleich anwachsen, so muß es würcklich ziemlich grosse geben, indem in Asien und in Africa solche Schlangen gefunden werden, die bis auf fünff und zwantzig Fuß lang sind, dergleichen die gewesen, deren Fell zu Batavia verwahrlich aufbehalten wird, und ein achtzehenjähriges Weibsbild eingeschlucket hatte.

Jetztgemeldeter Autor spricht auch, dieser Stein sey gar nicht hart; dann wann er gegen einen andern Stein gerieben würde, so gäbe er einen gewissen Schleim: wann dieser mit Wasser zertrieben, und von einer Person eingetruncken würde, welche Gift im Leibe hätte, hätte er die Kraft denselbigen im Augenblick heraus zu treiben. Man könte diese Steine anders nicht bekommen, als durch Vermittelung der Portugiesischen Soldaten und Matrosen, die von Mozambique zurücke käinen. Im übrigen ist dieser Stein nicht von derjenigen Art, die ich allhier weitläufftig zu beschreiben vorgenommen, sondern es ist derjenige, davon so viel Geschrey und Wesens unter den Leuten ist gemachet worden, dem man auch soviel und sonderliche Kräfte beygeleget, und den die allermeisten für natürlich halten, ob er gleich nur gemachet ist, gleichwie ich in nachgehenden erweisen werde.

Nachdem ich nun die Schätzbarkeit dieses Steines, und die unterschiedenen Meinungen von demselbigen gewiesen, so muß ich sagen, daß man durchaus nicht glauben dürffe, als ob dieser Stein natürlich sey; sondern, er sey nur nachgemachet und gekünstelt. Dieses zu erweisen, will ich hieselbst erzehlen, woraus er zusammen gesetzet ist, damit ihn ein ieder, deme es beliebig, machen könne: wie ich dann ihrer mehr als einen bey mir verwahre. Derowegen nehmet von dem Frantzösischen Bezoar animali eine Untze, Pulver von Kröten von Krebsen, so allesamt im Julius ist bereitet worden, von ieden eine halbe Untze, Siegelerde die mit der Wurtzel von der Scorzonera, (Haberwurtz) und Contrayerva ist abgekochet und zubereitet oder präpariret worden, eine Untze, gegraben Einhorn eine Untze. Aus diesen allen machet Küchlein in Grösse und Dicke eines Pfennigs, grösser oder kleiner, nachdem es gefällig, lasset sie im Schatten trocknen, und hebet sie auf, bis ihr deren nöthig habt. Die Indianer machen sie insgemein so groß und dicke, als ein Frantzösischer Liard oder Double ist.

Das wäre also der gar beruffene Schlangenstein.

Ausser obangeführete beyde Nachrichten hat Tavernier annoch folgendes davon vermeldet.

Endlich will ich auch noch des Schlangensteins gedencken, welcher bey nahe so groß ist, als ein Frantzösischer Double, und deren einige in etwas länglicht rund oder oval sind, in der Mitten dicke, und an dem Rande dünne. Die Indianer sprechen, er werde auf den Köpfen gewisser Schlangen formiret: ich aber wolte viel eher glauben, daß ihnen ihre Götzenpfaffen solches glauben machen, und daß dieser Stein vielmehr aus ein und andern Materialien von ihnen zu-

sam-

man beobachtet, wie sie dasselbe stärcken und verwahren. Sind sie, bevor sie verändert worden, von einem Hirsche, Elephanten, Eschenbaume, Nußbaume, oder andern dergleichen etwas, das dem Gifte widerstehet, gewesen, dann haben sie eine ungemeine Kraft den Gift zu bezwingen und auszutreiben, um soviel stärcker aber, wann annoch der Geruch des Baumes, oder was es sonst zuvor gewesen, dran zu verspüren. Und ist alsdann gantz glaublich, es werden dieses verwandelten Cörpers Qualitäten zurücke blieben, und seine Kräfte, welche in der gantz subtilen Materie vorhanden, nicht verschwunden, sondern durch den Zugang dieser neuen unterirdischen Materie um ein grosses vermehret worden seyn.

Ich habe unterschiedliche solche Stücken. Eines, des Armes starck, drey Zoll in der Länge, und zwey und einen halben im Umfang, davon ist die Schale abgerissen, so daß das schneeweisse Wesen zurück geblieben: wie es dann die Hände weiß machet. Es lauffen nach der Länge drauf hin einige blau und braune Striche, im übrigen ist es dichte, doch dabey löchericht, und hängt sich an die Zunge, sieht als wie ein Stücke Hirschhorn, und wieget fünff Untzen: ich erachte, daß es unter die guten Sorten gehöre.

Ein anderes ist aschgrau, viel dichter, iedoch weich und wohlriechend, siehet auch als wie Hirschhorn, und ist starck anziehend vom Geschmack.

Das dritte ist braun, die auswendige Schale schwärtzlicht, etwas härter als das andere, doch läst sichs mit dem Messer schaben; es ist leicht, anziehend, nicht also leichte zu zerreiben, wie das andere, und siehet wie gebranntes Helffenbein.

Noch ein anderes ist braun, iedoch mit schwartzen, weissen und gelben Strichen gezeichnet, die Fibern oder Fasen dran lauffen nach der Länge hin; sonst ist es eines Fingers lang, fünff Quentlein schwer, gar brüchig und sandig, siehet als wie eine Schindel, riecht nicht unangenehm, ist starck anziehend, daher ich es auch unter die guten Sorten der gegrabenen Hörner rechne.

Das gegrabene Einhorn giebt mir Gelegenheit von einer weissen Erde zu reden, welche auf einem Hügel, in der Herrschaft Moscau, Churfürstlich Sächsischen Gebiets, gefunden wird; die gebrauchen die Einwohner, und machen Brod daraus, wann sie es mit Mehle vermischen. Dergleichen ist auch bey Girone in Catalonien zu finden. Diese weisse Erde wird daselbst Medulla Saxorum, Steinmarck genennet. Wobey zu mercken, daß sie nicht alle solche Erde zum Brod backen nehmen, sondern nur gewisse kleine Klumpen und Küglein, die so weiß sind als Mehl, und aus der Erde heraus kommen, sobald dieselbe von der Sonne ist durchwärmet worden.

Vom Oxipetra.

Um Rom herum wird eine Gattung Erde gefunden, die schmeckt säuerlich und siehet weiß und etwas gelblicht, dienet vortrefflich hitzige Fieber zu curiren. Der oberste oder vornehmste Medicus des Papsts, Pharisiani, hat ihr den Titel Oxipetra Romanorum Pharisiani, gegeben, dieweil er in dieser Erde die Kraft der Fieber Hitze zu benehmen, hat erfunden.

Von der Radice Britannica.

Bisanhero haben alle und iede Materialisten, ich auch selbst, an statt der Britannica die Wurtzel der Bistorta oder Natterwurtzel, wiewohl unrecht, verkauffet, indem die meisten Autores geschrieben, die Britannica sey nichts nicht anders, als Bistorta; wiewohl andere Cyclamen, das Schweinbrod, Tormentillam, die Tormentillwurtzel, Betonicam, die Betonie, Plantaginem aquaticam, den Wasserwegerich, und andere noch was anders, dafür ausgegeben. Allein es hat mir einer von meinen guten Freunden ein kleines Lateinisches Büchlein gezeiget, so in Holland, unter dem Titel Britannica antiquorum vera, gedruckt ist worden, darinne gewiesen wird, daß die Britannica nichts anders sey als Radix Lapathi sylvestris, oder Hydrolapathi nigri, die Wurtzel der wilden Grindwurtz, oder der schwartzen Grindwurtz, die im Wasser, oder sonst an feuchten Orten wächst, daher sie auch insonderheit den letzteren lateinischen Titel überkommen. Siehe Fig. 1.

Im übrigen sind dieser Wurtzel gar besondere Kraft und Tugend zugeleget worden, die ich auch willig hieher setzen will; indem doch oberwähntes Büchlein nicht bey iederman bekannt. Dann sie wird ausgegeben als ein gantz sonderbares und recht eigentliches Mittel wider den Scharbock; sie soll das Zahnfleisch, wie nicht weniger die Zähne veste machen: denen Zufällen der Nerven abhelffen, und dem Gifte widerstehen, die Hagerkeit vertreiben, desgleichen den Durchlauff, welches insgemein die Zufälle beym Scorbute sind: auch wil man, daß sie über dieses auch annoch die Mastkörner und goldne Ader, die Wassersucht und Bräune, die rothe Ruhr und Durchfall, das Seitenstechen und viele andere Kranckheiten mehr curire, habe desgleichen noch einen andern Hauffen sonderlicher Kraft und Tugenden, davon in ob erwähntem Büchlein Meldung geschehen. Was endlich ihren Gebrauch anbetrifft, der ist unterschiedlich, dann sie wird als ein Pulver, oder als ein Extract genommen: doch gemeiniglich läst man sie in Wasser kochen, es sey in gemeinen oder in distillirten, und trinckt dasselbige; kürtzlich, man gebrauchet sie, wie die Medici verordnen.

Von der Wurtzel Essaye.

Das Journal des Sçavans gedencket einer kleinen Wurtzel, von saltzigtem Geschmack und rother Farbe, die wachse auf der Küste von Coromandel, zwischen Penna und Caliaturas, deren bedienen sich die Indianer zum Scharlach färben. Es kommt ihrer wohl auch von Papaculi, unweit Massulipatnam: allein die Indianer achten sie nicht so hoch, als wie die vorige, dieweil sie eine gar zu helle Farbe hat. Ich für mein Theil, muß gestehen, daß ich sie eben so wenig gesehen, als wie die Ronas, welche ich mit dieser für einerley halte.

Vom Chinesischen Porcelain.

Bisanhero hat jederman geglaubet, das Chinesische Porcelain würde von kleinen Seemuscheln bereitet, welche im Frantzösischen insgemein Porcellaine en coquillage, Porcellanmuscheln genennet werden, oder aus andern dergleichen, und aus klar geriebenen Eyerschalen, die sie funffzig Jahr lang in der Erde vergraben liegen lassen: und das sey das Erbgut, welches die Chineser ihren Kindern zu verlassen pflegten. Allein, vorietzo kan man sich eines besseren bereden lassen: dann auch mich ein Freund, der in China gewesen, versichert, daß es nichts anders wäre, als eine Gattung Erde, als wie Sand, die werde in der Provintz Nanking gefunden, um den Fluß Poyant: wann sie nun wolten Porcellan verfertigen, so siebten sie diese Erde durch, und machten mit Wasser aus dem Dorffe Sinctesimo allerhand Gefäse draus, von solcher Form und Grösse, als beliebig. Dieselben liessen sie hernach im Schatten oder an der Sonne trocknen, mahlten sie darauf mit Indigo, Grünspan, oder andern Farben, und stellten sie in wohl verwahrte Oefen, darinne sie vierzehen Tage lang beständig Feuer unterhielten: nach 14. Tagen drauf, nachdem sie das Feuer abgehen lassen, käme der Vorsteher des Handwercks, öffnete den Ofen, und nähme den fünfften Theil davon für den Käyser von China oder Japan, als welches die beyden Oerter sind, allwo das aufrechte Porcellan gemachet wird. Zu mehrerer Bekräftigung dieses Vorbringens, kan man nur das Journal des Sçavans am 2. August, Montags 1666. durchlesen, als welches alles obangeführete bestätiget, ausser, daß darinne gemeldet wird, die Mahlerey, welcher sich die Chineser und Japaner zum Porcellan bedieneten, sey ein Geheimnüß unter ihnen, so sie nur ihren Kindern und nähesten Anverwandten lehreten, auch daß das Wasser im Dorffe Sinctesimo, dessen oben auch erwähnet worden, alleine zu Verfertigung des Porcellans tüchtig wäre, sonst taugte kein ander Wasser, weder in China noch in Japan, hierzu nicht.

Von der Chinesischen Mora.

Die Mora ist das rauche, oder die Wolle von den zärtesten Stengeln und Blättern des breitblättrichten Beyfusses, welche getrocknet und zwischen den Händen gerieben werden, damit das Holtz davon komme, zusamt den Fäden und andern Fasen. Die Wolle nun, welche sich davon absondert, ist die wahrhafte Mora, die den Gelehrten bisanher soviel zu schaffen hat gemacht.

Die

Die Chineser, Japaner, und auch die Engländer nehmen diese Wolle, und machen Stricklein, als wie Dochte, und bedienen sich dererselben zu Vertreibung des Podagra: sie brennen das wehthuende Glied damit, nachdem sie es zuvor mit Speichel haben gerieben; und man sagt, wie daß es gantz und gar keine Schmertzen verursache, weil diese Wolle solche Tugend haben soll, welches ich aber nicht versichern kan, dieweil ichs nicht versuchet habe.

Diese Stricklein werden insgemein so dicke gemacht, als ein Federkiel: doch ist mir nicht bewust, daß es in Franckreich auch gebräuchlich wäre. Wolte GOtt, daß es gewiß wäre, es solte gewiß das einige Mittel seyn, daß uns von dieser Beschwerung befreyen könte.

Wer es nöthig hat, mag es versuchen, dann es giebet in Franckreich eben so wohl Beyfuß, als wie in China.

Vom Königs Näglein.

In meinem Buche, im Articul von den Näglein, pag. 259. habe ich gemeldet, daß ich die königlichen Näglein annoch nie gesehen; was ich aber davon geschrieben, sey andrer Leute Unterricht: allein nunmehr kan ich versichern, daß ich deren viere habe, die mir der Herr Surian, Medicinæ Doctor, gegeben. Es ist dieses Näglein weit kleiner, weder die gemeinen, auch gantz und gar von solchen unterschieden: es wägen auch diese viere, die ich habe, noch nicht einen Gran, und haben dennoch einen viel lieblichern und aromatischern Geschmack. Damit ich sie nun desto besser möchte lernen erkennen, deßhalben habe ich sie auch mit auf die Platte setzen lassen: und wäre zu wünschen, daß wir dergleichen Näglein haben möchten. Der Holländischen könten wir sodann gar leicht vergessen.

Siehe Fig. 9.

Vom Chinesischen oder Sternanis.

Die Beschreibung des Chinesischen Anises, so am 49sten Blatte zu befinden, ist zwar gantz richtig, allein, was die Figur anbetrifft, die ich aus dem Bauhino habe genommen, und unter das Fustelholtz stechen lassen, dieselbige ist falsch. Dann, da ich erst vor weniger Zeit eine andere gefunden, so ist dieselbige und die Figur des Bauhini, als wie Tag und Nacht unterschieden: dann diese stehet als wie ein Rädlein am Sporen, hingegen jene so, wie die beygesetzte Figur ausweiset. Wann wir diesen Anis haben solten, so könten wir denjenigen gar leichtlich missen, den wir zu verkauffen pflegen: und wolte ich für mein Theil lieber ein Pfund solchen Anis, als zehen Pfund andern haben, insonderheit weil der Samen einen weit stärckern Geschmack und Geruch hat.

Siehe Fig. 11.

Siehe Fig. 18.

Von den Cauris.

Die Cauris oder Kauris sind kleine Schneckenhäuslein, so aus den Maldivischen Inseln kommen, und werden von uns, in unserer Sprache Porcellaine en coquillage, auf Teutsch aber, Schlangenköpflein genennet. In Guinea und an andern Orten, wo die Leute unbekleidet gehen, werden diese Cauris meist gebrauchet und die Lätze, damit sie ihre Blöse verhängen, damit überzogen.

Vom Chinesischen Calin.

Das ist ein Metall, weit besser als das Bley, allein geringer als das Zinn, und in China, Japan, Cochinchina und dem Königreiche Siam gantz gemein. Daher verfertigen auch die Morgenländer allerhand Geräthe daraus, decken ihre Häuser damit, und die Theebüchsen, die wir bekommen, sind auch von Calin.

Vom Indigo Gatimalo.

Der allerbeste Indig ist, der den Titel Indigo Guati- oder Gati-malo, auch Gonti-malle führet, nach der Stadt Gonti-malle, woselbst er verfertiget wird. Bey derselbigen laden ihn die Spanischen Schiffe, und führen ihn nach Cadix und an andre Orte. In meinem Buche pag. 188. im Capitel vom Indigo, habe ich vermeldet, er käme aus Ostindien (des Indes Orientales) so aber nicht wahr ist: dann die Stadt Gontimalle liegt in Westindien (aux Indes Occidentales) in der Provintz Honduras, welche an die Landschaft Florida, so voller Thäler ist, stösset. Er wird zu S. Domingo verkaufft. Die Einwohner zu S. Domingo können in vier Tagen nach Honduras kommen, dieweil der Wind in dieser Gegend stets beständig östlich

Das Wort Oriental ist, aus Versehen, an statt Occidental gesetzet worden.

ist: wann sie aber zurück nach S. Domingo wollen, so müssen sie wegen der widerwärtigen Winde, drey bis vier Monate Zeit dazu haben. Was übrigens den Indigo selbst anbetrifft, davon habe ich auf oben angezognen Blatte sattsam gehandelt: iedennoch will ich hier nochmahln wiederhohlen, wie daß des guten Indigo eigentliches Merck- und Kennzeichen sey, wann er, wie Wachs, im Feuer brennet, und nichts nicht, als nur Asche übrig bleibt.

Von der Essenza di Bergamotto.

Diese Essentz wird aus den Schalen der Citronaten, Poncires genannt, und der grossen Citronen bereitet, welche auf Bergamottenbirnbäume gepfropft oder oculiret sind. Es ist diese Essentz weit lieblicher, als wie die von den Poncires bereitet wird. Was ihre Wahl betrifft, da kauffe man sie bey redlichen Kauffleuten. Dann, weil sie eine kostbare Waare, wird sie sehr gern verfälschet, oder man giebt an statt der Bergamotten Essentz die Essenza di Cedro.

Sie wird gebraucht, Tabac und andere Sachen damit wohlriechend zu machen.

Die Essenza di Limonetti ist mit dieser einerley. Die Limonetto ist eine liebliche Frucht, daher ist auch die Essentz davon gar schwach. Gemeiniglich wird sie in Portugall oder zu Rom bereitet. Die Römische sieht weiß, die Portugiesische aber gelblicht, und schier ein wenig als wie die vom Ambra.

Von der Tragea sancti Rochi.

Die Tragea des heiligen Rochus wird deshalben also genannt, dieweil sie ein gantz unfehlbares Mittel wider die Pestilentz abgiebet. Eigentlich aber ist sie nichts anders, als mit Zucker überzogener Wachholderbeerensamen. Ein gewisser Medicus zu Montpellier will haben, daß diese Tragea auf folgende Weise zugerichtet würde.

Nehmet zwey Untzen von der Contrayerva-Wurtzel, vier Untzen Scorzonera-Wurtzel, und eben soviel Angelica-Wurtzel, alle mit einander wohl getrocknet, und eine Untze Saffran. Dieses alles stosset unter einander recht wohl zu Pulver; schüttet es alsdann in einen grossen gläsernen Kolben, und giesset darauf ein Maas Limonensaft, ein Maas blancken Wein, und etwan ein Nösel Scorzonerenwasser. Legt einen blinden Helm drauf, und last es zweymahl vier und zwantzig Stunden mit einander weichen, hernach legt einen andern Helm mit einem Schnabel dran, und distilliret es aus dem Marienbade.

Von diesem Wasser nehmet vier Pfund, giesset solches in eine grosse Vorlage, und thut vier Untzen recht gut Otternpulver darzu, vier Untzen im Schatten getrockneter und gestossener Rautenblätter, und zwey Untzen guten Schwefelgeist. Thut alles in ein Recontrirgefässe verlutiret die Fugen wohl, und lassets vier Tage lang in der Sonne circuliren, sodann eröffnet das Gefäß, und lasset das Wasser durch grau Löschpapier filtriren und lauffen.

Hierauf nehmet vier Pfund Wachholderbeerkerne, so auf nachgesetzte Weise präpariret worden, schüttet dieselben in eine grosse Vorlage, giesset von diesem Wasser soviel drauf, daß es über die Kerne gehet, und lasset sie im Bade so lange digeriren, bis daß sie wohl gequollen, hernach giesset das Wasser gantz mählig davon ab, nehmt eure Kerne heraus, und trocknet sie mit klein gestossenen Royal-Zucker, dafern ihr die Tragea recht gut und nach der Kunst, wie sichs gebührt, bereiten wollt.

Kraft und Tugend der Tragea Sancti Rochi. Sie machet nicht so gar viel Hitze, als wie die Grana vitæ & sanitatis, die Lebens und Gesundheitskörner: indessen wird sie doch eben zu dergleichen Beschwerungen mit gantz gutem Erfolg verordnet.

Zurichtung der Wachholderbeeren.

Nehmet soviel als ihr wollt, von den gemeinen Wachholderbeeren, die fein recht zeitig sind, rein ausgelesen und im Schatten getrocknet, waschet sie mit Brunnenwasser, reibet sie alsdann gantz gelinde zwischen den Händen, damit aller Staub und Unrath davon komme. Wann sie dann fein sauber sind, so legt sie in die Sonne, bis daß sie trocken werden, und wann sie trocken sind, so schüttet sie in ein glasirt Geschirr, giesset

gieſſet darauf Angelica oder Scorzonerenwaſſer, oder von Cardebenedicten, oder Scabioſen, ſoviel, bis es über eure Beeren gehet, laſſet ſie vier und zwantzig Stunden lang darinne weichen, damit ihnen das wenige bittere vergehe, das ſie haben, und dennoch ihre Bezoardiſche Kraft nicht vernichtiget werde. Wann dieſes geſchehen, ſo könnt ihr ſie ein wenig, und dazu gantz gelinde, zwiſchen den Händen reiben, damit ihr ſie nicht zerdrücket: gieſſet das Waſſer weg, und trocknet ſie in der Sonne.

Vom Bezoar animali, Bezoar, der von Thieren kommt.

Der Kummer, welchen die allermeiſten Droguiſten und Apothecker machen, wann man das Bezoar animale bey ihnen begehret, will mir glauben machen, es ſey gar nöthig, ſie zu belehren, was dann das Bezoar animale ſey. Ich will ihnen derowegen melden, daß, was wir Bezoar animale zu nennen pflegen, ſey

Bezoar Orientale, der Oſtindiſche Bezoar, Bezoar Occidentale, der Weſtindiſche Bezoar, Lapis porcinus, der Schweinestein, Lapis Malaccenſis, der Stein von Malacca, Lapis Fellis, der Gallblasenſtein, Bezoar Simiarum, der Affenbezoar, Pulvis ex epate & corde Viperarum, das Pulver von Natterhertzen und Lebern, welchem ich den Titel Bezoard de France, Frantzöſiſcher Bezoar, gegeben, Pulvis ex carnibus Viperarum, Pulver von Otternfleiſch, Oleum Viperarum, Otternöl, Oleum Scorpionum & Matthioli, das gemeine Scorpionöl, und wie es Matthiolus zurichten lernen. Uber dieſes haben einige dem Theriac, Mithridat, und Orvietan, den Titel Bezoardicum compoſitum beygeleget, und auch endlich die Wachholderbeeren Bezoardicum vegetabile genennet, indem ſie vorgegeben, daß alles und iedes, was nur vermöchte dem Gifte zu widerſtehen, könte Bezoardicum betitelt werden. Es mögen dannenhero die Herren Medici hinfort fein mit Fleiß in ihren Recepten deutlich erklären, was ſie verlangen, und dem Patienten am beſten zukommet. Weiter mag ich nichts von allen Sorten Bezoar vermelden, indem ich von einem iedweden an gehörigen Orte gnugſam vermeldet habe.

Vom Acajougummi.

Das iſt ein röthlicht, klar und durchſichtiges Gummi, dem Gummi Taurico nicht gar ungleich, und möchte auch wohl alſo gebrauchet werden können, wann es nur bey uns recht bekannt wäre. Es kommt aus den Inſeln und rinnet von den Bäumen, welche die Acajou tragen, eben als wie das Hartz von Kirſch- und andern Bäumen.

Von der Wurtzel Aninga.

Dieſe wächſt in den Inſeln, und iſt der Chinawurtzel nicht unähnlich. Das decoctum und geſottene Waſſer von dieſer Wurtzel brauchen die Americaner zum Zucker läutern, an ſtatt des Sublimats und Arſenics, deſſen ſie ſich dazu bedienten, bevor ihnen dieſe Wurtzel iſt bekannt geworden. Ich hätte wohl nimmermehr nicht glauben ſollen, daß die Americaner den Sublimat und Arſenic hierzu gebrauchten, wann der Herr Surian mich deſſen nicht verſichert hätte.

Vom Aſſaliſe-Phœnix-Oel.

Dieſes iſt ein röthlichtes Oel, welches aus gewiſſen Würmern gezogen und bereitet wird, die ſich in dem feuchten Holtze einer Art der Palmenbäume aufhalten. Dieſe Würmer ſind anders nichts, als kleine Klumpen Fett, welches für das Lendenweh und einſchrumpfen der Nerven ſehr dienlich iſt. Es wird uns auch aus den Inſeln das Anoli-Oel gebracht, welches trefflich gut iſt zu den Haaren, dieſelbigen wachſend und kraus zu machen, auch allerhand Geſchwür und Beulen zu vertreiben. Dieweil aber der Herr Surian eine General Hiſtorie ans Licht zu ſtellen Sinnes iſt, dannenhero will ich allhier weiter nichts davon gedencken, ſowohl als wie von denen übrigen Dingen, deren Namen in meinem Catalogo befindlich ſind.

Die Anolis ſind eine Gattung Eydechſen, die in den Inſeln wohl bekannt.

Vom Sale polychreſto.

In meinem Buche, pag. 773. im Capitel von dieſem Saltze, habe ich weit-

läufftig genug davon gehandelt, und die Art dasselbige zu bereiten gewiesen, wie ingleichen, woran das rechte vom verfälschten zu erkennen. Alldieweil aber von Tag zu Tage die Betrügereyen, so mit dergleichen Waaren vorgenommen werden, an den Tag kommen, so achte mich verpflichtet, dergleichen Betrug zu entdecken, welcher mit diesem Saltze vorgenommen wird, indem ein und andere Wasserbrenner, ohne Besorgung der Strafe, und ungescheut, in Paris den Uberrest vom Scheidewasser an statt dieses Saltzes an die Spezereyhändler, Apothecker, Barbirer und andere verkauffen; welches eine schädliche Betrügerey, welcher billig solte vorgebauet werden. Allein, weil solches schwerlich zu erkennen, und ich gantz überdrüßig bin dergleichen liederliches Thun bekannt zu machen, so ersuche ich alle diejenigen, welche das Sal polychrestum nebst andern Waaren, welche nur zu oft verfälschet werden, daß sie dieselbigen doch ja bey niemand, als bey ehrlichen Kauffleuten nehmen wolten.

Von der Leber des Spießglases.

Die Chymischen Scribenten, welche von der Leber des Spießglases (Epar Antimonii auf Lateinisch genannt) gehandelt, haben uns berichtet, daß man zu deren Zubereitung solch Spiesglas nehmen müsse, welches fein klein spiessicht sey: und ich habe es gleichergestalt gemeldet. Nachdem aber habe ich in Acht genommen, daß das Antimonium minerale, das ist, dasjenige Spießglas, wie es aus der Grube und Erde kommt, eine weit schönere Leber giebet, als wie das geschmoltzene und spießichte; allein sie kommt auch um ein gut Theil höher zu stehen. Dannenhero mag das Antimonium minerale mehr für curieuse Leute dienen, und für solche, welche zu ihrem eigenen Nutzen lieber recht gute Waare verlangen. Ist diese Leber recht und wohl zubereitet, so ist sie glántzend, und das Pulver davon siehet gar schön roth; nur muß man nicht in einigem Puncte fehlen, und insonderheit recht trocknen Salpeter und recht schön ausgesuchtes Spießglas dazu nehmen. Ich würde dieses nimmermehr erwähnet haben, wofern ich nicht so oftmahls Antimonii Epar mit dem Antimonio minerali gemacht hätte: und ich habe auch deren noch in meiner Verwahrung, die ich einem ieden zeigen kan, der es nicht glauben will, bin auch erböthig sie zu präpariren, dafern es solte nöthig seyn. Auf solche Weise darff man auch nicht fürchten, daß sie werde als wie Hammerschlag aussehen, dergleichen manchen Laboranten wiederfähret, die aber eben nicht zu nennen.

Vom gelben Arsenic oder Realgar.

Dieweil ich vergessen habe in meinem Buche von dem gelben Arsenic, Realgal, Reisgar oder Arsenic jaune, zu handeln, bekomme ich Anlaß, solches an diesem Orte zu thun.

Realgal ist ein gelber Stein, dem weissen Arsenic durch und durch ähnlich, nur daß die Farbe einen Unterschied darzwischen macht; welches auch die Ursach ist, deshalben es Arsenicum flavum, gelber Arsenic genennet worden. Ich meines Orts, habe eben so wenig erfahren können, was dieses sey, als, was der weisse Arsenic sey; iedoch ist leichtlich zu erachten, es müsse aus einem und dem andern bestehen und gemachet seyn. Im übrigen ist der gelbe Arsenic oder Realgal sehr wenig bey den Chirurgis und Schmieden bräuchlich: wird auch sonsten so selten gebrauchet, daß eher tausend Pfund vom weissen Arsenic verthan werden, als zehen Pfund vom gelben. Dieses will ich nur noch obenhin berühren, wie daß der gelbe Arsenic ein eben so gefährliches Gift sey, als wie der weisse, dannenhero mögen diejenigen, die ihn verkauffen, wohl zusehen, wem sie ihn geben. Was seine Wahl betrifft, da darff er nur eine feine schöne Farbe haben, fein glántzend und in grossen Stücken seyn: dann, das kleine Zeug begehrt niemand.

Vom Gummi Chibou oder vom Gummi des Arabischen Gummibaums.

Dieses ist eben dasjenige Gummi oder Hartz, von dem ich in meinem Buche, pag. 393. unter dem Namen des Americanischen Galipots gehandelt habe. Dieses Gummi kommt aus einem grossen Baume, den ich bereits beschrie-

schrieben, und der von den Americanern der Gummibaum genennet wird, alldieweil er eine so gar häuffige Menge Gummi giebt: welches auch mich veranlasset, daß ich dieses Hartz oder Gummi, Gomme de Gommier des Isles d'Amerique, Gummi vom Gummibaum in den Americanischen Inseln betitelt habe. Weil ich nun allbereits zur Gnüge davon habe gehandelt, so werde hier nichts mehr vermelden, ausser, daß seine Blätter, deren Namen mir noch nicht bewust, wie ich daselbst erinnert, gar grosse und breite Blätter eines Baumes sind, welcher Cachibou genennet wird, deren sich die Americaner und Wilden zu allerhand Dingen bedienen: insonderheit aber legen sie dieselbigen in die Körbe, so sie zu den Gewürtzen brauchen; dadurch zu verhindern, damit kein Wasser nicht drein dringen möge. Auch mag man sich warnen lassen, und kein solches Gummi an statt des spanisch indianischen Gummi Elemi erkauffen; dann das rechte ist grünlicht, weichlicht und wohlriechend, dieser Galipot aber weiß und trucken, dabey ziemlich aromatisch. Es giebt auch ohne dieses Gummi, das Hartz von diesem Baume, das ist hell und durchsichtig, und sehr schön, allein in Franckreich unbekannt.

Von der feinen Lacca.

In meinem Buche pag. 38. habe ich gemeldet, wie daß die feine Venedische Lacca ein Teig sey, so von dem weichen in den Schupen des Kuttel- oder Blackfisches (Ossa Sepiæ) bereitet würden. Allein der Herr Langlois, welcher wohl der geschickteste Mann ist in Bereitung dieser köstlichen Waare, hat mir gestanden, daß er nichts anders brauchte, als die Conzenille, wann er die Lacca machen wolte. Kurtz, wann er aus der Conzenille Mesteca den besten Carmin heraus gezogen, so machte er aus dem Uberrest noch Lacca. Daher ist auch kein Wunder, wann die feine Lacca des Herrn Langlois die Venedische in allen übertrifft, und ihm alleine haben wirs zu dancken, daß wir der Venedischen entrathen können.

Von der Leberaloe.

Auch habe ich in meinem Buche pag. 447. erinnert, daß man die Aloë hepatica, die in Kürbsen kommt, gantz und gar aus der Medicin verwerffen solle, von wegen ihres häßlichen Gestancks. Man mag sie aber noch um soviel mehr verwerffen, dieweil es meistentheils nichts anders ist als ein Gemenge von allerhand Gummi, so sie in Aloesafte zergehen lassen. Die meiste dieser Art Aloe kommt aus den Inseln, und ist darum von ihrer etlichen Aloe aus Barbados betitelt worden.

Vom Chalcites aus der Insel S. Christophel.

Dieser ist gantz und gar von demjenigen unterschieden, den wir gemeiniglich verkauffen, dann er ist nicht so roth, sondern vielmehr grünlicht, wie halb gebrannter Vitriol. Er wird nunmehro an unterschiedlichen Orten in Franckreich verkauffet, zu Paris, Rouan und anderswo, an statt des andern und wahrhaften.

Von der Conzenille.

Es darff sich niemand nicht verwundern, daß ich allhier nichts von der Conzenille Mesteca melde, indem ich weiter nichts gewisses davon habe erfahren können, als was mir der Herr Rousseau davon geschrieben mitgetheilet hat. Nun müssen wir erwarten, bis der Ehrw. P. Plumier von seiner Reise wird zurück gekommen seyn, da wir dann vernehmen werden, ob er dasjenige, was er davon ausgegeben, wird bestätigen können, oder ob des Herrn Rousseau Bericht wahrhaftig ist. Weil dann nun dieser der einige Articul in meinem Buche ist, welcher angefochten worden, als ersuche ich alle diejenigen, denen etwas gewissers davon bewust, mir zu berichten, ob nämlich die Conzenille Mesteca ein Thierlein oder ein Samen sey, sowohl damit es möge können zu iedermans Wissenschaft gelangen, als auch, damit ich erfahren möge, was dann diese theure und kostbare Waare sey.

In einem ohnlängst herausgekommenen Buche wird gemeldet, das Wort Cochenilla bedeute einen grauen Wurm, der aus Indien kommt. Dieses aber kan nicht gar wohl bestehen, weil Cocquenilla oder Cochenilla ein

Spa-

Spanisches Wort ist, welches nichts anders bedeutet, als ein kleines Korn: dann es stammet von dem Griechischen Worte Coccus her, welches so viel heist, als ein Korn. Eben so wenig kan auch gesaget werden, daß es aus Indien komme: dann das würde soviel heissen, die Conzenille Mesteca wüchse in allen beyden Indien, da doch dieselbige nirgend anders her, als aus Neu-Spanien kommt.

Dieser Autor betreugt sich gleichfalls, wann er die Cochenilla Campeschana und Sylvestre einerley zu seyn vermeinet: davon ich doch nichts ferner sagen mag, indem ich weitläufftig gnug davon in dem Capitel von der Conzenilla Mesteca gehandelt habe.

„Die Liebhaber könten sich in dem „Tractätlein von der Conzenille, welches für etlichen Jahren Lateinisch „und Teutsch ist heraus gekommen, „umsehen, sodann dürfften sie den Herren Pomet und den Ehrw. P. Plumier „noch wohl entscheiden mögen, und sagen, ob dieselbige unter die Gewürme, „oder unter die Gesäme zu rechnen und „zu stellen sey.

Von den unterschiedenen Sorten des Zinobers.

Es giebt so vielerley Sorten natürlichen Zinobers, daß es Mühe genug setzen würde, wann ich sie alle mit einander solte beschreiben. Daher will ich nur sagen, daß es ohne diejenigen, davon ich in meinem Buche gehandelt, auch noch Zinober aus Kärnten, aus Armenien, und S. Christophel gebe, welche aber insgesammt viel geringer, als der Spanische. Darum mögen, die dieser theuren Waare nöthig haben, nur bey dem Spanischen verbleiben, wann er diejenigen Zeichen hat, die im 27. Capit. pag. 663. sind beschrieben worden, und keines wegs die andern, als viel schlechtere, gebrauchen.

Vom Unterschied des Namphä und Pomerantzenblüt Wassers.

Man wird gesehen haben, daß ich in meinem Buche sowohl als alle andere vor mir, gar keinen Unterschied zwischen dem Namphawasser und zwischen Orangeblütenwasser gemachet habe. Und dannoch ist ein gar grosser Unterschied zwischen diesen beyden, indem das eine von denen Orangeblüten gemachet wird, so wie sie von dem Baume gebrochen werden: hingegen des Namphawasser wird alleine aus den weissen Blätterlein der Pomerantzenblüten verfertiget. Deshalben ist auch das Namphawasser viel lieblicher und angenehmer, als das gemeine Pomerantzenblütenwasser, und darum auch viel theurer.

Vom Kraftmehl.

Weil in den Jahren 1693. und 1694. das Getreide so gar theuer gewesen, hat solches uns genöthiget, daß wir aus Holland haben müssen Kraftmehl oder Stärcke komen lassen, dieweil das zu Paris so übertheuer war. Doch dessen unerachtet ward es dannoch dem Holländischen weit vorgezogen, dieweil dieses in gar grossen Stücken war, welche also fort in eitel kleine Bröcklein zerfielen, so bald mans nur anrührete, es war dabey spreißicht und hart; hingegen das Parisische ist weiß und zart, bald zu zerreiben, und giebt nur mittelmäßige Brocken, insonderheit, wann es an der Sonne getrocknet worden. Diese Nachricht kan zu besserer Bestärckung dessen dienen, was ich vermeldet habe, wie daß nämlich das Pariser Kraftmehl alles andere an Güte und Schönheit übertreffe.

Von den Kupferblumen oder Kupferkörnern.

Die Flores æris sind eine Waare, welche in Franckreich dermassen unbekannt, daß ich gewiß gar nichts davon erwähnet hätte, wann sie nicht in der letzteren Apothecker-Tara zu befinden wären, bin auch versichert, daß bey allen Apotheckern im gantzen Königreiche keine anzutreffen, die also beschaffen, gleichwie sie Matthiolus verlanget, kan ingleichen nicht begreiffen, was doch diejenigen darzu veranlasset, welche die erstere Tara reformiren und verbessern wollen, die iedoch in Gegenwart des General Lieutenants von der Policey, vierer Medicorum von der Facultät, und so vieler Apothecker aufgesetzt ist worden, darinnen nicht die geringste Meldung der Kupferblumen, der Grünspanblumen, des Oels vom Kramkümmel

mel geschehen, auch noch anderer unbekannten Materialien, die auf einen so hohen Preiß gesetzet sind, daß zwey Pfund derer selben nicht so viel kosten, als sie eine eintzige Untze gesetzet haben: z. E. Pottasche die Untze auf 15. Sols, oder einen Orts Thaler, u. s. f. welchem dennoch zu begegnen hoch von Nöthen, indem das gemeine Wesen dabey zu viel leidet, nicht weniger derer jenigen ihr Gewissen, die dergleichen um solchen Preiß verlassen. Allein wieder auf die Kupferblumen zu kommen: Matthiolus spricht in seinem Buche pag. 707. daß es kleine Küglein wären, die von dem Kupfer aufgetrieben würden, wann es geschmeltzet würde, und zwar vermittelst drauf geschütteten kalten Wassers. Ich meines Orts erachte, die Kosten dürfften den schlechten Nutzen ziemlich übersteigen, habe sie auch deshalben niemahls nicht machen mögen, sondern überlasse diese Arbeit lieber denenjenigen, die ihrer nöthig haben. Will aber einer mehr davon wissen, der kan sich im Matthiolo auf obangezogenen Blatte darnach umsehen.

Was die Grünspanblumen seyn sollen, weiß ich nicht; habe mich wohl bey solchen Personen deswegen befraget, die darum wissen solten, alleine nichts erfahren können, so wenig als vom Oleo Cumini minoris, es müste dann das Oel vom Sesel, Ammi oder andern dergleichen Samen seyn.

Von den Scharlachkörnern.

Von diesem habe ich in meinem ersten Buche weitläufftig genug gehandelt, will dannenhero nichts nicht allhier vermelden, auf was für Art und Weise dieselben zuzurichten, wann man sie will aufheben, noch auch von dem Pastel oder dem darinn enthaltenen Pulver, welches ohnedem in der Medicin gar unbekannt. Die Portugiesen, Spanier, ingleichen die Einwohner in Languedoc, Provence und andern Orten, welche diese Waare zu sammlen pflegen, lassen sie mit sonderlichen Fleiß durch Weineßig gehen, damit die unzehlbare Anzahl der gantz kleinen, fast unbegreifflichen Würmlein davon sterben, und legen sie hernachmahls an die Sonne, bis daß sie wiederum recht trocken worden. Sonst, wann sie den Weineißig nicht wohl empfunden, bevor daß sie getreuget werden, so kommt eine gantz unglaubliche Menge kleiner Würmer oder Mücken heraus. Daher kommt es auch, daß die meisten Scharlachkörner, die wir zu verkauffen haben, ledige und durchlöcherte Hülsen und Schalen sind: welches auch geschiehet, wann sie zu alt werden, indem der darinne befindliche Pastel (so wie gedacht, nichts anders ist, als eitel kleine Würmlein) sich selbst verzehret, und zu weissen Staube, darauf aber gar zu nichts nicht wird. Und das sind die beyden Mängel, davon die Scharlachkörner schadhaft werden und zum Verkauff undienlich: einer, wann sie nicht gebührend und wohl zugerichtet sind, der andere, wann sie gar zu sehr alt worden. Hierbey ist auch zu mercken, wie daß ich im Articul von diesem Pulver gemeldet, daß man dasjenige auswerffen müsse, welches feuchte und zu starck nach Eßig riecht, und das ist auch recht, um erst angeführter Ursachen willen: doch muß man ihm zugleich gesagt seyn lassen, daß alles solches Pulver nothwendig müsse mit Eßig bespritzet werden, damit die Würmer davon sterben, dann sie sich sonsten in Mücken verwandeln würden. Dem aber unerachtet, muß es recht trocken seyn und gar wenig nach Eßig riechen, das ist alsdann ein Zeichen, daß es nicht zuviel Eßig hat bekommen, und über dem Feuer wohl getrocknet worden ist, alldieweil sie dieses Pulver weder mit Eßig anfeuchten, noch an der Sonne trocknen, als wie die Scharlachkörner, sondern sie machen es über einem Kohlfeuer trocken, und rühren es beständig um, so hurtig, als es immermehr seyn kan. Weil ich dann bey dem Capitel von dem Scharlach bin, so muß ich auch etwas von dem Irrthume melden, wann sie diese kleinen Hülsen Körner nennen; da es doch nur kleine Bläslein sind, welche auf den Blättern und der Rinde eines in hiesigen Landen gar zu wohl bekannten Strauches zu entstehen pflegen: zu desto besserer Bekräftigung will ich allhier anführen, was mir der Herr premier Medecin am 22. Decembr. 1694. davon hat zugeschrieben. Der

Kermes ist durchaus kein Korn, sondern die Schale eines kleinen Würmleins, welches dieselbige wachsen machet, wann es die Rinde der Steineiche (Ilex) sticht, und sich in den Saft, der daraus laufft, verwickelt, als wie die Würmer, welche die Gallæpfel auf den Steineichen, und die Eichæpfel auf den Eichenlaube zu verursachen pflegen. Der Samen oder die Frucht dieses Straucheſ ist auch kein Kermes, sondern eine Eichel, als wie an andern seines gleichen: und dieses ist unwidersprechlich wahr. Dannenhero solte man die Kermeskörner nicht mehr Körner, sondern Hülsen oder Bläslein nennen.

Von den Krebssteinen.

In meinem Buche, im Cap. von Krebsen, pag. 613. habe ich vermeldet, wie ich nicht erfahren können, was eigentlich die Krebssteine seyn möchten. Nun aber kan ich gewiß versichern, daß dasjenige, was wir unter dem Titel, Oculi Cancri, Krebsaugen, zu verkauffen pflegen, nichts anders sey, als Steine, so in den Köpfen der Krebse in Ostindien gefunden werden: dann daher bringen sie die Holländer. Es darff sich auch niemand über die gewaltige Menge derselbigen, die wir zu sehen bekommen, so sehr verwundern, indem sich zu gewisser Zeit ihrer eine so abscheuliche Menge, an dem Ufer der Flüsse, und auch am Seestrande selbsten, finden läst, daß sie alsdann so häuffig zu haben, als wie Sand, und man sie handvoll weise auflesen kan: welches daher kommt, daß die Krebse in dasiger Gegend dieser Art Stein sehr unterworffen sind, welche sie dann in December und Jenner, um welche Zeit der gröste Sommer in Indien ist, gemeiniglich ablegen. Dieses zu erweisen, hat mir der Herr Surian, ein Medicus zu Marseille, gewiß versichert, daß er in den Inseln, durch seinen Sclaven, in einem Tage mehr als 50. Pfund auffsammlen lassen. Der gröste Unterscheid aber zwischen denen Ost- und Westindianischen Krebssteinen, bestehet alleine darinne, daß die letzteren viel dicker sind.

Vom Zinck in grossen Kuchen.

Le Zaine en gros pains ist uns seit einigen Jahren her aus Holl- und England zugesendet worden, und anders nichts, als was die Teutschen Bauter, die Holländer aber Spauter zu nennen pflegen. Dieser Zinck wird aus dem geschmoltzenen Marcasit oder Zinck-Ertz bereitet. Dem sey nun wie ihm sey, es ist derselbige den Handwercksleuten, z. E. den Zinngiessern, Rothgiessern und andern ihres gleichen, über alle massen hinderlich: dann, da sie den Zinck in kleinen Stücken und Stangen gar wohl gebrauchen können, denselbigen auch nöthig haben, so ist dieser ihnen desto schädlicher, indem er ihre Arbeit alle mit einander verderbet. Deshalben mögen sich die Kauffleute warnen lassen, und ihn weder verschreiben, noch einkauffen und wiederum verkauffen, dieweil er gar zu nichts nicht taug, als etwan für diejenigen, die mit dem Lapide Philosophorum umgehen, und denselbigen aufsuchen; dann diese Leute sind recht sehr darauf erpicht. Es ist überdiß dieser Zinck dermassen schlecht, daß bey dem schmeltzen ein stinckender und sehr gefährlicher Schwefel davon fleucht, so daß, wann ihr ein Pfund solches Zincks in einen Schmeltztiegel einsetzet, ihr kaum ein halbes Pfund wiederum bekommet: dazu ist er auch gar übel zu schmeltzen.

Vom Wallrath.

Ich habe zwar in meinem Buche, im Cap. vom Wallrathe, pag. 583. gemeldet, daß der Wallrath, welcher gar unrecht sperma Ceti oder Nature de Baleine, Samen des Wallfisches, genennet wird, wenig in der Medicin gebräuchlich sey. Allein die Teutschen brauchen ihn vielfältig und mit gutem Erfolg, in mancherley Kranckheiten, z. E. im Seitenstechen und andern dessen gleichen. Schrœderus und andere Teutsche Scribenten handeln weitläufftig gnug davon.

Vom Pockenstein und andern Steinen, deren weder in meinem ersten Buche, noch in meinem kleinen Catalogo ist erwähnet worden.

Der Pockenstein ist eine Gattung grünlichter Kieselsteine, voller kleiner Hübel, die gleicher gestalt grünlicht aussehen, sind aber viel heller, und stehen drauf als wie Pocken, daher ihm auch, allem Ansehen nach, sein Name worden,

worden. Andere wollen, er habe ihn wegen seiner Kraft und Tugend, die man ihm beygelegt, bekommen, indem er ungemein gut seyn soll und verhindern, daß man keine Narben und Gruben nicht bekomme. Ihm sey nun wie ihm sey, es ist ein sehr rarer Stein, welcher gar hoch gehalten wird. Sonst habe ich auch noch viel andere Steine, von allerhand Gestalt und Farben, z. E. den Schneckenstein, Lapis Conchites, den Sternstein, Astroites, den Muschelstein, Ostracites, das Creutz aus dem Wallfischkopfe, Lapis Crucis ex cranio Balænæ, das Ammonshorn, Cornu Ammonis, den Regenbogenstein, Lapis Iris, deren Wormius und andere Scribenten gedencken, ich aber weiter nichts davon vermelden mag, indem sie wenig gebrauchet werden.

Vom Gummi von Senega.

In meinem Buche pag. 369. habe ich angemercket, wie daß uns die weissen und schwartzen Leute aus dem Gebirge dieses Gummi zuführeten, und weiter habe ich nichts davon gedacht. Nachdem ich aber die Reisebeschreibung des Herrn le Maire gelesen, so erachte nicht undienlich hieher zu setzen, was er von dieser Waare pag. 67. vermeldet hat.

Das Arabische Gummi bekommen wir von den Mohren. Sie sammlen es in den Wüsteneyen des innern Lybiens: Es wächset an den Bäumen, die es geben, als wie das Kirsch- und Pflaumenbaumhartz in Franckreich. Sie kommen und bringen es zu Kauff, vier oder sechs Wochen zuvor, ehe dann sich der Fluß Niger zu ergiessen pfleget.

Dafür tauschen sie blaues Tuch und Leinwand, auch ein wenig Eisen; und kommen fünff bis sechs hundert Meilen Land einwarts, bringen einer ein halb Quintel solch Gummi, der andere mehr oder weniger. Sie kommen fadennackt auf ihren Cameelen und Ochsen, auf denen sie auch öfters ihre andern Waaren herbey zu bringen pflegen. Die ansehnlichsten unter ihnen haben eine Art von Mänteln mit Fellen gefüttert, bald wie die langen Röcke unserer Cantoren. Die andern haben weiter nichts, als ein Stücke beschmutztes Fell, damit sie ihre Blöse bedecken. Sie erhalten sich blos von Milch und diesem Gummi, welches sie darinne zergehen lassen.

Wir sind gewohnet, ihnen zum Theil Unterhalt zu geben, wann sie zu handeln kommen, und kauffen ihnen ihre Ochsen ab, sie damit zu erhalten; iedoch stechen sie dieselben selbst, dann sonsten würden sie sie durchaus nicht essen, und es sind gewisse Leute unter ihnen hierzu bestellt. Ob sie nun gleich sehr viel Vieh haben, dennoch essen sie es selten, sie müsten denn sehen, daß es von Kranckheit oder Alters halber fallen wolte.

Man hat unbeschreibliche Mühe mit ihnen zu handeln, dann entweder man wird von ihnen betrogen oder doch beschimpfet. Weil iedennoch der Handel am Gestade des Flusses geschiehet, so können sie leichtlich nicht betriegen, dann wann man die Waare von ihnen bekommen, wird dieselbige alsobald in die Fahrzeuge gebracht. Der Handel geschicht im May und im Junius, dreyssig Meilen unterhalb der Wohnung.

Wann der Handel geschehen, so werden sie euch tausend unnütze Worte zuschreyen: und wann sie einen Frantzosen, oder einen andern Weissen ertappen, den schmeissen sie todt, und das wegen einiger Händel, die vor zwantzig Jahren vorgegangen; Vor ein Paar Monaten erhaschten sie einen Botsknecht, der das Arabische verstehet, und dem der Capitain von der Compagnie nach Arguin gesendet hatte; für denselbigen begehren sie nicht mehr als funffzig Sclaven zur Auslösung.

Erklärung einiger selten gebräuchlicher Wörter, die in meinem Catalogo zu befinden.

Abrus Alpini sind kleine rothe Erbsen, welche aus America gebracht werden.

Aldabac ist ein Gummi, das sich bisweilen unter dem rothen Hartz de la Caline befindet.

Alcebram ist die Schale oder Rinde von der Esula Wurtzel.

Amurca ist, was im Frantzösischen Oelhefen genennet wird.

Anthera sind das gelbe in den Rosen.

Arnabo ist Zittwer.

Adarca ist ein saltziger Schaum, der nicht mehr im Gebrauch.

Aquila alba ist der Mercurius dulcis.

Arbor sancti Thomæ oder Arbor sancta ist der Macer-Baum.

Arbor Dianæ ist eine Chymische Arbeit, die der Herr l'Emery beschrieben hat.

Anjubin sind grosse dicke Trauben, welche von Frontignan gebracht und für Damas-Trauben verkaufft werden.

Antigorium ist das Lasurblau oder schlechtes Blau, deren sich die Porcellantöpfer bedienen, und ihre Geschirre damit mahlen.

Assourou ist das Indianische Holtz.

Balsamum Guileadense, ist nach einiger Gedancken der Indianische Balsam.

Balsamum sancti Spiritus, Pernambuccanum, fluvii Januarii, sancti Vincenti, sancti Dominici, de Handures vel Hondures, ist der Copaivabalsam.

Beringi oder Berungi sind nach einiger Meinung, die Cubeben, oder, wie andere wollen, der Rauckensamen.

Bdegar ist der Weißdorn.

Bister ist der harte glantzende Ruß aus den Feuermäuern, dessen sich die Mahler bedienen.

Bouchet ist Hippocras von Wasser.

Bellerici oder Belliculi sind Meernabel.

Blatta byzantia heist auch Unguis adoratus.

Bois de Caleatour, Caleaturholtz, ist eine Gattung Brasilienholtz.

Bois de Lettre, Letterholtz, ist ein hartes, rothlichtes Holtz, davon die Wilden ihre Bögen machen.

Bois petrifié, Holtz das zu Steine worden, ist das Lignum S. Macarii.

Cire de Guinée, Guineisch Wachs, ist rothlicht Wachs, in Franckreich nicht gar sehr bekannt.

Cyperus Nili, ist ein Riet, dessen inwendiges vor Zeiten an statt des Papiers gebrauchet wurde, daher es auch Papyrus genennet worden: von dem kommt der Name Papier her.

Cyphi Thymiama sind die Trochisci Cyphi.

Eau de Mille-fleurs, Tausendblümleinwasser, ist das destillirte Wasser vom Pferdemist, nach dem Berichte des Herrn Surian.

Ecume de ver ou de verrerie, Glasschaum, Glasgalle, ist das Saltz vom Glase.

Essence de Cocai, ist Spiritus Vini alcoholisatus, darinnen Balsamum de Tolu und de Copaiva zerlassen worden.

Fiel de Verre, Glasgalle, ist das Saltz vom Glase.

Fruit ou grand Gorganne des Isles, eine in den Frantzösischen Inseln bekannte Frucht.

Fust de Gerofle des Hollandois, ist was im Frantzösischen tête de Gerofle genennet wird, der Knopf an den Würtznelcken.

Gip heist soviel als Gips.

Gith ist die Nigella Romana, der Schwartzkümmel.

Huile de Canelle sauvage, ist das Oel von der Canella matta oder von der Cassia lignea.

Hirculus ist eine Gattung des Nardi celtici.

Hydrargyrum heist Queckſilber.

Huile petit Cumain, besiehe in diesem Anhange.

Indigo lauro ist der Indigo aus den Frantzösischen Inseln.

Ichthiocolla, heist die Hausenblase, Fischleim.

Laserpitium geben einige für Benzoe an.

Laudanum liquidum ist der weiche Extract vom Opio.

Mekin ist Ingber.

Mellade ist Tereniabin.

Nouga, weiß und roth, ist ein Teig von Honig und Mandeln.

Narcapthum heist bey einigen Weyrauch, bey andern Storax, bey andern Benzoe, auch noch wohl etwas anders.

Piment des Hollandois ist die Würtznägleinblüte.

Racine d'Epecoanne und Radix Ipecacuanhæ ist einerley.

Tendrune heist Glassaltz.

Tourvu d'Alican, ist ein Teig fast auf solche Art, wie die Nouga und kommt aus Spanien.

Appro-

Approbation
Des Königlichen obersten Leib-Medici
FAGON.

UNs, Sr. Königl. Maj. Staats- und Geheimden-Raths, auch Obersten Leib-Medico, ist berichtet worden, welcher gestalt diejenigen Materialien, welche Herr POMET, Specereyhändler und Materialist in Paris, in dem Königlichen Garten, währenden Lectionen, die verwichene Tage darinne sind gehalten worden, bringen und zeigen lassen, ihrer Menge und Schönheit wegen, bey jederman, der sie gesehen, Vergnügen erwecket und ihnen ein Verlangen machet, sich derentwegen eigentlich unterrichten zu lassen, und zu dem Ende in obgedachten Herrn Pomet Behausung dieselbigen nochmahlen zu besehen. Weil wir dann unserer Pflicht erachtet, ihm seines Eyffers halber, den er für das gemeine Beste häget, freye Macht zu ertheilen und Erlaubnüß seine Materialien iedweden vorzulegen, der sich bey ihm angeben wird, und seines guten Willens sich bedienen will, mithin die Materiam Medicam recht gründlich kennen lernen; alldieweil eine vollkommene Erkenntnüß von derselben denenjenigen hoch nöthig ist, die sich zur Medicin anschicken wollen. Haben wir zu Urkund dessen gegenwärtige Concession eigenhändig unterschrieben und unser Wapen vorsetzen lassen. Gegeben zu Trianon, als sich der König da befand, den 8. August 1694.

Unterzeichnet FAGON.

Approbation
Des Hrn. de Saint-Yon, Medicinæ Doctoris und der Facultät zu Paris, Sr. K. Maj. Medici Ordinarii und Professoris im Königlichen Garten zu Paris.

DIeweil ich bey der Demonstration aller Materialien gewesen, welche Herr Pomet dieses Jahr im Königlichen Garten gehalten, als kan ich versichern, daß dem gemeinen Wesen kein grösserer Nutzen zuwachsen mag, als durch in Druck-Gebung dieses Buches. Gelehrten Leuten wird es Vergnügen geben, die Unwissenden aber unterrichten. Ich für mein Theil muß sicherlich gestehen, daß diese neue Erfindung mich ungemein gerühret. Gegeben zu Paris den 30. Decembr. 1694.

Unterzeichnet DE SAINT-YON.

Register

Zu dem Ersten Theile

Der Spezereyen und Materialien Hauptbeschreibung,

Worinnen

Die Namen der **Vegetabilien**, das ist, der Samen und Körner, der Zwiebeln und Bollen, der Wurtzeln, der Rohre, der Rinden und Schalen, der Höltzer, der Kräuter und Blätter, der Früchte, der Gummen und Hartze, der Säfte und vieler andern Sachen mehr, die aus denenselbigen gezogen und gemachet werden / als da sind, Oele Essentzen / Spiritus, Saltze, und dergleichen zu befinden sind. Alles aufs fleißigste nach Alphabetischer Ordnung eingerichtet / zu welchem Ende auch die allermeisten Frantzösischen Titel aus dem Frantzösischen Exemplar, zu besserer Vergnügung des geehrten Lesers beybehalten worden.

A.

ABelmosch, *Abel-Mosc.* 30
Abrotani semen 1
Absinthe grande & petite 200
Acacia Germanica aut Germanorum und deren Saft 451
Acacia Vera, und deren Saft, **Acaciensaft** 449
Acajour, *Acajoux* 271
" " Oel 272
Achiotl, *Achiotl, ou Urucu* 268. 451. 452
Aconitum Pardalianches 86
Aconitum Pardalianches 90
Aconitum Salutiferum 89
Acorus Verus 79
Acorus Verus, *ou Acore vray*, der rechte **Calmus** 107
Adiantum Album Canadense, *ou Adiante blanc de Canada* 183
Adiantum Album Montpelienſe 183
Adiantum Brasilianum, *ou Adiante du Bresil* 183
Adiantum nigrum 184
Adlerholtz 126
Adragan 371
Ægoceros 21
Agallochum / Indianisches, *Agalochum d'Inde* 125
Agaricus, *Agaric*, Lerchenschwamm 347
Agnus Castus 23
Aland 108
" " Wurtzel wird an statt des bittern Costus gegeben 74
Alcanna aut Cyprus 199
Alcea Indica Villosa, *Guymauve des Indes veloutée* 29
Alkermes-Syrup 42
Aloe / *Aloës* 443
Aloë Cabalina, *Aloës Caballin* 448
Aloë Ciccotrina, vel Succotrina, *Aloës Cicotrin ou Sucotrin*, **Succoterische Aloe** 446
Aloë hepatica, *Aloës Hepatique* 445
Aloë rosata & violata, *Aloës Rosat & Violat* 446
Aloeholtz 123. 126
Alphœnix, **Penidzucker** 117
Alraunwurtzel 167
Alumen catinum, **Alun Catin** 210
Alypum Montis Ceti, *ou Turbit blanc* 182
Amandes, **Mandeln** 298
Amandes d'Espagne, lisses, pelées 120
Amandes Douces & Ameres, bittere und süsse 296
Amandes du fruit du Pin, Kerne aus den Pinien und Fichtenäpfeln 293
Amandes en Coque, in Schalen 298
Amazonen-Petun 197
Amberkraut 173
Ambre liquide 419
Ambrette 30
Amidon 21
Ammi, *ou* Ameos, **Ammi, Ammey** 7
Amomi V. Amomum 46
Amomi / Amomi 148
Amomi, *ou Poivre de Thevet* 249
Amomum, *ou Amome de Pline* 46
Amomum Racemosum, *Amome en Grappe, ou en Raisin* 43
Amphion, Amphion 435
Amylum 21
Anacardes, Anacardia 271
Anacardes Antartiques, Anacardia antarctica 271
Anacardin, Mel Anacardinum 272
Ananas, Ananas 305
" " der Reinettenapfel 306
" " der Zuckerhut 308
" " die weisse 306
" " eingemachte 308
Anchusa, rothe Ochsenzungenwurtzel 99
Aneth, ou Fenoüil Tortu 93
Angelica, *Angelique, ou Archangelique*, **Angelica** 85
Angelique confite, eingemachte 85
Angure de Lin, Anguria lini 235
Anil, *Anil* 185
Anilholtz 151
Anis, *Anis* 13
" Oel 17
Anis Aigre, saurer **Anis** 11
Anis Badian 151
Anis Couvert, Anis Reyne, Anis Verdun, überzogener **Anis** 12. 13. 119

Anis

Anis de la Chine, ou de Sibery, des Isles Philippines, ou des Indes, Chinesischer, Indianischer, Siberischer Anis / Anis aus den Philippinischen Inseln 49. 151
Anisholtz 151
Annuale 290
Anthophylli 256
Anthora, Giftheyl 88
Antipates 203
Antolse de Geroste 256
Apocynum Cynocrambe 309
Aqua Namphæ 303
-- -- Vita, Aquavit 328
Arare 289
Arbre de Vie, ou Thuia 128
Arançon ou Poix Noire 419
Archangelica 85
Arbor regundorum finium 452
Areca, Areca 289. 290
Areca-Baum 290
Aristolochia Clematitis, *ou Aristoloche Clematite* 95. 97
Aristolochia longa, *Aristoloche longue* 95
Aristolochia Pistolochia 96
Aristolochia polyrrhizos 96
Aristolochia rotunda, *Aristoloche ronde* 95
Aristolochia tenuis, *Aristoloche legere* 96
Artemisia, *Armoise, ou Herbe de S. Jean*, Beyfuß 201
Arum majus & minus, *ou grande & petite Serpentaire*, groß und klein Schlangenwurtz 107
Arundo humilis clavata radice acri 75
Asarina 104
Asarum 103
Asa dulcis, *Asa doux*, Asand / wohlriechender 375
Asa fœtida 383
Asche in Tonnen 216
" " Dantziger 216
" " Levantische 215
" " schwartze von Morvan 216
Asclepias 60
Aspalath, Aspalathum 127
Asplenium aut Cæterac 200
Asur 213
Asur / gepülverter 214
Avelines, Haselnüsse 120
Avelines Lacadieres 342
Aviculæ Cypriæ 380
Autour, *Autour* 169
Axi, ou Carive 253
Azarina, Steingundermann 104
Azarum, Haselwurtz 103
Azerbes 262
Azur en pierre 213
Azur en poudre 214

B.

Bacille, ou Batù 14
Balauſtes, Balaustien 227
Badian 49. 152
Bärwurtz 93
Baldrian und Wurtz, grosser 91
" " " " kleiner 92
Bananas, *Bananes* 352
Balsam, Americanischer 396
" " aus Judea 409
" " aus Mecha 411
" " Egyptischer 409
" " neuer 419
" " des Commandeurs de Perne 413
" " Peruvianischer, und dessen Sorten 411
" " wie derselbige nachzumachen 413
" " in Schalen oder harter 411
" " schwartzer Peruvianischer, oder vom Schnitt 412
" " Tolutanischer 417
" " von Groß-Cairo 409
Balsamfrucht 409
Balsamholtz 409
Barbe de Renard 371
Barbotine 1
Barils de Tamaris, Tamariskenfäßlein 138
Barras / *Barras* 425
Basilic, Basilien 200
Baume artificiel du Perou, & la maniere de le faire 413
Baume blanc du Perou d'incision 412
Baume de Copaü, Copaif, ou Campaif 417
Baume d'Egypte ou du Grand Caire 409
Baume de Judée 409
Baume de l'Amerique 396
Baume de la Mecque 411
Baume de Liquid-Ambar 410
Baume de M. le Commandeur de Perne 413
Baume de Tolu 417
Baume de Vanille 270
Baum des Lebens 128
Baum des Indianischen Holtzes 147
Baume du Perou en Coque, ou Baume sec 411
Baume noir du Perou 411
Baume noir du Perou, ou Baume de Lotion 411
Baume nouveau 419
Baume ou Huile de Mille-pertuis, Johannisblumenöl 420
Baume ou Huile de Poix noire, Pechöl oder Balsam 430
Baumöl 313
Baumwolle 307
" " gesponnen 309
Baumwollensamenöl 310
Baurensenff 7
Baurenweyrauch 380. 426
Bayes de Laurier 321
Bazgendge, *Bazgendge* 348
Bdellium 397
Beculo, *Beguquella, Beloculo, Beconguille* 53. 56
Been album & rubrum, *Behen blanc & rouge*, Beenwurtz / roth und weiß 99
Beennüßlein / weisse 293
" " Oel 294
Belle de nuit 65
Belleris Gotin 287
Ben blanc 293
Benjoin, Ben de Judée, ou Benjoin de Boninas, Benivinum, Benzoe und dessen Sorten 375

Benoiſte, ou Caryphyllata, **Bergbenedicten** 200
Benzoës flores & oleum 376
-- -- Tinctur 379
Bergbenedicten 200
Berg-Narden 238
Berg-Poley 171
Berg-Rhabarber 64
Bernez, **Bernez** 424
Bertram 97
Betel, ou Tambul, **Betel oder Tambul** 199
Betoine, **Betonien** 200
Bexagillo 56
Bigarades 303
Bijon / *Bijon* 422
Bindfaden 310
Biſamſamen 310
Biſcuits d'amandes ameres, **bittere Mandelbiſcuiten** 300
Biſcuits Purgatifs 66
Biſnague ou Viſnague 49. 239
Biſtorta Sylveſtris, *Biſtorte*, **Natterwurtz** 94
Bizerera Rubra 40
Blaſengrün 454
Blätter 171
Blumen 217
Blumenköhl 17
Bocksbart 371
Bockshornkraut 21
Bois d' Acajoux, **Acajouholtz** 152
Bois d' Aigle, **Adlerholtz** 126
Bois d' Aloes, **Aloeholtz** 123
Bois d' Anis, ou d' Anil, **Anis- oder Anilholtz** 152
Bois d' Aſpalath, Aſpalathum 127
Bois de Breſil, **Braſilienholtz** 143
Bois de Calambac, ou de Tambac, **Calambac oder Tambacholtz** 126
Bois de Calambouc, **Calambouchholtz** 126
Bois de Campeſche, **Campeſchenholtz** 145
Bois de Cannelle ou Saxafras, **Canelz oder Saſſafrasholtz** 138
Bois de Chandelle, **Lichtholtz** 133
Bois de Citron, **Citronenholtz** 131
Bois de Corail, **Corallenholtz** 133
Bois de Couleuvre, **Schlangenholtz** 152
Bois de Crabe 161
Bois de Fer, **Eiſenholtz** 152
Bois de Fernambouc, **Fernambuc** 143
Bois de Fuſtet, ou Fuſtel, **Gelbholtz** 149
Bois de Jaſſemin, **Jaſminholtz** 131
Bois d' Inde, **Indianiſches Holtz** 145
Bois de la Chine, **Chineſiſches Holtz** 150
Bois de la Jamaique, **Holtz von oder aus Jamaica** 147
Bois de la Palile 391
Bois de Polixandre, ou gros Bois violet, **Violbraunholtz** 150
Bois de Rhodes ou de Roſes, **Rhodieſerdorn/ oder Roſenholtz** 127
Bois de Roſes ou de Cypres, **Roſen- oder Cypriſchholtz** 129
Bois de Sainte-Lucie, **S. Luzienholtz** 149
Bois de Tamaris, **Tamariskenholtz** 137
Bois de Sapan, **Sapanholtz** 144
Bois de Sapan de Bimaes, **Sapanholtz von Bimaes** 145
Bois des Molucques, **Molucciſches Holtz** 152
Bois Jaune, ou Bois d' Angleterre, **Gelbholtz oder Engliſches Holtz** 149
Bois Indien, **Indianiſches Holtz** 139
Bois Marbré, **Marmelholtz** 129
Bois Nephretique, **Griesholtz** 133
Bois, ou Ecorce ſentant le Giroſle, **Holtz oder Rinde, die wie Näglein riechen, Näglein-Holtz** 161
Bois Saint, **Heiliges Holtz** 139
Bois Violet, **violetbraun Holtz** 149
Bon, Bonca, Bonco 263
Bougie noire 430
Bourge-Epine 455
Brantewein 328
Braſilienholtz 143
ſs ſs aus den Antillen-Inſeln 145
ſs ſs aus der Baya de todos los Santos 146
ſs ſs aus Japan 144. 145
ſs ſs von Fernambouc 143
ſs ſs von Lamon 145
ſs ſs von S. Martha 145
Bray liquide, Tarc ou Goudran 431
Bray ſec, ou Arcançon 429
Breſil de Fernambouc 143
Breſil de Japon, ou Sapan de Bimaës 145
Breſil de la Baye de tous les Saints 146
Breſil de Lamon 145
Breſil de Sainte-Marthe 145
Breſillet, **Braſilienholtz aus den Antillen Inſeln** 145
Bruſtbeerlein 273
Bruſtküchlein aus Portugall 119
Brugnoles, **Brunellen** 341
Bryon, **Corallenmoos** 205
Bryonia 17. 69. 70
Bryoniæ fecula 70
Bryonne de l' Amerique, **Virginianiſche Bryonia** 67
Bryonne ou Vigne blanche, Bryonia 69
Bryonne ou Vigne noire, Vitis nigra 70
Buceros 21
Buchsbaum 140. 142
ſs ſs Oel und Spiritus 142
Bugloſſa Antarctica 195
Buis, ou Bouis, **Buchsbaum** 140
Buna, Bonca, Bonco, Bunno, Bon 263
Bunias, **Steckrübenſamen** 15

C.

Cabaret ou Nard ſauvage, **Haſelwurtz** 103
Cacao / *Cacao* 265
Cacao Caraque, & des Iſles, **Cacao Caragua und aus den Inſeln** 266
Cacao en Pain, **Cacaokuchen** 266
Cacaos tragende Bäume und deren Sorten 266
Cacavi 265
Caffé, Cahue, Caoua 263
Cago-Sanga 53
Cajoux 271

Calambacholtz 126
Calamboucholtz ib.
Calambourgholtz 149
Calamante de Montagne, Bergmüntze 200
Calamus Aromaticus, Calmus 107
Calamus Verus vel Amarus, der rechte und bittere Calmus 109
Cameelheu/Cameelstroh 217
Camillen, *Camomille* 200
Camillenöl 420
Campaif 418
Campeschenholtz 145
Campher, *Camphre* 371
Camphre brute, Camphor brutto, roher Campher ib.
Campheröl 376
Cancamum 403
Candi blanc, *Candi rouge*, weiß und brauner Zuckerkant 115.117
Caneelholtz 137
Cannamelles, Zuckerrohr 109
Cannelle, Zimmt 151
Cannelle blanche, weisser Zimmt 161
Cannelle coupée, *ou Canella de Milan*, zerschnittener Zimmt 156
Cannelle Girosflée, Nelckenzimmt 161
Canella matto, *Cannelle matte* 155
Cannes à Sucre, Zuckerrohr 109
Capeler, Nelckenzimmt 161
Capillaires, Capillares plantæ 183
Cappern/ *Cappes* 321
wilde oder von Alexandria, *Cappes Sauvagines*, *ou d'Alexandrie* 322
Capucine/*Capucines* 321
Carannæ Gummi, *Caragne blanche & grise*, weiß und grau 395
Caragne, groß und klein 267.268
Cardamomum Majus, grosse Cardamomen 45.46
Cardamomum medium, mittlere Cardamomen 47
minus, kleine Cardamömlein ib.
Cardasse, *Cardasse*, *ou Raquette*, 33
Carive 243
Carlina acaulos vel alba, *Carline blanche*, weisse Eberwurtz 91
Carlina nigra, *Carline ou Caroline noire*, schwartze Eberwurtz 92
Carmesin, Carmin, *Carmin* 38
Carpobalsamum 409
Carui, Carum, *ou Caron* 9
Caryophyllata, *ou Benoiste* 200
Caryophylli Plinii 250
Cascavel ou Serpent à Sonnettes 60
Casse Confite, eingemachte Caßia 280
Casse d'Egypte, egyptische Caßia 283
Casse des Isles, Caßia aus den Inseln ib.
Casse du Bresil, Brasilianische Caßia ib.
Casse du Levant, Levantische Caßia 281
Casse Mondée, ausgezogene Caßia 284
Caßia 281
Cassia caryophyllata 251
Cassia lignea 159
Caßiaröhren 282
Cassonade, Kastenzucker 111
Cassonade de Cayenne 112
Cassonade du Bresil, Brasilianische Cassonade ib.
Castonade ib.
Cautere de Velours, 339
Cauterisirsteine 338
Cedern von Libanon, *Cedre du Liban* 141
Gummi und Hartz 141.142
kleiner 141
Cedri liquor & terebinthina 142
Cedria, *ou Huile de Cade* ib.
Celtischer Narden 238
Cendres de Levant, Levantische Asche 215
Cendre gravelée 337
Centaure grande & petite, klein und groß Tausendgüldenkraut 200
Cha, *ou Thea*, *ou Tsia*, 175
Chamaras, *ou* Scordium, Scordien 200
Chamæpytis, *ou Jué Musqué*, Schlafkräutlein ib.
Chamadris, *ou Germandré*, Gamanderlein ib.
Chameleon blanc, Chamæleon albus 91
Chameleon noir, Chamæleon niger 92
Chardonerette 91
Chaube 263
Chepule Areca 287
Chesne, Eiche 343
China China 163
Chinawurtzel/radix Chinæ, *Esquine*, *Squine* 103
Chinesischer Anis 49
Chini-Cathai 108
Chiendent, *ou Gramen*, Queckengraswurtz 108
Chilli, *ou Carive* 253
Chocolat, Chocolate, und deren Bereitung 267
Chou Marin 185
Choux-Fleurs 17
Choux Sauvages, wilder Kohl ib.
Chouan, *ou Kouan* 6
Chypre, brauner Zucker oder Fatin 115
Cinamome, Cinamomum 152
Cire à cachetter, Siegelwachs 408
Cire d'Espagne, spanisches Siegelwachs ib.
Cire des Indes, indianisches Wachs ib.
Cistos 447
Citronen/*Citrons*, saure und süsse 299
eingemachte 301
öl ib.
schalen ib.
Citronenholtz 131
Citronnats, Zitronat/Citronat 302
Citroüilles noires d Italie, Citrullen/schwartze aus Italien 50
Clematis Daphnoides, *ou Pervanche*, Sinngrün 200
Clou Matrix 256
Coca 199
Cocculæ Levanticæ 279
Coccus Gnidius 83
Coccus Infectorius 39
Coccygria Theophrasti 147
Cochenille 131. seqq.

Cochenille Campeſchane, 40
Cochenille de graine 200
Cochenille Meſtéc 31
Cochenille Tetrechalle 40
Cochenille Sylveſtre 40. 200
Cochenille Animal, Conzenillenthierlein 406
Cocos, Cocosnüſſe und deren Unterſcheid 277
Cocosnußöl 310
Coffe, Coffi, Cahué, Chaube, Caoua, Coffee 263
Coggygria de Theophraſte 147
Colocai 417
Colophane, vid. *Arcançon.*
Colophone, ou Therebentine cuite, Colophonium 433
Coloquinte, Coloquinten 289
Coloquintenkern, mit Zucker überzogen 290
Colſa, *Colſa* 18
Colſaöl 18. 314
Compoſition des quatre epices 76
Confectio Alkermes 42
Confections d'Alkermes, d'Hyacinte, &c. 350
Confectio Hamech 347
Confitures, überzogene Sachen 119
Conſerve blanche & rouge de Provins, weiſſe und rothe Roſenconſerve oder Zucker 320. 321
Conſerve de Romarin, Rosmarinblütenzucker 234
Conſerve ſeche & liquide de Violette, feucht und trockner Veilgenzucker 240
Contrayerva / Contra-y-erva 57
Contra-y-erva *blanc,* weiſſe 60
Contrayerva Virginiana, Contra-y-erva *de la Virginie,* Contrayerva aus Virginien 59
Convolvulus Indicus 71
Conzenille, ſoll ein Samen ſeyn 31
wird aber widerleget 34
Campechane 31
Tetrechalle 40
wilde oder körnichte 200
Conzenillenthierlein 406
Copaiba / Copaybabalſam / *Copaiba, Copaif, Copau* 417
Copal aus Orient oder orientaliſches Copal, americaniſches 403
Copal d'Orient 401
Coque du Levant 279. 281
Corail blanc & rouge, weiß und rothe Corallen 202
Corail de Jardin, Garten-Corall 253
Corail noir, parfait ou veritable, ſchwartze, wahrhafte Corallen 205
Corall, ſchwartzer 203
Corallen 201
Blüte 202
Fiſcherey 203
Holtz 133
magiſterium und Saltz 205
präparirte 206
Tinctur und Syrup 204
Corallenmoos / *Corallina, Coraline, Mouſſe Marine ou Bryon* 205
Coralloides, Corallenähnliches Gewächs 206
Coriander, *Coriandre* 14
ſchwartzer 16
überzogner, *Coriandre ſucrée, ou en dragée* 14
Corinthen 325
Cormeti 348
Cortex Wintheranus 161
Coru 171
Coſtus amarus, *Coſtus amer,* ou Coſtus Indicus, bitterer Coſtus 73
Coſtus Arabicus, ou *Arabique,* arabiſcher Coſtus 73
Coſtus blanc, Coſtus Corticus, ou Coſtus Corticoſus, Coſtus albus, weiſſer Zimmt 161
Coſtus blanc, Coſtus albus, weiſſer Coſtus 74
Coſtus doux, Coſtus dulcis, ſüſſer Coſtus 73
Coſtus Indicus, indianiſcher Coſtus 161
Cotignat d'Orleans, Quittenbaſt von Orleans 121
Cotinus Plinii, 147
Cotton, Baumwolle 307
Cotton en laine, & Cotton filé 309
Coulevrée, 69
Coult, Coult 133
Cravo de Marenhan 163
Cremor & Cryſtalli Tartari, *Creſme, ou Criſtal de Tartre* 331
Creta Marina, ou *Creta Marine* 14
Creutzbeerenſafft 454
Criſtal de Tartre Chalibé, Cryſtalli Tartari chalybeati 332
Criſtalin, Cryſtallin 213
Crithmum 14
Crocomagma 226
Cubeben, *Cubebes* 249
Cuculi di Levante 281
Cumin, Cuminum 11
Cureuma, Curcuma 79
Cuſcute 235
Cyclamen, *ou Pain de Pourceau,* Schweinsbrodwurtz 108
Cynogloſſum, *ou Langue de Chien,* Hundszunge 200
Cyperus longus 81
Cyperus rotundus 80
Cypriſch Holtz 129
Cyprus ou Alcanna 199
Cyprusöl 199

D.

Darcheni 155
Dattes, Datteln 275
Daucus Creticus 9
Deſtillirte Oele 236
Diacodium ſimplex, vel Opium noſtras 444
Diacodium compoſitum ib.
Diagrede, ou Scamonée Diagredé, Diagrydium 436
Dictame blanc, Dictamnus albus, weiſſer Diptam 89
Dictame de Crete, ou Candie, Dictamnus Creticus 171
Dictame de la Virginie, Dictamnus Virginianus 59

Dictam, weisser 89
cretischer 171
Diringo 108
Dorff-Weyrauch 380
Doronic Romain, ou Doronium Romanum, Gemsenwurtz 86
Doucette ou Sirop de Sucre 116
Drachenblut, indianisches 389
als kleine Tropfen 390
in Rohr und Schilff 390
aus den Canarischen Inseln 389
falsches 391
Draco, Draco, oder Drachenbaum, von dem das Drachenblut kommt 389.392
Dragées de toutes sortes 120
Drak, ou Drakena 59
Dreyfaltigkeitsblume 239

E.

Eau de la Reyne d'Hongrie 232
Eau de Naphe, ou de Fleurs d'Orange 303
Eau de Vie, Branntwein 328
Ebeine noire, Ebenholtz, schwartzes 150
Ebeine rouge, ou grenadillé, rothes 150
Ebeine verte, grünes 150
Eberwurtz/schwartze 92
weisse 91
Ecarlatte, Scharlach, woraus er in Türckey gemachet wird 348
Eiche 343
die in Türckey die Bazgendgē trägt 347
Eicheln 345
Eichelöl 345
Eichenmistel 343
Eichenmoos 346
Eisenhütlein 89
Elæosaccharum Cinnamomi 159
Elaterium 456
Elaterium album 456
Elephantenläuse 271
Elkarie 263
Ellebore blanc, ou Elleborus Albus 83
Ellebore noir, ou Elleborus niger 85
Email en tablettes 215
Encens blanc, ou Galipot, weisser Weyrauch 425
Encens commun, ou Encens de Village, gemeiner oder Baurenweyrauch 426
Encens de Moca, des Indes, ou de la Compagnie 402
Encens de Village 380
Encens du Liban 399
Encens marbré ou madré 425
Encens mâle ou Oliban 399
Engelsüß von Eichen 344
Englisch Holtz 149
Enzian 87
Enula Campana 108
Epenides, *V. Alphœnix* 117
Epheugummi 395
Epices blanches 76
Epices d'Auvergne 246.247
Epices fines 247
Epine-Vinette, Berbisbeeren 121
Epithym, Epithymum 235
Eponges, Meerschwämme 202
Equisetum 352
Erbsen/rothe americanische 134
Escavisson 156
Esprit de Vin, 330
Esquine 103
Esula, *Esule*, Wolffsmilch 81
Erhiopischer Pfeffer 253
Euphorbe, Euphorbium 399
Extracta 456
Extractum cucumeris asinini ib.
Hellebori nigri ib.
Pæoniæ ib.
Eydechsenschwantz grosser/ein Baum 253

F.

Färberbaum 193
Färberröthe 101
Fagara Avicennæ 282
Fahrenkraut 215
Faufel, oder Areca, 352
Feigenbaum, grosser/stachlichter indianischer, mit blutrothen Früchten 33
Feigen und deren Sorten 339
Feldkümmel 9
Fenchel 11
wilder 13
Fecula Bryoniæ, 70
Fecula Iridis 78
Fecula Mechoacannæ 68
Fenoüil 11
Fenoüil de Florence 14
Fenoüil Marin 14
Fenoüil Sauvage 13
Fenoüil Tortu, ou Aneth 93
Fenoüil Tortu, ou Fœniculum Tortuosum 5
Fenugrec 21
Fernamboucholtz, *Bresil de Fernambouc* 143
Ferula Galbanifera 385
Féves, Bohnen, Schminckbohnen 20
Fieberrinde 163
Figues, 339
Fil de Guibray 309
Fimpi 161
Flambe 77
Flachsseide 235
Fleischleim 397
Fleur d'Esquinant, ou de Jonc odorant 217
Fleurs de Benjoin, Flores Benzoës 376
Fleurs de la Trinité 239
Florée d'Inde 192
Flos siliquæ 281
Fœniculum contortum 93
Fœniculum tortuosum 5
Fœnum græcum 21
sanctum 22
Foliorum Sennæ Extractum 182
Folium Indum 173
Folliculi Sennæ 179
Foudres, was es sind 329
Fougere 215
Franckfurter Pillen 446
Frantzosenholtz 139
Rinde 140
Frauenhaar/und dessen Sorten 184

Fraxinella, *Fraxinelle*, weisser Dictam 89
Freßpillen 446
Frucht des indianischen Holtzes 148
Früchte 241. seqq.
Fructus Anda Pisonis 352
Fuchsbart 371
Fünffingerkraut und Wurtz 82
Fustel 147

G.

Galanga Major, grössere Galanga 79
Galanga Sauvage, wilder runder Galgand 80
Galbanum/ Galbanum 385
Galgand/ egyptischer 79
flandrischer 79
grösserer 79
kleinerer 79
wilder 79
langer 81
runder 80
Galipot/ *Galipot* 425
Galipot/ Americanischer/ *Galipot de l'Amerique* 393
Galipot/ weisser 427
Gallàpffel/ *Galles, ou Noix de Galles*, und unterschiedne Sorten 345
stachlichte, *Galles à l'épine* 345
Gamelo 417
Garance, Färberröthe und deren Unterschied 101. seq.
Garn von Ruibray 309
zu Dochten 310
Gartencorall 253
Gaude, ou Herbe à jaunir 192
Gayac, Gayacan 139
Gayac de France, Frantzösischer Guayac 139
Geigenhartz 433
Gelbholtz 147. 148
Gemsenwurtz 86
Genette, *Genette* 322
Gentiana, *Gentiane*, Enzian 87
Gerberbaum 193
Germandré, ou Chamædris 200
Gerstengraupen 19
Giftheyl 89
Gingembre, Jngber 75
Gingembre Confit, eingemachter Jngber 76
Gingembre Sauvage, wilder Jngber 76
Ging Ging aus der Tartarey oder China 108
Ginst/ kleiner 192
Girofl, Näglein, Würtznäglein 255
Girofle Confit eingemachte 257
Girofle en Poudre, gestossene 258
Girofle Royal, Königs- oder Kronen-Näglein 257
Glasgalle 213. 214
saltz 213
schaum 213
schmutz 214
Glaucium 441
Glayeul 77
Glycyrrhiza, *Regliſſe*, Süßholtz 105

Glu d'Alexandrie, Alexandrinischer Vogelleim 275
Goldverniß 433
Gomme Achantine, ou d'Acacia d'Egypte 365
Gomme Adragan, ou Tragacanth 371
Gomme Alouchi 162
Gomme Ammoniac 387
Gomme Animée 393. 403
Gomme Arabique, Thebaique, Saracene 365
Gomme Caragne, ou Caregne 395
Gomme Copal 401
Gomme Copal de l'Amerique 403
Gomme d'Acacia d'Egypte 365
Gomme d'Angleterre 367
Gomme de Cedre, ou Manne Maſticine 362
Gomme du Perou 363
Gomme du Senega 367
Gomme Edera, ou de Lierre 395
Gomme Elemi en Roſeaux & autres ſortes 392
Gomme en oreilles 407
Gomme-Gutte, Gomme Gutte-Gambe, Gamboide-Gamandre, Gutte-Gemou, Gutte-Gomme 363
Gomme Lacque, naturelle, ou en bâtons 405
Gomme, ou Reſine de Pin 425
Gomme de Genevrier, ou Vernix ſec, ou en larmes 141
Gomme Sagapenum, ou Seraphin 385
Gomme Saracene 360
Gomme Seraphin, ou Sagapenum 385
Gomme Tacamacha 393
Gomme Tacamacha Sublime, ou en Coque, en Maſſe, & en Larmes 393
Gomme Thebaïque 365
Gomme Turique, ou Turis 367
Gomme Vermiculée 367
Goute, ou Angoure de Lin 235
Gotin 290
Gottes Gnad 180
Goudran, ou Bray Liquide 431
Goudran, Zopiſſa, ou Poix noire 431
Gourre & Gourreurs 424
Goute 235
Grantzbaum 452
Grain de Tilli 291
Graine d'Avignon 25
Graine d'écarlatte 39
Graine de Giroſle 148
Graine jaune 25
Graine de Muſc, ou Ambrette 29
Graine de Paradis 46
Gramen, ou Chiendent 108
Granadillenholtz 134
Granatäpfel 228
Granatblüten 228
Granatenschalen 228
Granaten-Conſerve, falsche 229
Grana Tinctorum 39
Granum Avenionenſe 25
Granum Gnidium, vel Coccus Gnidius 83
Gratiola, vel Gratia Dei 180
Gravelée, ou Cendre Gravelée 337
Gravelle de Lyon 330

Grenades 228
Griesholtz 133
Groisin 216
Gros Bois de Sapan, ou gros Bresil de Japon 144
Gros Pignons de Barbarie, gros Pignons d'Inde, ou de l'Amerique 292
Gros Pignons d'Inde de deux autres especes 292
Gros Verdun 124
Grosse Terebenthine, ou Terebenthine commune 427
Gruau, und andere dergleichen Gesämig 20
Guadeloupe Rosenholtz 129
Guajac, Frantzösischer 140
Guajaci ligni Extractum, Oleum, Resina, Sal, Spiritus 140
Gueſde, ou Paſtel 191
Gummi, allerhand Gattungen 353. seqq.
" " Alouchi 162
" " Arabisches 365
" " Elemy im Rohr 392
" " Englisches 367
" " Gutti, Gummi Gutta 363
" " innländisches 371
" " Lacca 405
" " von der Egyptischen Acacia oder Schotendorn 395
" " von Turis 367
" " von Senega 367
Gummi Achantinum 365
- - Ammoniacum 387
- - Animæ 403
- - Carannæ 395
- - Copal 401
- - Elemy und Sorten 391
- - Gutta 363
- - Hederæ 395
- - Peruanum 363
- - Sagapenum 385
- - Saracenicum 365
- - Serapinum 385
- - Thebaicum 365
- - Tragacanthæ 371
- - vermiculatum 367
Gutta Gamba, Gamboidea, Gamandora, Gema, Gemau 363
Guy de Cheſne H. 343
Haarpuder, allerhand Sorten 346
Habergrütze 20
Harame / *Harame* 393
Hartzpech 429
Haselnüsse 342
Haselwurtz 103
Heiligen Geist Wurtz 85
Heiliges Kraut 195
Heliotropium tricoccum 193
Helleborus albus, weisse Nieswurtz 83
- - niger, schwartze Nieswurtz 85
Herbe à la Reyne 195
Herbe de S. Jean, ou Armoiſe 200
Herbe jaune, ou Gaude 192
Herbe-Sainte 195
Hermodactylen / *Hermodates* 171
Herniaria, *ou Turquette* 201
Hertzogspulver 262
Heydelbeeren 25
Hingt / *Hingt* 383
Hippolapathum 64
Hirse 20
Hirundinaria 60
Hivorahé 171
Höltzer 123
Holtz aus Jamaica 145
Houatte ou Houette, Houatte 309
Huile des Herbes 428
Huile noire de Tartre, ou par la cornue 333
Hundskohl 309
Hypocistis, *ou Hypochiſte* 447

I.

Jamacaru, *Jamacaru* 37
Jalap, Jalappe 65
Jalappæ resina vel magisterium, Jalappenhartz 66
Jalappen-Pulver 66
Jasminholtz 133
Imperatoire, Imperatoria, Meisterwurtz 87
Inde & Indigo, Indich und Indigo, und dessen Bereitung 187
Indich, schwimmender 189
" " Serquisse 187
" " von Agra, wie Castanien gestalt 189
Indichblume 192
Inle commun 215
Inde en Marrons, ou Indigo d'Agra 189
Inde Flottant, Inde Plat, ou Inde Serquisse 189
India, ou Odia 365
Indianische Nuß 278
Indianische Nüßlein 293
Indianischer kleiner Narden 238
Indianisches Blatt 173
Indianisches Holtz 145
Indianische Wurtzel, wider die Ruhr 53
Indich / siehe *Inde.*
Indigo 189
Indigo Gatimalo, Indigo Guatimalo 190
Indigo de la Jamaique, Indigo von Jamaica 191
Indigo de S. Domingue, Indigo von S. Domingo 190
Indigo des Isles, Indigo aus den Inseln 191
Ingber 75
" " eingemachter 76
Johanns-Oel 420
Jone Odorant 217
Ipecacuanha, Americanische 56
" " Brasilianische 56
" " schwartzlichte 58
Ipecacuanha blanc, weisse Ipecocuanha 55
Ipecacuanha, brun & gris, braune und graue 54
Iris de Florence, Iris Florentina 77
Iris *Noſtras* 77
Iridis fecula 78
Isatis 191
Jubisrosinen 327
Judasöhrlein 351
Jungfernöl 313
Jungfernmilch 379
Jue Muſqué 200

Jujubes 273
Juniperus 141

K.

Kagne 20
Kali, *Kali* 209
Kastanien 342
Kastenzucker 111
Katzenzagel 351
Kermen oder Kermes/ *Kermen ou Kermes* 39
Kinquina 163
Kinquina d' Europe, Europäische Quinquina 88
Königinkraut 195
Königsnäglein 257
Kohl/ Frantzösischer wilder 18
" " Flandrischer 18
" " " " " wilder 17
Korn von Avignon 25
Koüan, ou Choüan 5
Krähenäuglein 277
Kräuteröl 428
Kraftmehl 21
Kramkümmel 11
Krebskraut 193
Kronennäglein 257
Kühlende Samen 49
Kühnrus 432
Kümmel/ Ethiopischer 7

L.

Lacca an oder auf Röhrlein und Stöcklein 405. 406
" " Colombina 39
" " feine 38
" " flüßige 146
" " granulirte oder körnichte 407
" " natürliche 405
" " platte 407
" " Venedische 39
Lacque Colombine ou Platte 39
Lacque en Graine 407
Lacque en Oreilles 407
Lacque fine ou de Venise 38. 39
Lacque Liquide 246
Lacque Platte 407
Läuskraut 29
Lait Virginal, Lac Virginis 379
Lalé Vitsie 243
La Marie 209
Larix 347
Lasur 213
Laudanum Opiatum 443
Laudanum, *ou Extrait d' Opium* 443
Laurier Aromatique, ou des Indes 146
Lentiscus, *Lentisque*, Mastixbaum 135
Lerchenbaum 347
Lerchenschwamm ib.
Letterhout 150
Levantische Asche 215
Lichtholtz 131. 133
Lichtzieher in Paris führen einen Proceß mit den Specereyhändlern 315
Licyum 5
Lycium aus Indien und Candien 456
Liege 169
Liege blanc 170
Liege noir, ou d' Espagne, 170
Lignum Colubrinum Zeilanicum 279
Lignum indicum 139
Lignum nephriticum 133
Lignum sanctum 139
Ligustrum Ægyptiacum, *ou Troesne d'Egypte* 200
Liqueur de Syrie 384
Liqueur ou Terebenthine de Cedre 142
Liquid-Ambar, Liquidambra 419
Liquid-Ambar Balsam 420
Liquiritia 105
Lit Emanghits 162
Litternholtz 150
Lorbeer oder Lorbeerbaum [indianischer 146. 147
Lorberbeeren 321
Lorberöl 321
Lucerre 21
Lumignon, Dochte 310
Lunte 310
Lutea, Luteola 192
Lutzienholtz 149

M.

Macaron 20
Macer 171
Macis, Macis 261
Magisterium Coralliorum, *Magistere de Corail* 105
Magisterium Jalappæ vel Resina, *Magistere ou Resine de Jalap* 66
Magisterium Tartari 335
Magalep, Mahalep 25
Malabatrum 173
Maldivische Nuß/ indianische Gifenuß 278
Mallasses 115
Mandelbiscotten/ bittere 300
Mandeln bittere und süsse 295
" " geschälte 120
" " glatte 120
" " in Schalen oder Florentiner 298
" " spanische 120
Mandelöl, bitteres 298
" " süsses 297
Mandelkleyen und Kuchen 300
Maniquette, ou Graine de Paradis 45. 46
Manna/ *Manne*, und deren Sorten 357
Manna aus Levante und Syrien, *Manne Mastiche du Levant ou de Syrie*, Manna Mastichina 362
Manna/ flüßige/ Manna liquida, *Manna liquide* 363
Manna, himmlisches, *Manne celeste* 353
Manna Mastichina Cedri, Mastixmanna, *Manne Mastiche ou du Cedre* 141
Manna thuris, *Manne d'Encens* 401
Manna vom Berg S. Angelo, Sicilianische Manna, Manna von Tolfa, *Manne du mont saint Ange, Manne de Sicile, Manne de Tolfe* 359
Manna von Brianson, *Manne de Briançon* 361
Marmelholtz 129

Ma-

Maronen/ *Marons* 341
Marons glacez, überzogene Maronen 344
Maroquins, schwartze Rosinen 327
Marube blanc, ou Pratium Album, weisser Andorn 200
Marum 173
Mastic en Larmes, Mastixtropfen 135
Mastixbaum 135
körner oder Tropfen 135
Manna 141
Maßlach der Türcken 441
Metaxuchitl 252
Methoacan, Mechoacanna, Mechoacanna 67
Mechoacannæ lac vel fecula 68
Meconium 441
Medica 22
Meerkohl 185
Meerschwämme 207
präparirte 208
Meerzwiebeln 207
Mehon, Meum, ou Meu 93
Melaguetta 148
Mel anacardinum 272
Melaquette 46
Melasse de Sucre, ou Malasses 116
Meleſſe ou Meleze 347
Melilot, Steinklee 200
Meliſſe, Melisse 200
Membroni Cini *ou Racine de Membroni Cini* 108
Mens, Meſſe, ou Mungo 49
Mentha hortensis corymbifera, Gartenmüntze 74
Menthe, Müntze 200
Mere de Giroſle, ou Clou Matrix 256
Meslac des Turcs 441
Metaqueſunnauk 37
Meu, Meum 93
Meurtes 26
Mil, ou Millet, Hirse 20
Mille-Fanti 20
Mille-Pertuis, Johanniskraut 200
Milzkraut 200
Mine d'Or 53
Mirabilis Peruviana, *ou Belle de Nuit* 65
Mirabolanen, *Mirabolans Belleris*, Bellirici, Bellirische 287
Mirabolans Emblis, Emblici, aschfarbene 287
Mirabolans Chepules, *ou* Quibus, schwartzbraune 287
Mirabolans Citrins, citrini, gelbe 285
Mirabolans Confits, eingemachte 285
Mirabolans Indiens, indici, indianische 287
Mithridat/ *Mithridat* 349
Mohn stachlichter 441
Mohrenpfeffer 253
Morcheln/ getreugte, *Morilles ſeches* 350
Meſe 29
Moſcovade Griſe 112
Mouſſe Marine, 205
Mouſſerons Confits, eingelegte Schwämme 350
Münchs-Rhabarber 64
Mungo 49
Muſcade, Mußkaten, und deren Unterschied 259. ſeqq.
Muſcades Confites, eingemachte Mußkaten 262
Mußkatenblumen 261
Mußkatnüsse 259
wilde 262
Mußkatenöl destillirtes 264
gepreſtes 23
Muſcovade 115
graue 112
Mutternäglein 256
Mutterzimmt 159
Myrrha Stacte, *ou* Electa Stacte, Myrrha 383
Myrrhe Abyſſine, Abyssinische 381
Myrrhe Animée 406
Myrrhe Onglée 382
Myrrhæ ſpiritus, oleum & tinctura 383
Myrrhenöl im Keller geflossen, Myrrhæ oleum per deliquium 382
Myrtenbäumlein 27
beeren 25
Myrtes 25
Myrtilles 23

N.

Nachtschatten, Mexicanischer, so für die Jalappe gehalten wird 65
orientalischer 279
Näglein 256
eingemachte 217
kleine runde 250
öl 258
Nägleinholtz 161
Nägleinkorn 148
Nägleinnuß 250
Nard Celtique, Celtischer Narden 238
Nard de Montagne, Bergnarden 237
Nard Indique, indianischer Narden 237. 238
Nard Sauvage, ou Cabaret, Haselwurtz 103
Natterwurtz 94
Virginianische 59
Naveau, ou Navet Sauvage, wilde Rüben 15
Nelckenzimmt 161
Neroli 303
Nicotiana, *Nicotiane*, Tabac 195
Nielle ou Nigelle Romaine, Nigella *Romana* 47
Nieswurtz, schwartze 85
weisse 83
Niſi, Nisi, *ou Racine de Niſi* 108
Noir d'Allemagne 339
Noir d'Eſpagne 171
Noir de Fumée 432
Noir de Troyes & autres lieux 340
Noiſettes Indiennes, ou Ameriquaines, Americanische oder indianische kleine Nüsse 269
Noix Aromatiques, Mußkatnüsse 259
Noix Confites de Roüen, Nüsse von Rouan/ Rouanische eingemachte Nüsse 121
Noix de Coco, ou de Malaives 278
Noix de Giroſle, ou de Madagaſcar 250
Noix d'Inde, vid. *Coco, Areca, ou Muſcade* 269
Noix Vomiques 277
Nompareillet 78. 119

Nuces vomicæ 277
Nudeln 20
Nußöl 313
Nuß von Madagascar 250
Nux Maldiva 278
Nux Indica ad venena celebrata 278
Nux Moscata, Myristica, *ou* Aromatica 259

O.

Ochsenzungenwurtzel / constantinopolitanische oder aus Levante 101
Ocosotl / *Ocoçotl*, Baum, von dem der Liquid-Ambar rinnet 419
Odia *ou* India, eine Stadt in Indien 365
Oel, wie zu bereiten 50
von Senega 275
vom höllischen Feigenbaum 299
Oelbäume, wilde 391
Ohrengummi, Ohrenlacca 407
Oiselet de Cypre 380
Oleo-saccharum 159
Oleum Cadæ oder de Cade 142. 143. 431
Oleum Rhodium, *ou Huile Rhodium* 130
Oleum Tartari per deliquium 334
Oliban, ou Encens mâle, Olibanum, Olibanum masculinum 399
Oliban, ou Encens des Indes 401
Oliven / *Olives*, allerhand Sorten 311
Olivier Sauvage, 391
Opii Extractum sive Laudanum 443
Opium, Opium und dessen Sorten 435. seqq.
Opium de Paris, Pariser Opium 444
gelblicht und weiches 442
schwartzes und hartes 442
Opobalsamum 469
Opoponax 387
Opoponax aplati, ou de la Compagnie, breitgedrucktes / oder der Compagnie Opoponax 388
Opoponax en larmes, tropfichtes Opoponax 387
Opoponax en masse, *Opopanax* in Stücken 387
Opuntium majus spinosum fructu sanguineo 33
Orangeat en dragée 303
Orangelettes, kleine Pomerantzen 304
Oranges douces & aigres, süsse und saure Pomerantzen 301
Orcanette, rothe Ochsenzungenwurtzel 99
Orcanette du Levant, ou de Constantinople, Ochsenzungenwurtzel aus Levante oder aus Constantinopel 101
Orejevalla soll eine Blume seyn 268
Oreilles de Judas 350
Orge Mondé, Gerstengraupen 17
Origan, Wolgemuth 200
Orisel, ou Sereque 192
Orlean / *Orleane* 451
Orseille d'Hollande, holländische Orseille, hart und weich 193
Orseille de Lyon, Orseille von Lyon 196
Osterlucey / Osterluzey kleine 96
lange 95
mit vielen Wurtzeln 96
runde 95
Oüate, Ouatte 303
Ourdon, Ourdon, oder Staub von Sennesblättern der Hausirer 179
Outremer d'Hollande 215
Oxycedrus, *Oxycedre* 141

P.

Pain de Pourceau, ou Cyclamen 108
Pain de Roses, Rosenkuchen 224
Palay de Canada, eine Wurtzel 108
Palma Christi 291. 292
Palmöl 275
Palo de Calanturas 166
Panaces Heracleum, planta ferulacea, von welcher das Opoponax rinnet 257
Pancratium 209
Pantoffelholtz 169
schwartzes oder spanisches 170
weisses 170
Pao d'Aquilla, ou Bois d'Aigle 126
Papier, allerley Papier 312
Paradiskörner 46
Pareira Brava, Pareira brava 83
Passepierre 14
Pastel d'Ecarlatte 42
Pastel, ou Guesde 191
Pastilles á bruler, Räucherkertzlein 379
Pastilles de Portugal, Brustküchlein aus Portugall 119
Pastilles ou Trochisques de Safran, Saffranküchlein 216
Pastinacke wilde 9
Pâte d'Amandes, Mandelkuchen 231
Pâte des quatre Semences froides à laver les mains, Kleyen von den vier kühlenden Saamen zum Händewaschen 50
Pature de Chameau 217
Patrez 20
Pavanaholtz / *Pavame* 137
Pavana, ou bois des Molucques, Molucciches Holtz 152
Pech, Burgundisches oder weisses 428
flüßiges 431
schwartzes 430
trucknes 429
Pechbalsam 430
öl 430. 431
Penidzucker 117
Pensée, ou menuë Pensée, Veilgen dreyfarbigte 241
Pentaphyllum, *Quinte-feuille*, Fünfffingerkraut 82
Pepins de Coloquinte en dragées, Coloqvintenkern mit Zucker überzogen 290
Perelle 351
Persil de Macedoine, Macedonische Petersilge 6
Pervanche, ou Clematis Daphnoides, Sinngrün 206
Peruvianischer Balsam 411
wie derselbige nachzumachen 413
Peruvianische Rinde 163
Petazites, Pestilentzwurtz, Petasites 107
Petersilge Macedonische 6
Petit briquet 196
Petit Galanga, kleinere Galanga 79

Petit Genevre, kleinere Wachholder 143
Petit Giroſle rond 250
Petit Poivre
Petit Senné 182
Petit Verdun 11. 13. 119
Petite Cardamome, kleine Cardamomen 47
Petite Valeriane, kleiner Baldrian 92
Petites dragées 78
Petites Oranges ou Orangelettes, kleine Pomerantzen 304
Petits Pignons d'Inde, kleine indianiſche Treibkörner 292
Petroſelinum Macedonicum 6
Petun/*Petun* 195
Petun à la langue 196. 197
d'Amazonne 196. 197
muſqué 196
verd 196
Verine 196. 167
Pfeffer/ambrirter 244
Americaniſcher 253
aus Braſilien ib.
aus Guinea ib.
aus Jamaica 148
ethiopiſcher 253
frantzöſiſcher 253
kleiner 24
langer 251
americaniſcher 251
rother langer Mexicaniſcher 253
ſchwartzer langer 253
ſchwartzer und deſſen Sorten 245
ſpaniſcher 253
von Mexico ib.
von Tabago ib.
weiſſer 243
wilder 243
Pflaumen 341
Phu Ponticum, *Phu Pontique* 94
Picardans, Picardans / Picardiſche Roſinen 327
Picholines, *& Paulines*, Oliven, welche Picholines und Paulines genennet werden 312
Pied d'Alexandre 97
Pierre à Cautere, *ou Ruptoire Potentiel*, Cauteriſirſteine, und deren Unterſcheid 338
Pierre de Contra-y-erva, Lapis Contrayervæ 60
Pierres d'Eponges, Schwammſteine 208
Pignons, *Pignolat*, *ou Amandes du Pin*, *Pignons blancs*, *ou doux*, Pinien 293
Pignos de Barbarie, Treibkörner aus der Barbarey 292
Pignons d'Inde, Treibkörner aus Indien und America 289
Pignons en Dragées, überzogene Pinien 120. 294
Pillules Angeliques, *Pillules de Francfort*, *ou Gourmandes* 446
Pillules de Terebenthine 434
Piment 253
Pimpinelle, die groſſe/Pimpinella ſanguiſorba, giebt eine Art Concenille 40
Pinien 293
öl 294
Pirethre, Pyrethrum, Bertram 97
Pirole, *ou Verdure d'Hyver*, Pyrola, Wintergrün 185
Piſtacien, Piſtazien aufgeſchlagene oder ausgehülſete, *Piſtaches caſſées* 296
in Schalen *Piſtaches en cocque* 296
überzogene *Piſtaches en Dragées* 120. 296
Pivoine Male & Femelle, Pönienwurtzel, Männlein und Weiblein 108
Pizacantha 25
Plantæ capillares 183
Syrupus de capillaribus Canadæ ib.
Monſpelienſium ib.
Plinius Näglein 250
Podagra, *Podagre* 235
Pois vers & jaunes, grün und gelbe Erbſen 20
Poivre Ambré, *ou à la Bergerac* 244
Poivre à Queuë, *ou Muqué* 249
Poivre blanc 244
Poivre de Guinée, und deſſen Sorten 253
Poivre de la Jamaïque 148
Poivre du Mexique, *de Tabaco*, *de Breſil*, *d'Eſpagne*, *Poivre long rouge des Indes*, *Poivre de France*, *Piment*, *& Poivre de l'Amerique* 253
Poivre de Thevet 249
Poivre long 251
Poivre long de l'Amerique ib.
Poivre long des Indes orientales ib.
Poivre long noir 253
Poivre noir 245
Poivre rond blanc, *ou noir*, 244. 245
Poivre ſauvage, *ou petit Poivre* 24
Poix graſſe, *Poix blanche*, *ou de Bourgogne* 428
Poix Navale, *Goudran*, *ou Zopiſſa* 432
Poix Noire 430
Poix Reſine 429
Poley aus Virginien 59
Polium Montanum 173
Polixanderholtz 150
Polypode, Polypodium 90
Polytrichum 184
Pomerantzen/ſüſſe und ſaure 301
kleine, *Orangelettes* 304
Pomerantzenblüten/eingemachte 303
waſſer 303
Pomerantzenöl 304
Pomerantzenſchalen 303
überzogene 303
Pommes de Pin, Pinienäpffel/Fichtenzapfen oder Aepfel 293
Potaſſe, Pottaſche/*ou Vedaſſe* 337. 339
Pots pourris, was das heißt 380
Pottaſchen Saltz und Oel 337
Poudre à Vers 1
Poudre Cornachine ou de Trois 436
Poudre de Chypre, *de Franchipane &c.* 346
Poudre Duc 262
Pouliot, Poley 200
Pouliot de la Virginie, Pulegium Virginianum 59
Pratium album, *ou Maruble blanc*, weiſſer Andorn 200
Preſle 352

Provinsroſen 219
Pruneaux, Pflaumlein 341
Prunes 342
Pulegium Virginianum 59
Pulvis cornachinus 436
Pumicin 275
Purgir-Biſcoten 66
Pyrethre, Pyrethrum, Bertram 97
Pyrola 185

Q.

Quatre Mendiens 342
Queue à cheval 351
Quinquefolium 82
Quinquina, Quinkina, Quina-Quina, &c.
Qvinqvina 163
Quinquina europäiſche 88
Quinquina/Weiblein 165
Quinquinæ Extractum & Sal 166
Quinte-feuille, Fünffingerkraut 82

R.

Racine Vierge 70
Radix ad contuſiones 70
Raiſins d'Arc au Ciel 327
Raiſins aux Jubis 326
Raiſins de Calabre 325
Raiſins de Corinthe ib.
Raiſins de Damas ib.
Raiſins d'Eſpagne 327
Rame de Boue 371
Raquette ou Cardaſſe, Raqvette 33
Raucherkertzlein 379
Rauchtäfflein 379
Raucken 215
Ravendſora, Ravendſara 163
Regliſſe, Süßholtz 105
Regliſſe ſeche, trucken Süßholtz 106
Reiß 17
Rezanuale 290
Rha, Baum, der in den Canariſchen Inſeln Drachenblut giebet 390
Rha barbari extractum 63
ſal fixum 63
Rhabarber 61
americaniſche 63
weiſſe 68
Rha Monachorum, Rhaponticum montanum, Münchs-Rhabarber, *Rhapontic de Montagne, ou Rubarbe des Moines* 64
Rhapontic de Levant, orientaliſche Rhapontic 64
Rhaponticum Proſperi-Albini 64
Rhodiſer Dorn 127
Rhus 193
Ricinus, Ricinus/der Baum der die Granatiglia trägt 291
Ricinus mit der allerkleineſten Frucht 292
mit der gröſten Frucht ib.
mit ſchwartzen Samen 292
Rinden 151
indianiſche 162
Rocherta 215
Rocou, Roucou, ou Rocourt 451
Roggen 19
Roquette 215
Roſaire 224
Roſen 220
Conſerve 221
Holtz 128.129
Honig 221
Kuchen 224
Oel 130. 224
Spiritus und Zucker 117. 220. 221
von Jericho 46
Roſinen, und deren Sorten 325. ſeqq.
Calabriſche 327
Damaſceniſche 325
kleine 325
Picardiſche 327
ſchwartze 327
Roſes de Provins 219
Roſette 146
Rosmarin, *Romarin*, 229
Oel 230
Eſſentz 231
Blüten 234
Blütenzucker ib.
Samen und Saltz ib.
Rothlapp 193
Portugieſiſcher 40
Türckiſcher 39
Roucou 451
Roux ou Rhus 193
Royalzucker der Confiturirer 120
Rubarbe de Dodon, de Proſper Albin 61
Rubarbe de l'Amerique 63
Rubarbe de Levant 61
Rubarbe des Moines, ou Rhapontia de Montagne 64
Rubia Tinctorum 101
Rüböl 18

S.

Sacchari Spiritus 121
Safflor/*Safran Bâtard* 227
Saffran, *Safran* 223
deſſen Sorten 225
Safran d'Allemagne, ou Fleur de Carthame, teutſcher oder wilder Saffran 227
Safran d'Eſpagne, ſpaniſcher 226
Safran/Indianiſcher, Babyloniſcher, oder Malabariſcher, *Safran des Indes, de Malabar, ou de Babylone* 79
Safran en Poudre, geſtoſſener 225
Saffranküchlein 226
Safranum 227
Säfte 435. ſeqq.
Safrgrün 455
Segapenum, aut Serapinum 385
Sal alcali 211
Salicora, Salicornia, Salicote 210
Salin 213
Saliunca de Naples 108
Salſepareille des Indes & d'Eſpagne, Indianiſche und Spaniſche Sarſaparilla 102
Salſepareille de Maregnan, Sarſaparilla von Marignan 103
Sal vegetabile 331
Salvia Vitæ 184

Sa-

Sal volatile Tartari 337
Sambaranne/ *Sambarame* 151
Samen 1. seqq.
Sammtpappel, indianische 29
Sanct Luzienholtz 149
Sandaraca, die wahrhafte 141
Sandaraca Græcorum, *Sandarac des Grecs* 143
Sandaraca Arabum, *Sandarac des Arabes* 142
Sandel auf Taffent 132
Sandelholtz, Sandel falscher 132
gelber 130
rother 131
weisser 131
Sandera du Perou 108
Sang de Dragon 389
Sang-Dragon des Canaries 389
Sang-Dragon des Indes, 389
Sang-Dragon en Roseaux 390
Sang-Dragon faux 391
Santal Citrin, blanc & rouge 131
Santal en Taffetas 132
Santal-Faux 132
Santolina, *Santolive, ou Xantoline,* Semen-Contra 1
Sapanholtz 144
von Bimaes 145
Sarcocolla, *Sarcocolle* 397
Sariette, Saturey 200
Sarsaparilla, Sarsaparilla, Salsepareille 101
Holländische 102
Indianische 102
Moscowitische 103
Spanische 102
von Marignan 103
Sassafras 137
Satyrions Confits, Stendelwurtz, eingemachte 350
Savon 319
Savon liquide ou Savon noir 320
Savon verd liquide 320
Saururus botrytis 253
Saxafras, ou bois de Cannelle 137
Saxifrage, Saxifragia 9
Scabieuse, Scabiose 200
Scammonium 435
Scammonii resina 437
Scamonée d' Alep, Scammonium von Alepo 437
Scamonée de l' Amerique, Americanische Scammonea 67
Scamonée Diagredé 438
Scamonée de Smirne, Smirnisches Scammonium 437
Scamonée des Indes, ou de la Compagnie, Indianisches Scammonium/ oder der Compagnie Scammonium 439
Schachtelhalm 351
Schafmülle 23
Scharlach, woraus er in der Türckey gemacht wird 348
Scharlachkörner 39
Scharte 192
Schiffpech 431
Schlangenholtz 279
Schlangenwurtz 59. 95. 107
Schmalte 213
Schmeltz, Schmeltzglas/ allerhand Sorten 213
Schwämme 207
Schwammsteine 208
Schwartz, Spanisches 171
Teutsches 339
von Troyes und andern Orten 340
Schwartzkümmel 47
Schweinbrodwurtz 108
Schweitzerhosen 65
Scilles, Squillæ, Meerzwiebeln 207
Scolopendria 183
Scordium, *ou Chamaras,* Scordien 200
Sebesten/ *Sebestes* 273
Seiffe, und deren Sorten 319
schwartze 320
grüne Holländische 320
Seigle, Roggen 19
Selinskörner 253
Semencine, Semen-contra, Semen contra vermes, Semen Sanctum, Semen Santonicum 1
Semen-contra en Dragées, überzogen 6
Senegré 21
Sené de la Palte, ou d' Alexandrie 179
Sené de Moca, ou de la Pique 180
Sené du Levant 180
Sené de Tripoli, ou de Seide 180
Sennesblätter/ Sennet 179
schlechte 182
spitzige 181
Sennesschötlein 179. 181
Serapinum 385
Sereque, ou Orisel 192
Sermontain 7
Serpent à Sonnettes, ou Cascavel 60
Serpentaire, ou Serpentine de la Virginie, Serpentaria Virginiana 59
Serpentaire grande & petite 94
Serpentina Virginiana 59
Serpolet, Quendel 200
Seseli de Candie, Seseli Creticum, Seselsamen aus Candien, oder Cretischer 7
Seseli d' Ethiopie, Seseli Æthiopicum, Seselsamen aus Ethiopien 7.
Seseli de Marseille, Seseli Massiliense, Marsilischer Seselsamen 5
Seseli des Prés 8
Seseli du Peloponese, ou de la Morée 7
Siberischer Anis 49
Sichelklee 21
Siegelwachs 408
davon wird einer in Franckreich reich/ 405
Siler montanum 7
Sinesisch Holtz 150
Sinngrün 200
Sirop de Sucre, Syrup vom braunen Farin 116
Siseleos 5
Smilax Aspera 102
Solane Orientale 281
Solanum Mexicanum 65

Soldanelle ou Chou Marin, Soldanella 105
Sorbec d'Alexandrie, Sorbait 302
Souchet d'Angleterre, ou de Flandre 80
Souchet des Indes, de Malabar, ou de Babylone 79
Souchet long, ou Cyperus 81
Souchet rond, ou Cyperus 80
Soude, Suda und ihre Arten 209
Soude de Bourde & soude de Varecq, sind schlechte Sorten 211
Specacuanha 53
Spicnard, Spicanard, und dessen Sorten 237. 238
Spicöl 234
Spiritus Tartari 333
Spiritus Vini 330
Spitze aus Aloe gemacht 445
Springkörner 292
Squenanthe, Squinanthe 217
Squillæ 207
Squine, ou Esquine, Chinæ radix, Chinawurtzel 103
Stabwurtzsamen 1
Stacté ou Stacten, flüßige Myrrhe 383
Stacté en larmes, Stacte in Tropffen 381
Stacté en Onguent ou artificiel 384
Stacté ou Myrrhe liquide, flüßige Myrrhe 383
Staphisagria, *Staphisagre* 29
Stärcke 21
Stœchananthe 217
Steckrübe rechte wilde 69
Steckrübensamen 15
Steinbrech 9
Steine / die in den Schwämmen gefunden werden 208
Steingunderman 104
Steintraute aus Canada 183
von Montpellier 183
Stercus Diaboli 384
Stielwurtz 69
schwartze 70
Stil de grain 26
Stœcas Arabique, Arabischer Stöchas 229
Stœcas Arabique blanc, weisser Arabischer Stöchas 230
Stœcas Citrin, Stœchas citrina 230
Stöchaskraut 229
Storax, Storax / rother 377
calamitæ, *en larmes*, tropfichter 377
Kuchen 378
liquida, flüßiger 379
Succus acaciæ veræ 449
Hypocistidis 447
Mediæ 384
Syriacus 384
Succus Concretus 446
Suc de Medie, ou Syriniac 384
Sucre, Zucker / welchergestalt er aus den Rohren gezogen wird 109
Sucre Albasur & Alkaser 114
Sucre Candi blanc 115
Sucre Candi roux 117
Sucre de la Chypre 115
Sucre de Madere 114
Sucre de Mambu ou Tabaxir 114
Sucre demy-royal 113
Sucre d'Orge 117
Sucre d'Orge blanc 117
Sucre de sept livres 113
Sucre des Isles atteré, Kastenzucker 101
Sucre Rosat 117
Sucre rouge, ou Chipre 116
Sucre royal 113
Sucre tors 117
Suda 209
von Alicant 210
von Bourde 211
von Cartagena 211
von Cherbourg oder Vareq 211
Süßholtz / trucknes 106
safft 105
von Blois 107
weisser 107
Suif de Verre 214
Sumac de Port-en-Port, Sumach 193
Sumac rouge 194
Suye d'Encens 401
Syrup von braunen Farin 116
Syrupus hydragogus oder Rhamni cathartici 455

T.

TAbac / *Tabac*, dessen Sorten und Wartung 195. seqq.
Tabac en Corde & en Poudre, de toutes sortes, allerhand Arten gesponnener Tabac und Schnupftabac 195. 196
Tabacs Bau und Wart 197
Tabacs schwartzes Oel, liquor und Saltz 199
Tabaxir, ou Sucre de Menbu 114
Tacamahaca, Tacamahaca 393
en coque oder sublimis 394
in Stücken und Tropfen 394
Tagliani 20
Tamalapatra, Thamalapatra 173
Tamarinden / *Tamarins* 285
eingelegte *Tamarins Confits* 286
von Senega / *Tamarins du Senega* 286
Tamarindenkuchen 286
Tamaris, ou Tamarise, Tamarisken. Becherlein / Fäßlein und Schalen, Holtz / Rinde und Saltz 137. 138
Tapsie, ou Tapsia blanche 72
Tapsie noire 72
Tara / was es heißt 318
Tare, Goudran, ou Bray liquide 431
Tartarus, *Tartre blanc & rouge*, Weinstein 329
Tartarus chalybeatus, *Tartre Chalybé* 331
Tartarus emeticus, *Tartre Hemetique* 333
Tartarus martialis, vel Crystalli Tartari chalybeati, *Tartre Martial, ou Cristal de Tartre Chalybé* 331
Tartarus solubilis, *Tartre Martial soluble* 331
Tartarus solubilis, *Tartre soluble* 331
Tartarus vitriolatus, *Tartre Vitriolé* 335
Tasses, Barils, & Gobelets de Tamaris 137. 138
Teinture de Benjoin, Lac Virginis, Jungfermilch 379

Teinture de Sel de Tartre 335
Tembul ou Betel 199
Terebinthina, Terpentin/ *Terebenthine* 419
Terebinthinæ essentia, oleum und spiritus 427
Terebenthine commune, ou grosse Terebenthine, Terpentin gemeiner, schlechter 427
Terebenthine cuite, ou Colophone, Colophonium, oder gekochter Terpentin 434
Terebenthine de Bayonne, ou de Bordeaux 419
Terebenthine de Cedre, Terebinthina Cedri 142
Terebenthine de Chio, Terpentin von Chio 421
Terebenthine de Veniſe, Venedischer Terpentin 422
Terebenthine du bois de Pilatre, aus dem Holtze bey Pilatre 422
Terebenthine fine, feiner Terpentin 423
Tereniabin 363
Terpentinpillen 434
Terra-Merita, Terra merita 79
Terra-Merita *rouge*, rothe Terra merita 79
Teuffelsdreck 383
Thapsia, Thapsia, schwartze 72
weisse 72
Thé, Thee 175
Theeblume 175
Theer 431
Thinca-Radoi 257. seqq.
Thlaspi, Baurensenff 7
Thora Major, *Thore*, grössre Thora 90
Thus-Liban, ou Encens du Liban 399
Thuya, ou Arbre de Vie 128
Thymelæa, *Thymelée* 83
Thymseide 235
Tinctura Tartari 335
Tlapalcypatly/ *Thlapalcypatly* 133
Tollkörner 279
Tormentilla Sylvestris, Tormentille, die wilde 93
Torneſol de Conſtantinople, Rothlapp Conſtantinopolitanischer 39
Torneſol de Portugal, ou Torneſol en Cotton, Rothlapp oder Portugallischer Turneſol auf Coton 40
Torneſol en Drapeau, Torneſol auf Lappen 193
Torneſol en Pain, Torneſolbrode 194
Torneſol en pâte, ou en pierre, steinharte Torneſol 193
Torneſol ſin en Drapeau, Rothlapp 39
Tragant 371
Treibkörner 289
aus der Barbarey 292
indianische 292
Trochiſques, ou paſtilles de Safran 226
Truffes, ou Truffles 350
Tunal, ou Opuntium 33
Turbith, Turbit/ Turpethum 69
Turbith gris, grauer Turbit 72
Turbit, weisser 184
Turpeti extractum 72
Tuya 128

V.

VAleriana Major, *Grande Valeriane*, grosser Baldrian 91
Valeriana minor, *Petite Valeriane*, kleiner Baldrian 92
Vanillen/ *Vanilles* 269
Balsam 270
Vao Ravendsara 163
Uberzogene Sachen 119
Näglein 164
Vedaſſe, Potaſſe, ou Gendaſſe 340
Veielwurtz 77
Veilgen 239
Veilgenkrautwurtz 77
Veratrum album 83
Veratrum nigrum 85
Verd d'Iris 78
Verd de Veſſie 455
Verdun gros & petit 119. 120
Veretre 83. 85
Vermicelli 20
Vermichel blanc & jaune 20
Verniß 433
Verniß, chinesischer, *Vernix à la Bronze, ou de la Chine* 433
Vernix blanc, ou de Veniſe, Venedischer oder weisser Verniß 433
Verniß, gemeiner, schlechter/ *Vernix Commun* 427. 434
Verniß von Weinspiritus, *Vernix d'Eſprit de Vin* 434
Vernix Doré, Goldverniß 434
Vernix ſiccatif, truckner Verniß 433
Vernix, ou Gomme de Genevrier, trockner Verniß 143
Verre ſouffle, ou brillant, geblasen und glänzend Glas 214
Violbraunholtz 149
Vigne blanche ou noire 69. 70
Vigne ſauvage, ou batarde 85
Vitis alba & nigra 70
Vitis idæa 30
Ultramarin, gemeines 215
holländisches 215
Ungarisch Wasser 232
Vogelleim, Alexandrinischer 275
gemeiner 275
Vogelnest 9
Violes 239
Viperina, *Viperine, ou Serpentaire Virginienne* 59
Viſnagua, ou Biſnagua 49. 239
Vitex 23
Voafiutra 390
Urucu, *Urucu, ou Achiotl* 451
Uray Sandarac 141
Usnea, *Uſnée de Cheſne* 346

W.

WAchholder/ grosser 141
kleiner 143
Gummi, Oel, Saltz/ Saft oder Extract, Spiritus und Wasser 141. 142. 143
Wachs, indianisches 408
Waid 191
Wau 192
Wein, allerhand Arten 328

Weingeist 330
Weinstein/ roth und weisser 329
mit Stahl zugerichtet 331
Weinsteincrystallen 331
Saltz, flüchtiges 339
Tinctur 335
zu destilliren 334
Welsche Heydelbeeren 25
Wermuth/ groß und klein 200
Weyrauch 399
indianischer 402
von Mocca 401
Weyrauchrus 401
Wiesenkümmel 9
Winde/ die gröste Indianische 71
Wintergrün 185
Wolffsmilch 81
strangulirende und tödtliche 90
Wolgemuth 200
Wurmsamen, Wurmpulver 1
überzogener 2
Wurtzel Agriocynera 73
Brasilianische 56
Chiai Cattai 108
Coq de Jardin 74
Membroni lini 108
Nisi 108
Palay aus Canada 108
zum unterlauffenen Geblüte/ad contusiones 70
Wurtzeln 51
und Zwiebeln, allerhand 350
Würtzlorbeer oder Lorbeerbaum 146.147
Würtznäglein 255
eingemachte 257

X.

Xantolina, *Xantoline* 1
Xylo Balsamum 409. 410

Y.

Yoli 196

Z.

Zaunrübe 70
Zedoare, Zedoaria, Zittwer 76
Zerumbeth, Zerumbet 76
Zibeben 325
Zimmt 151
Essentz oder Quintessentz 158
Extract und Saltz 160
öl 155
syrup 159
weisser 161
Zingi, *Zingi, ou Anis des Indes* 152
Zingiber flore clavato 75
Zitronat 302
Zitronenöl 301
Zitronensaft 302
Zittwer 76
Zopissa, Goudran, ou Poix Navale 431
Zucker/ brauner 115
demy-royal 113
gewunduer 117
königlicher 113
maderischer 114
Palm- 113
Penid- 117
Rosen- 117
von sieben Pfunden 113
weisser Gersten- 117
Zuckerbrode/ kleine 114
Zuckerkant/ brauner 117
weisser 115
Zuckerkörner 78
Zuckeröl 121
Zuckerrohr 109
wie der Zucker aus den Zuckerrohren gezogen wird 109
Zungen-Petun 197

Register

Zu dem Andern Theile

Der Spezereyen und Materialien Hauptbeschreibung,

Welcher

Begreiffet die Thiere, so auff der Erden leben, das Geflügel, die Thiere, so allein im Wasser leben, wie ingleichen, welche sich zugleich im Wasser und auf dem Lande aufzuhalten pflegen, die kriechenden Thiere, das Gewürme, die Schnecken und die Muscheln: nicht weniger dererselben Theile, Excrescentias und Auswuchs/ auch andere Dinge mehr, die von ihnen genommen werden/ als da ist, die Seide, die Wolle, das Haar/ die Federn/ das Blut, Fett und Schmaltz, Unschlitt/ Wachs und Honig, samt andern noch mehr.

A.

Abeilles, Bienen 535
Adler/ Adlerstein 529
Affenbezoar 476
Aigle 529
Alcyon, Martinet, ou Alcyon de France 533
Alcyons des Indes, indianische Eisvögel 533
Ambra, grauer, *Ambre gris* 552
Ambra, schwartzer 558
Ambra, weisser, *Ambre blanc* 558
Ambra von Bayonne/ *Ambre de Bayonne* 558
Amberessentz 558
Ambre Renardé, Fuchsamber 558

An-

Anchoix, Anchovies 605
Antalé, *ou* Entalia 629
Antiſpode, Antiſpodium 501
Auſtruche 527
Axonge humaine 469
Auſterſchalen, calcinirte 635

B.

Bärenſchmaltz 525
Bärenunſchlitt 525
Baleine 579
Balſamirer 460
Balſamirung der Alten, und deren Arten 460
Bart Ladanum 517
Baume noir, ou Labdanum liquide 518
Bechet, *Bechet*, eine Gattung der Cameele 503
Beinſchwartz 511
Bel-Zaar, au Maître du Venin 471
Belier, Widder 511
Bezoar 471
Bezoard Animal, Thier Bezoar 560
Bezoard de Bœuf, ou Pierre de Fiel, Ochſenbezoar 509
Bezoard de Singe, Affenbezoar 476
Bezoard de Vache, Kuhbezoar 476
Bezoard Occidental, occidentaliſcher Bezoar 479
Bezoard Oriental, orientaliſcher Bezoar 478
Bezoar Probe aus dem Tavernier 474
Bezoar Thier 471
deſſen Beſchreibung 477
Bezoar von Kühen 476
Bezoarziegen oder Geiſen 473
Biber, *Bievre, ou Caſtor* 489
Biberfelle 496
Bibergeil 491
ſind nicht die Geilen des Bibers 490. ſq.
Biberhaare 496
Bibers Anatomie 494
Bienen 535
Anmerckungen von denenſelbigen 536
Arbeit 537
Art und Weiſe den Honig zu bereiten 538
Hartz 548
ohne Stachel 552
Biſam 477
Biſamratten 485
Biſamthier 477
Blackfiſch 607
Blanc de Baleine, Wallrath 381
Blatta Bizantia, ou Ongle odorant 633
Blutegeln 577
Bock, *Bouc* 517
Bocksblut 519
Bockshäute 522
Bocks- und Ziegen-Unſchlitt 520
Bœuf, Ochſe 31
Bouc-Eſtain, Steinbock 521
Boutarc/ *Boutarque* 613

C.

Cachalot, *Cachalot*, ein Wallfiſch 580
Caillé de Lievre, Haſenlaab 526
Cameel und deſſen Sorten 503
haar 504
Camphur, ou Ane ſauvage, Camphur, eine Art wilder Eſel im glücklichen Arabien 472
Cantharides, ſpaniſche Fliegen 533
Cantharides d'Italie, italieniſche Cantharides 533
Caouanne, Caouanne/ eine Art Schildkröten 597
Capreolus Moſchi 485
Caret, Caret/ eine Art Schildkröten 598
Caſtor, ou Bievre 489
Caſtoreum 490
Cavial, Caviaro 613
Cerf, Hirſch 515
Cerf-oyſeau 530
Chagrin/ *Chagrin* 523
Chameau, Cameel 503
Chamois, Gems 523
Chelæ Cancrorum, *ou Pattes d'Ecreviſſes de mer*, Seekrebſe oder Hummer Scheeren 611
Cheval Marin 592
Chien de Mer 603
Cire à Gommer, Wachs zum wächſen 548
Cire blanche & ſes differences, weiß Wachs und deſſen Sorten 548
Cire jaune, gelb Wachs 545
Cire grenée, granulirt Wachs 545
Cire molle rouge & verte, weiches roth und grünes Wachs 551
Cire noire des Indes, ſchwartz indianiſches Wachs 552
Cire Vierge, Jungfern Wachs 548
Civette 485
Civette de Guinée ou de Breſil 487
Civette d'Hollande 487
Civette Occidentale 487
Cochlea cælata 631
Colle d'Angleterre, engliſcher Leim 511
Colle de Flandres, flandriſcher Leim 511
Colle de Poiſſon 583
Concha venerea 529
Corne de Licorne de mer, Horn vom See-Einhorn 585
Crapaudine, ou Pierre de Crapaud, Krötenſtein 577
Cuirs de Barbarie, Ochſenhäute aus der Barbarey 512
Cuirs d'Hongrie, hungriſch Leder 512

D.

Dachsfett 526
Dauphins, Delphinen 606
Dantalé, Dentalium 629
Dorcas Moſchi 485
Dragons, Drachen/ welche die Elephanten umzubringen pflegen 499
Drapier 533
Dromadaire, Dromedarien, ein Geſchlecht der Cameele 504
Duvet, Pflaumfedern 534

E.

Eau Theriacale de M. Charas 568
Eau Theriacale de Montpellier de Baude-
ron 568
Ecailles de Caret, Schilder von der Schildkröte Caret 598
Ecrevisses de Mer, Seekrebse 611
Ecrevisses de Riviere, Flußkrebse 611
Einhorn 471
Eisvögel Indianische 533
Elan, Elend, Elendthier 495
Elendthiere Jagd 497
Elendshaut 498
Elendsklaue 498
Elephant, *Elephant* 499
Elffenbein schwartz 500
Entalia 629
Erdcrocodil 572
Esel wilde im glücklichen Arabien 472
Esprit d'Yvoire 500
Essence d'Ambre gris 558
Esturgeon, *Etourgeon* 586

F.

Fanons de Balaine 580
Fausses Mumies, falsche Mumien 466
Fettigkeit von gewaschener Wolle 513
Fischleim 583
Flußkrebse 611
Franche, ein Geschlecht der Schildkröten 595
Fregate, Fregatte 529
Fregattenschmaltz 531
Fromages Etrangers, allerley Käse 526
Fuchsamber 558
Fuchsschmaltz und Lunge 526

G.

Gabaras 463
Gallenstein von Ochsen 509
Gazella Indica 485
Gems 524
Geyer 529
Geyerfell und Fett 530
Gluten alkanak 583
Grosses Thier 498

H.

Hasenlaab 526
Hay, *Haye* 613
Hayenhirn, ein trefflich Mittel wider das Podagra 575
Hegin, *Hegin*, eine Art Cameele 503
Heirat 552
Helffenbein 500
gebranntes 501
grünlichtes 500
präparirtes 501
Hippopotamus 592
Hirsch 515
Hirschcreutz 516
Hirschhorn Gallrede 515
geraspeltes 515
präparirtes 516
Hirschhornschwartz 516
Hirschkolbenwasser 515
Hirschmarck 517
Hirschruthe, Blasen und Thränen 518
Hirschunschlitt 517
Hirschvogel 530
Hommar, ou grosse Ecrevisse de mer 611
Honig 541
gelber aus Champagne 544
weisser Landhonig 544
aus Provence 543
von Narbonne 543
Huile de Balaine ou de grande baye, 580
Huitres Calcinées, Austerschalen, calcinirte 635
Hummer 611
Hungarisch Leder 512

I.

Jambons de Mayence, de Bayonne, Schincken 526
Ichthyocolla 583
Imperador / Imperador, *ou Empereur*, ein Fisch im Mittelländischen Meer 606
Ivoire ou Yvoire 500
Jungferwachs 548

K.

Käfer und Historie davon 461
Käse 526
Kalbfelle, Englische 512
Kaoüanne, ein Geschlecht der Schildkröten 297
Kellereselsaltz, Oel und Pulver 578
Krebsasche 614
Krebse 611
Krebssteine oder Krebsaugen 611
Kröten Saltz und Oel 577
Krötenstein 577
Kuhbezoar 476

L.

Labdanum en Tortis, auffgerolltes Ladanum 518
Labdanum liquide, ou Baume noir, flüßiges Ladanum oder schwartzer Balsam 518
Labdanum naturel ou en Barbe, natürlich Ladanum oder Bart-Ladanum 517
Lamantin, ou Vache Marine, Seekalb, Seekuh 591
wie es gefangen wird 593
Larmes de Cerf, Hirschthränen 518
Leim Englischer 511
Flandrischer 511
Licorne de Mer, ou Narwal, See-Einhorn 585
Licorne, & ses especes, Einhorn und dessen Arten 471

M.

Magistere de Perles, Magisterium Perlarum 628
Manati, ou Vache Marine 591
Marc de Mouches 548
Marroqvin / *Marroquin noir de Barbarie* 521
Marroquin rouge de Levant 520
Marsoüin ou Cochon de mer, Meerschwein 607
Martinet Pescheur, Martinsvogel 583
Meernabel 631
Meerzwiebelküchlein 565
Menschenfett 469
Miel, Honig 543

Miel blanc de Narbonne, weisser aus Narbonne 543
Miel blanc de pays, weisser Landhonig 543
Miel blanc de Provence, weisser aus Provence 544
Miel jaune de Champagne, gelber aus Champagne 544
Miroir sur les Peaux de Chagrin, Spiegel auf dem Chagrinleder 525
Mithridat/ *Mitridat* 573
Moëlle de Cerf, Hirschmarck 517
Moos von Menschenhirnschedel 469
Mortadelles de Provence, Provenzer Würste 526
Moschi capreolus 485
Moschius 485
Moschus 485
Mouches à Miel, Bienen 535
Mouton ou Belier, Schöps oder Widder 511
Muge ou Mujon, ein Fisch, dessen Eyer sind, was *Boutarque* genennet wird 513
Mumie, *Mumie* 457. 465
Mumie blanche, weisse Mumien 466
Mumie contrefaite, ou fausse, falsche Mumien 466
Muse, Muscus oder Bisamthier 477
Muscheldeckel, Indianischer 633

N.

Nacre de Perles, Perlenmutter 627
Narwal/ *Narwal, ou Licorne de mer* 471. 585
Nashorn 501
Klauen und Blut 501
dessen Horn, welches es auf der Nase trägt 502
Haut 502
Nattern 559
Nerita/ *Nerita* 632
Nids d'Oiseaux, Vogelnester 531
Noir de Cerf 516
Noir d'Os, Beinschwartz 511
Noir d'Yvoire, ou de Velours 500
Nombril Marin 631

O.

Ochse 509
Ochsenbezoar oder Gallenstein 509
Häute aus der Barbarey 512
Hertzcreutz 511
Oculi Cancri, ou Pierres d'Ecrevisse 611
Oesipe, Oesipus humida 513
Oiseau de saint Martin, Martinsvogel 538
Ongle odorant, ou Blatta Bizantia 633
Ongle, ou Pied d'Elan, Elendsklau 498
Orvietan/ *Orvietan*, und dessen Zubereitung 571
Os d'Autruche 551
Os de Cœur de Bœuf, Ochsenhertzcreutz 511
Os de Cœur de Cerf, Hirschhertzcreutz 516
Os de Seiche, Ossa Sepiæ 607

P.

Pagoden 465
Pardos, *Pardos*, eine indianische Münze 554
Pastilles, ou Trochisques de Vipere, Viperntäfelein 561. 562
Pazan, *Pazan* 471
Peaux de Bouc, Bockshäute 522
Peaux de Castor, Biberfell 496
Peaux de Chagrin, Chagrinleder und dessen Unterschied 523
Peaux de Chien de Mer, Haut vom Seehund 603
Peaux fraîches 521
Perlen, *Perles*, und deren Sorten 616
Perlen, Brüsselsche 628
Schottische und Bäyrische 620. 628
Perlen Erzielung 622
Perlenfischereyen in Osten und Westen 615. seqq.
Perlen Magisterium, Saltz und Oel/ auch andere præparationes mehr 628
Perlenmutter 617
Perlensamen 627
Perles à l'Once, à Piler, ou à Broyer, Stoßperlen, Unzenperlen 627
Pflaumfedern und Federn *Duvet & Plumes* 534
Phiburon 613
Pierre d'Aigle, Adlerstein 529
Pierre d'Hyrondelle, Schwalbenstein 534
Pierres d'Ecrevisses, Krebssteine 611
Piloris, ou Rats Musquez, Piloris oder Bisamratten 485
Pirassoupi/ *Pirassoupi* 472
Plumes d'Autruche, Straussenfedern 528
Plumes de Cigne, Schwanenfedern 534
Poil de Chameau, Cameelhaar 504
Porcelaine en Coquillage, Porcellanschnecken 629
Pots-pourris, was es zu bedeuten hat 519
Priape de Cerf, Hirschruthe 518
Purpurschnecken 629
Pyramiden 465

R.

Rats Musquez, ou Piloris 485
Requiem, *Requiem* 513
Rhinoceros, Nasenhorn, Nashorn 501
Rhoar, *Rhoar* 585
Rind 509
Rognons de Rats Musquets, Nieren von Bisamratten 485
Rousette, ou Doucette 603
Rupicapra 523

S.

Saffian 520
Sal acrimoniacum, armoniacum, vel ammoniacum 504. 506
fixum 510
oleum 510
Salmiac/ durch Kunst bereitetes 506
natürliches 504
Salmiacgeist, flüchtiger 509
saurer 510
Salmoniacs Reinigung 508
Sammtschwartz 500
Sang de Bouc, Bockesblut 519

Sang de Bouc-Eſtain, Stein-Bocksblut 523
Sang ſues, Blutegel 577
Sardellen, *Sardines* 606
Sauciſſons de Bologne, Boloneſer Würſte 526
Schaf- und Ziegenfelle 514
Schildkröten, und deren Arten 595
wie ſie gefangen werden 599
Schildkröten-Schilder 597. 598
Schlangen 559
Schöpſen-Unſchlitt 516
märckiſches und holländiſches 516
Schwalbenſtein 534
Scorpionöl/gemeines und von vielen Stücken zuſammengeſetztes 578
See-Einhorn 585
Seehund 603
Seide/rohe 578
Seidenwürme 575
Seekalb 591
Seekrebſe 611
Seekuh 591
Seepferd 592
Seeroß 589
Sel Armoniac artificiel 508
Sel Armoniac naturel 506
Sel de Perles, Perlenſaltz 628
Sel volatil de Corne de Cerf 516
Sel volatile d'Yvoire, Sal volatile Eboris 500
Semence de Perles, Perlenſamen, Stoß- oder Staub-Perlen 627
Silurus 586
Soldat/*Soldats, ou Cancelles* 607
Solen/*Solen* 633
Balſam oder Oel davon 608
Soye crue, *Soye Grege*, *ou en Mataſſe*, rohe Seide 578
Spiegel auf dem Chagrin 525
Spiritus Eboris 500
Spade, Spodium 501
Staubperlen 627
Steinbock 521
Steinbocksblut 523
Stinci marini, *Stincs Marins* 571
Stopfwachs 547
Stoßperlen 627
Strauß 527
Straußfedern 528
Struthiocamelus 530
Suif de Boucs ou de Chevre, Bocks- oder Ziegen-Unſchlitt 510
Suif de Cerf, Hirſch-Unſchlitt 517
Suif de Mouton, ou de Marque, märckiſches oder holländiſches Schöpſen-Unſchlitt 516
Suif d'Ours, Bärenſchmalz 525

T.

Taureau, Ochſe 509
Theriac, *Theriaque* 561
Theriac, für arme Leute, oder Teutſcher Theriac/ *Theriaque des Pauvres ou des Allemands* 567
Theriaca Andromachi, *Theriaque d'Andromaque* 563
Theriaca diateſſaron, *Theriaque Diateſſaron* 567
Theriaque reformée de M. d'Aquin, reformirter oder geänderter Theriac des Herrn Aquin. 565
Thiere 457
Thierbezoar 560
Thon, ou Thonine, Thunnfiſch, Thunnus, Thynnus 603
Todencörper/ wozu ſie die Alten gebrauchet 464
Tortuë, Schildkröten 595
Trochiſques de Ciphi, Trogiſci Cipheos 574
Trochiſques d'Hedychroi, Trochiſci Hedychroi 565
Trochiſques de Scilles, Trochiſci de Squilla 565
Trochiſques ou Paſtilles des Viperes 561. 562
Tubero 616
Tubuli Marini 631

V.

Vache Marine, Seekuh 591
Vautour, Geyer 529
Veaux d'Angleterre, engliſche Kalbfelle 512
Vers à Soye, Seidenwürme 575
Vinaigre Theriacal, Giftessig 66
Viperes, Vipern, Nattern, Schlangen 560
Viperes ſeches, getreugte Vipern 561
Vipernküchlein 565
von Montpellier 562
von Padua 561
Vipernpulver 560
flüchtiges und figirtes Saltz/ Schmaltz und Oel 560. 561
Umbilicus Marinus 631
Unguis Odoratus 633
Ungula Alcis 498
Vogelneſter 531
Vorſtoß 548
Uſnée humaine, Moos von Menſchen-Hirnſchedel 469

W.

Wachs gelbes 545
granulirtes oder gekörntes 550
indianiſches ſchwartzes 552
weiſſes 548
deſſen Bereitung 548
Oel oder Butter 547
unterſchiedene Sorten 549
weich roth und grünes 551
zum wächſen 551
Wallfiſch 579
Wallfiſchthran 580
Wallrath 581
Wallroß 589
Wels 586
Widder 511
Wolffsleber 526
Wolle/ allerhand Sorten 514
Lämmer- 514
ſpaniſche 514
teutſche 514

Y.

Yard ou Chamois, Gems 523
Yvoire, ou Ivoire 500

bra-

brulé, gebrannt Helffenbein 501

Z.

Zahnschnecke 629
Zeichner 466
Zerschneider 466
Zibet 485
aus Guinea 487
Brasilianischer 487
Holländischer 487
Occidentalischer 487
Zibetkatze 485
liebet den Gestanck, desgleichen die Ratten und Mäuse 485

Register

Zum Dritten Theile

Der Spezereyen und Materialien Hauptbeschreibung,

Betreffend

Die Fossilia und Dinge, die aus der Erden gegraben werden / als da sind Metallen und Semimetalla, halbe Metallen, Marcasiten, Mineralien, Edelsteine und andere Steine: Desgleichen Erdhartze, Erden / und solche Sachen, die davon herkommen, z. E. Crystallen, Schmeltz, Farben, Extracta, Spiritus, Olea, Salia, Essentiæ, Räucherwerck, und dergleichen.

A.

Acetum Saturni 721
Acier, Stahl, wird auf unterschiedne Weise gehärtet 651
Acier à double marque 652
Acier à la Rose, Stahl mit der Rose 653
Acier de Carme 651
Acier de Damas, Damascenischer Stahl 654
Adlerstand 829
Æs Ustum, *ou Cuivre brûlé* 687
Ætites 829
Agaric Mineral, Agaricus mineralis 845
Agathe, Agat 817
Agtstein 785
Aaimant, Magnet 743
Aimant Arsenical, Magnes arsenicalis 757
Aiman: blanc, weisser Magnet 745
Amatistes d'Auvergne & de Carthagene, Amethisten aus Auvergne und von Carthagena 818
Alana 841
Albschoß 827
Algarot pulvis 739
Alquifoux, *Alquifoux* 707
Alun, Alaune 779
Alun brûlé, gebrannte Alaune 784
Alun Catin, Alumen catinum 785
Alun d'Angleterre, englische Alaune 781
Alun de Civitavesche, Alaune von Civitavecchia 781
Alun de Liege ou de Meziere, Alaune von Lüttich oder Mezieres 783
Alun de Plume, Federalaun 779
Alun de Roche, Alumen Rochæ, *Alun blanc*, Alumen Album, *Alun de Glace*, Alumen glaciale 781
Alun de Rome, römische Alaune 781
Alun Scayolle, Alumen Scajolæ 784
Alun Scicille, Alumen Scissile 779
Alun succarin ou saccarin, Alumen succharinum, Zuckeralaun 783
Ambre jaune, Agtstein, gelber Amber 785
Ambre noir 789
Amiant, Amiantus 779
Amiantstein / Lapis Amianthus 833
Anatrum 766
Ancre de la Chine, Chinesische Dinte 807
Antihecticum Poterii, *Antihectique de Poterius* 679
Antimoine, Antimonium 727. sqq.
Antimoine d'Auvergne 730
Antimoine de Bretagne 730
Antimoine d'Hongrie 729
Antimoine de Poitou 730
Antimoine de Siam 728
Antimoine Diaphoretique, *ou Diaphoretique d'Antimoine*, Antimonium diaphoreticum 737
Antimoine Vitré, *ou Verre d'Antimoine*, Antimonium vitrificatum 733
Aphro-nitre, Aphronitrum 766
Aqua argenti 655
fortis 769
phagædena 674
regis 770
Aquila alba 669
Arcane Coralin, *ou Precipité rouge*, Arcanum corallinum, vel Præcipitatum rubrum 673
Argent, Silber
Argent de Coupelle, cupellirt Silber
Argent-vif, *ou Viv-Argent*, Argentum vivum 655
Argentum aqueum 655
Armenischer Stein 819
Arsenic artificiel, weisser Arsenic, durch Kunst bereitet 755
Arsenic blanc naturel, weisser natürlicher Arsenic 755

Arſenic cauſtique, Arſenicum cauſticum 757
Arſenic Criſtalin, Cryſtalliner Arſenic 756
Arſenic rouge, rother Arſenic 753
Asbeſton, *Asbeſtes* 781. ſeq.
Aſche, grüne 822
blaue 821
Aſphaltum 791
Avanturine artificielle, durch Kunſt bereitete Avanturine 686
Avanturine naturelle, natürliche Avanturine 686
Auripeau, Klingklang 685
Aurum fulminans 641
potabile 642

B.

Baſtreole d'Or 642
Batrachites 831
Baume ardent, Balſamus ardens 790
Baume de Saturne, ou Huile de plomb, Bley-Balſam oder Oel 721
Baume de Soufre, Schwefel-Balſam 803
Baume de Soufre aniſé, mit Aniſöl zugerichteter Balſam 803
Beauter 721
Becher aus Spießglaß 734
Beinleim 833
Belemnites 827
Bergblau 821
Berggrün 691. 822
Beryll/ *Berille* 818
Beurre d'Antimoine, Butyrum Antimonii 739
Beurre de Nitre, Butyrum Nitri 776
Beurre ou Huile d'Arſenic, Butyrum vel Oleum Arſenici 757
Bezoard Jovial, Bezoardicum joviale 677
Bezoard Mineral, Bezoardicum minerale 739
Bimsſtein 829
Birnſtein 785
Bismuth, ou Etain de glace 679. 681
Bitume de Judée, Judenhartz oder Pech 791
Bitume limonneux, Naphtha 805
Blättrgen Gold 641
Blanc d'Eſpagne, ou Bezoard Jovial 677
Blanc d'Eſpagne, ou blanc de Perles 681
Blanc de plomb, Schieferweiß 713
Bley 707
Bleyaſche 711
Bleybalſam 721
Bleyertz 707. ſeqq.
ſchwartzes 709
Bleyeßig 721
Bleykalch 715
Bleyöl 721
Bleypulver 711
Bleyſalz 719
Bleyſand 711
Bleyweiß 715
Bleyzucker 719
Blumen, Aromatiſche der Weiſen 747
Blutſtein 747
Bol blanc, ou Marne, weiſſer Bolus 845
Bol du Levant, ou d'Armenie, Armeniſcher Bolus und andere mehr 839
Bol en Bille, ou Broüillamini, Bolus kugeln 842
Bononiſcher Stein 829
Borax naturel, brute, ou gras, Borras, natürlicher oder roher 775
Borax ſec, ou rafiné, geläuterter Borras 777
Braunroth, *Brun rouge* 842
Braunſtein 749
Bronz, *Bronze* 693
Broüillamini 842
Buſonites 831
Butyrum vid. *Beurre.*

Cachou, *Cachou* 835
Cachou präparirter 837
Cadmie ou Calamine, Cadmia, calaminaris lapis 745
Calamine blanche, 745
Callimus 831
Calx ſtanni 677
Caput mortuum Vitrioli 704
Carabe 785
Catechu 837
Cauſtique perpetuel, Cauſticum perpetuum 645
Cendre bluë 821
Cendre de Bronze, Metallaſche 686
Cendre ou Ecume de plomb, Bleyaſche 711
Cendre verte, ou Verd de Terre 821
Cerberus, Draco, vel Sal infernalis 765
Ceruſe de Veniſe, Venediſche Ceruſſa 715
Ceruſe ordinaire, ou d'Hollande, ou d'Angleterre, gemeine, Holländiſche oder Engliſche Ceruſſa 715. 716
Ceruſe ou Chaux d'Etain, Zinnaſche 677
Ceruſe rubifiée, Sandix ou le quatriéme Maſſicot, rothe Ceruſſa 715. ſeqq.
Chalcitis, *Chalcite* 695
Charbon de Terre, Steinkohlen 793
Chryſocolla 775
Cinabre artificiel, durch Kunſt bereiteter Zinober 665
Cinabre d'Antimoine, Cinnabaris Antimonii 739
Cinabre mineral, ou naturel, mineraliſcher oder natürlicher Zinober 661
Clinquant, Knittergold 685
Cölniſche Erde 841
Colchotar Vitrioli 604
Cobalt/ *Cobalthum* 833
Colcothar naturel 695
Comperoſe blanche, weiſſer Vitriol 701
Comperoſe blanche calcinée 701
Comperoſe d Allemagne, teutſcher Vitriol 701
Comperoſe d'Angleterre, Engliſcher Vitriol 700
Comperoſe de Piſe, Vitriol von Piſa 700
Comperoſe de Suede.
Comperoſe, ou Vitriol de Goſſelar, ou Saxe, Goßlariſcher oder Sächſiſcher Vitriol 701
Comproſes ou Couperoſes, Vitriol 697. 708
Confection de Hyacintho 813
Crapaudine, Krötenſtein 831
Craye de Briançon, Frantzöſiſche Kreyde 825
Crayon, ou Plomb de mine, Waſſerbley 710
Crayon rouge, rothe Kreyde 748
Criſtal Mineral, Cryſtallus mineralis 771

Cri-

Cristal de Madagascar, Crystall von Madagascar 835
Cristal de Roche, Bergcrystall 835
Cristaux d'Argent, Crystalli lunares 645
Cristaux de Mars, Crystalli Martis 655
Cristaux de Verdet, Crystalli Veneris 692
Crocus Cupri, *ou Safran de Cuivre* 688
Crocus Martis, Eisensaffran 654
adstringens 655
aperitivus 655
Crocus Metallorum
Crocus Solis 641
Crollius, medicinischer Stein 705
Cuivre, Kupfer 683
Cuivre de Rosette 684
Cuivre Jaune 685

D.

Dactylus 827
Diamant d'Alençon, Diamant von Alenson 817
Diaphoretique d'Antimoine, Diaphoreticum Antimonii 737
Diaphoretique d'Etain, Diaphoreticum joviale 679
Dinte, Sinesische 807
Diphryges 694
Dochte, ewigwährende 780
Dragon, Cerbere, ou Sel d'Enfer 765
Drat/ eiserner 651

E.

Eau ou Esprit d'Alun, Aqua & spiritus aluminis 782
Eau forte, Scheidewasser 769
Eau Regale, ou Royale, Aqua Regis 770
Eau Seconde 772
Ecailles de Bronze, Glockenspeisschlacken 694
Ecume, ou Cendre de Plomb, Bleyasche 711
Eisen 647
Saffran 654
anhaltender 655
eröffnender 654
wie es aus dem Ertz gezogen und geschmoltzen wird 649
Emaux, Schmeltz 683
Emeraude, Schmaragd 815
Emeril commun, gemeiner/ schlechter Schmergel 749
Emeril d'Espagne, spanischer Schmergel 747
Emeril rouge, rother Schmergel 749
Epar Antimonii 733
Erden 835
Erdpech 805
Ertzblumen 686
Eselsspiegel 784
Esprit, & Eau d'Alun, Spiritus & aqua Aluminis 783
Esprit de Karabé, Agtstein Spiritus 790
Esprit de Nitre, Spiritus Nitri 769
Esprit de Nitre dulcifié, Spiritus Nitri dulcis 770
Esprit de Saturne, Spiritus Saturni 721
Esprit de Sel, Spiritus Salis 763
Esprit de Sel dulcifié, Spiritus Salis dulcis 764
Esprit de Souphre, Spiritus Sulphuris 801
Esprit de Souphre rectifié, ou Huile de Souphre, Spiritus rectificatus aut oleum Sulphuris 802
Esprit de Vitriol, Spiritus Vitrioli 703
Esprit de Vitriol Philosophique, Spiritus Vitrioli philosophicus 704
Esprit fugitif, Spiritus fugitivus 655
Esprit Martial, Spiritus martialis 747
Esprit & Huile de Vitriol, Spiritus & Oleum Vitrioli 703
Etain, Zinn/ und dessen Sorten 675
Etain commun, gemeines Zinn 676
Etain de Glace naturel, natürlicher Bißmuth 679
Etain de Glace ordinaire, gemeiner Bißmuth 681
Etain en feüilles, ou appeau, Stanniol 677
Etain en poudre, Zinnkalch/ Zinnpulver 677
Etain sonnant, klingendes Zinn 675

F.

Fausses Hyacinthes, ou Jargons 810
Faux Lapis, falscher Stein 684. 752
Fer, ou Mars, Eisen 647
Fer en Barre, Stangeneisen 649
Fer en Verge, Stabeisen 651
Fer noir & Fer blanc, Blech/ schwartz und weisses 651
Feret d'Espagne 747
Feuerstein 707
Fiebersaltz 775
Fil de Fer, eiserner Drat 651
Flachs unverbrennlicher 782
Fleurs d'Airain, ou Pompholix, Ertzblumen/ weisser Nicht 685
Fleurs d'Antimoine, Flores Antimonii 737
Fleurs de Bismuth, Flores Bismuthi 682
Fleurs de Bronze, Glockenspeisblumen 694
Fleurs d'Etain ou de Jupiter, Flores Stanni, vel ex Jove 679
Fleurs de Mars, Flores Martis 747
Fleur de Souphre, Schwefelblumen 799
Flores aromatici Philosophorum 747
Fossiles, Foßilien insgemein 638
Foye d'Antimoine, Spießglasleber 733
Frauneiß 784

G.

Gaense 649
Gallmey/ Gallmeystein 745
präparirter 748
Gallmey, weisser 685
Gangue 752
Geest, ou Geais, ou plûtôt Jays ou Jayet, Gagat 789
Gelb/ Neapolitanisches 805
Gießertz 693
Gilla Vitrioli, ou Vitriol vomitif 702
Ginsole 818
Glöte/ durch Kunst bereitet 717
natürlich 717
Glockenspeiß 693
Blumen und Schlacken 694

Gold 637
amalgamirtes 641
chymisches 640
teutsches 685
unterschiedene Arten 639
zu läutern 640
Goldkönig 639
Gold Marcasit 643
Goldpulver 641. 642
Gold Saffran 641
Granaten, *Grenats* 818
kleine 816
Griesstein 823
Grünspan 689
natürlicher 687
Grünspancrystallen 691

H.

Harze 785
Höllischer Stein 645
Hüttenrauch/durch Kunst bereitet 755
natürlicher weisser 755
Huile d'Antimoine caustique, Oleum causticum Antimonii 741
Huile d'Antimoine glacielle, Oleum glaciale Antimonii 741
Huile de charbon de terre, Steinkohlenöl 794
Huile de Karabé, Oleum succini 790
Huile de Karabé blanche, Oleum succini album 790
Huile de Karabé rectifiée, Oleum succini rectificatum 789
Huile de Mars, Oleum Martis 655
Huile de Mercure, Oleum Mercurii 675
Huile de Petrole blanche, weisses Peteröl 807
Huile de Petrole noire de Gabian, schwartzes Peteröl / oder schwartzes Oel von Gabian 807
Huile de Saturne, ou Baume de plomb, Bleyöl oder Balsam 721
Huile de Souphre, ou Esprit de Souphre rectifié, Schwefelöl/oder rectificirter Schwefelspiritus 802
Huile de Vitriol, Oleum Vitrioli 703
Huile Glaciale, ou Beurre d'Antimoine, Oleum glaciale, vel Butyrum Antimonii 741
Huile ou Beurre d'Arsenic, Butter von Arsenic 757
Hyacinth/*Hyacinthe* 809
Hydrargyre, Hydrargyrum 655

I.

Jade, Türckis 824
Jargons, ou fausses Hyacinthes, falsche Hyacinthen 810
Jaspe, Jaspis 821
Jaune de Naples, Neapolitanisches Gelb 805
Jaye, Jais, ou Jayet, Gagat 789
Judenpech 791
Judenstein 827
Jungferngold 639
Jungfernqveckſilber 657
Jupiter, Zinn 675

K.

Kayserlich Pulver 735
Karabé, Agtstein 785
Karabé, Succin, ou Ambre noir, Gagat 789
Knittergold 685
Kobaltum, ou Cobalthum, Cobalt 833
König des Hüttenrauchs 755
König unter den Metallen 640
Kreide rothe 748
von Brianson 825
Kupffer 683
gebranntes 687
gelbes 684
Kupffer Marcasit 643
lange, *à boudin* 643
runde/ *à rognon* 643
Kupferrost 689
Kupfer Saffran 688

L.

Lac Lunæ 845
Lait de Souphre, Lac Sulphuris 801
Lapis Amiantus, 833
Lapis Armenius 819
Lapis calaminaris 745
Lapis Cyaneus, *ou* Stellatus 817
Lapis infernalis 645
Lapis Lazuli, *ou Pierre d'Azur* 817
Lapis Lazuli *de France* 820
Lapis Lincis 827
Lapis medicamentosus vel mirabilis Crollii 705
Lapis Mirabilis 705
Lapis specularis 784
Lasurstein 817
Frantzösischer 820
Lemnische Erde 840
Letter 643
Liqueur de Cuivre ou de Venus, Liquor Veneris 691
Liqueur de Mercure, Liquor Mercurii 675
Litarge artificielle, durch Kunst bereitete Glöte 717
Litarge naturelle, natürliche Glöte 717
Lithomarga, *ou Lait de la Lune*, Steinmarck 845
Luchsstein 827
Luna caustica, *Lune caustique* 645

M.

Machefer 710
Magalaise, Meganese, Magne, ou Magnese, Magnesie/Braunstein 749
Magistere d'Antimoine, Magisterium Antimonii 741
Magistere de Bismuth, Magisterium Bismuthi 681
Magistere d'Etain, Magisterium Stanni 679
Magistere de Saturne, Magisterium Saturni 721
Magistere, ou Lait de Souphre, Magisterium sive lac Sulphuris 801

Magnes arsenicalis 750
Magnesia Opalina 737
Magnet 743
von Chartres 744
weisser 745
Malachites, *Malaquitte* 818
Marcasite d'Or, d'Argent, & de Cuivre, Gold- Silber- und Kupfer-Marcasit 643. 644
Marcasite par excellence 680
Marga, Mergel 845
Marne, ou blanc, weisser Bolus 845
Mars, Eisen 647
Mars Diaphoretique, Mars diaphoreticus 655
Massicot blanc, jaune & doré 717
Medicinischer Stein 705
Meergrün 691
Meersaltz 761
wie es gereiniget wird 763
Melanteria 695
Mercure, Mercurius 656
Mercure crud, Mercure coulant, Hydrargyre, Mercurius crudus, Mercurius currens, Hydrargyrum 655
Mercure de plomb, Mercurius aus dem Bley 714
Mercure doux, Mercurius dulcificatus, Mercurius dulcis 669
Mercure de Vie, Mercurius Vitæ 739
Mercure revivifié de Cinabre, Mercurius aus Zinober 668
Mercure vierge, Jungfernqueckſilber 657
Mergel 845
Meßing 683. 686
Métail, Metall 693
Metallasche 686
Mine de Mercure, Queckſilbererтz 657
Mine de plomb noire, Wasserbley 710
Mine de Plomb rouge, ou Minium, Minie 713
Mineraux en general, Mineralien überhaupt 725
Mines d'Argent, Silbergruben 645
Minium, Minie 713
Miroir d'asne 784
Miſi 695
Moëlle de Pierre, ou Lithomarga, Steinmarck 845
Mondique 707
Müllenbley 711
Muschelgold 642. 685

N.

Naphta, *Napta, ou Bitume Limonneux* 805
Naphta von unterschiedenen Farben 807
Naphta blanc, ou Huile de Petrol blanche, weisse Naphtha 805
Naphta d'Italie ou de Montefestin, italienische oder von Montefestino 806
Natrum d'Egypte, ou Soude blanche, Egyptisches Natrum 766
Nicht, weisser, *Nil, Nihil, Nihili Album* 685
Nitre fixe, ou Souphre fusile, Nitrum fixum 775
Nitre Fossile, Nitrum fossile 778
Nitre, ou Salpetre, Salpeter 765
Nitre Vitriolé, Nitrum Vitriolatum 775

O.

Ocker, *Ocre*, und dessen Sorten 841
Ocre jaune, Ocre rouge, gelber und rother 841
Oleum vid. *Huile*.
Or, Gold, und wie es zu läutern 640
Or d'Allemagne, teutsches Gold 685
Or d'Allemagne en Coquille, Muschelgold 685
Or des Alchimistes, chymisch Gold 640
Or en Aurillet 639
Or en Coquille, ou en poudre, Muschelgold oder Goldpulver 642
Or en Feüilles, allerhand Blättgen Gold 642
Or en Poudre, ou Moulu, Goldpulver oder gemahlen Gold 642
Or Fulminant ou Safran d'Or, Schlaggold 641
Or vierge, ou naturel, Jungfergold 639
Orpin ou Orpiment, Operment 753
Orpin jaune, gelbes Operment 753
Orpin rouge, ou Arsenic rouge, rothes Operment 753
Osteocolla, *Osteocolle* 833
Outremer, ou verd d'Azur, Ultramarin 819

P.

Panacæa mercurialis, *Panacée Mercurielle* 669
Peridot 818
Perigueur, ou Perigueux 751
Perlenweis 681
Petroleum, *ou Huile noire de Gabian*, schwartzes Peterol von Gabian 807
Pharmacitis 793
Phönizischer Stein 827
Phosphore, Phosphorus und dessen Titel 830
Pierre Amomites, Ammons oder Hornstein 835
Pierre Armenienne, Armenischer Stein 819
Pierre Belemnite, Luchsstein 827
Pierre Calamine, ou Calaminaire 745
Pierre d'Aigle, Adlerstein 829
Pierre d'Asso, ou Asienne 833
Pierre d'Azur 817
Pierre de Boulogne, Bononischer Stein 829
Pierre de Florence, Florentiner Stein 818
Pierre de Lyn, Luchsstein 827
Pierre de Phenicie, Phönizischer Stein 827
Pierre de Ponce 829
Pierre de Sang, Blutstein 834
Pierre de Syrie, Syrischer Stein 817
Pierre Etoilée, Sternstein 835
Pierre Hematite, Blutstein 747
Pierre Infernale, Lapis infernalis 645
Pierre Judaique, Judenstein 827
Pierre Medicamenteuse, Pierre Medicinale, ou Medicamenteuse de Crolius 705
Pierre Nephretique, Griesstein 823
Pierre noire, ou Terre Ampelite 794
Piesse 650
Pillules perpetuelles, immerwährende Pillen 734
Pisasphaltum *artificiel*, gekünstelt Pisasphaltum 792
Pisasphaltum naturel, ou Poix de terre, natürlich Pisasphaltum oder Erdreich 805
Pipes à Tabac, Tabacspfeiffen 846
Plata, Plata 645
Plombagine, ou plomb de mer, Wasserbley 709

Plomb brûlé, gebrannt Bley 711
Plomb de Mine, ou Crayon 709
Plomb en poudre, Bleypulver/Bleysand 711
Plomb en saumons, Müllenbley 711
Plomb mineral, Bleyertz 707
Plumbum ustum 713
Pompholix, Pompholyx 685
Potée, 842
Potée d'Emeril, Schmergelasche 750
Potelot 709
Pothée, Zinnasche 677
Poudre à Canon, Stückpulver 808
Poudre de Sympathie, sympathetisches Pulver 696
Potin 687
Präcipitat, weisser, *Precipité blanc*, Præcipitatum album 669
Precipité d'Antimoine, Præcipitatum Antimonii 741
Präcipitat, rosenfarbiger, *Precipité de couleur de Rose*, Præcipitatum roseum 672
Präcipitat, gelber, *Precipité jaune*, Præcipitatum luteum 673
Präcipitat, rother/*Precipité rouge*, Præcipitatum rubrum 669
Präcipitat, grüner, *Precipité vert*, Præcipitatum viride 673
Prima 815
Proteus naturæ 655
Pulvis Algarot, angelicus, emeticus 739
Pumex 829
Purpurine 686
Pyrites, ou Quis 707

Q.

Queckſilber 655
Queckſilbererts 657
Quis, *ou Pyrites* 707

R.

Regule d'Antimoine avec le Mars, Martialiſcher Spiesglaskönig 731
Regule d'Antimoine ordinaire, Spiesglaskönig 731
Regule d'Arſenic, Regulus Arſenici 755
Regule d'Etain, Regulus Stanni 682
Regule d'Or, Regulus auri 639
Rörelſtein 748
Roth, indianiſches 843
Rouge d'Inde, indianiſch roth 843
Ruillure du cuivre 689
Rubine d'Antimoine, Spiesglasrubin 737
Rubine, *Rubis* 817
Ruſma 751

S.

Safran de Cuivre, Kupffer Saffran 688
Safran de Mars aperitif, eröffnender Eiſen-Safran 653
Safran de Mars aſtringent, anhaltender Eiſenſaffran 655
Safran d'Or, ou Or fulminant, Crocus auri, oder Schlaggold 641
Safran des Metaux, Metallenſaffran 736
Safre, ou Zafre, Zaffera 751
Sal anodynum vel minerale 771
Salniter/Salpeter 765
Salpeterkügelein 773
Salpetre, Salpeter und Sorten 765. ſeqq.
Salpetre fixe, figirter Salpeter 769
Salpetre fondu, geſchmoltzener Salpeter 767
Saltz, vid. *Sel.*
weiſſes aus Normandie 762
Saltzſpiritus 763
verſüſter 764
Sandarache des Grecs, Sandaraca Græcorum, Griechiſcher Sandaraca 754
Sandyx, Sandix 715
Sanguine fine & blanche, Rötelſtein 748
Sapphir, *Saphirs* 815
Saphre 751
Schiefer weiß 713
Schlaggold 641
Schmaragd 815
Schmeltz 683
Schmergel, gemeiner 749
rother 749
ſpaniſcher 747
Schmergelaſche 750
Schwefel, allerhand Sorten 798
des Arſenics 755
grauer 793
lebendiger 793
mineraliſcher 793
Schwefelbalſam 803
Schwefelblumen 799
Schwefelmilch 801
Schwefelöl 802
Schwefelröhren 795
Schwefelſaltz 801
Seiffenerde 845
Sel Antifebrile, ou Febrifuge, Fiebersaltz 775
Sel d'Etain, Zinnſaltz 679
Sel de Lorraine & de Comté, Saltz aus Lothringen und der Franche Comte 763
Sel de Mars, Sal Martis, Stahlſaltz 655
Sel de Pierre Judaique, Saltz vom Judenſtein 828
Sel de Prunelle, Sal Prunellæ 771
Sel de Soufre, Schwefelſaltz 801
Sel de Vitriol, Vitriolſaltz 704
Sel Foſſile, gegraben Saltz 760
Sel fugitif, Sal fugitivum 655
Sel Gemme de Catalogne de quatre couleurs, vierley Steinſaltz in Catalonien 759
Sel Geſme, ou Gemme, Sal Gemmæ, Steinſaltz 757
Sel Marin, Meerſaltz 761
Sel Marin decrepité, gebrannt Seeſaltz 764
Sel Nitre, Sal Nitri 765. 767
Sel, ou Vitriol de Mars
Sel Polycreſte, Sal polychreſtum 773
Sel Polycreſte cryſtaliſé, Sal polychreſtum cryſtalliſatum 774
Sel Saturne, ou Sucre de Saturne, Saccharum Saturni 720
Sel volatil de Karabé, Sal volatile Succini 789
Siegelerde 839
Silber 645
cupellirtes 645

Sil-

Silbercryſtallen 645
Silbermarcaſit 644
Silbervitriol 645
Sirop de Mars avec le Tartre, Syrupus Martis cum Tartaro 655
Sirop de Mars épaiſſi, Syrupus Martis coagulatus 655
Smeclin, ou Soleterd. 845
Sory 695
Soude blanche, ou Natrum d'Egypte, weiſſe Sude oder Egyptiſches Natrum 766
Souphre d'Antimoine, Sulphur Antimonii, Spiesglasſchwefel 741
Soulfre d'Arſenic, Schwefel des Arſenics 756
Soulfre de Nicaragua, & de la porte ſaint Martin à Paris, Schwefel von Nicaragua und der bey dem Martinsthore zu Paris gefunden worden 798
Soulfre de Quitto, Schwefel von Quito 798
Soulfre de Suiſſe, Schweitzeriſcher Schwefel 798
Soulfre doré d'Antimoine, Sulphur Antimonii auratum 741
Soulfre en Canon, ou en Magdalcons, Schwefelröhren 795
Soulfre Fuſible, ou Nitre fixe 776
Soulfre gris, grauer Schwefel 793
Soulfre mineral, mineraliſcher Schwefel 793
Soulfre verd de Marſeille, grüner Schwefel von Marſeille 798
Soulfre vif, lebendiger Schwefel 793
Spalt/ *Spalt* 827
Speauter, *Speauter* 711
Spießglas, allerhand Sorten 729
aus Siam 728
geſchmoltzenes 729
Hungariſches 729
Schweißtreibendes 737
Spießglasblumen 737
Spießglasbutter 740
Spießglasertz 727
Spießglasglas 733
Spießglaskönig 731
martialiſcher 731
Spießglaſes Leber 723
Spießglaſes Rubin 737
Spießglaſes Schwefel goldiſcher 741
Spießglaſes Tinctur 741
Spießglaszinnober 739
Spiritus vid. *Eſprit.*
Spode des Grecs, Spodium Græcorum 693
Spode en grappe, ou Tutie, botrytis, traubichte Tutie 695
Stabeiſen 651
Stahl 651
mit dem doppelten Marck 652
mit der Roſe 653
Stahlcryſtallen 655
Stahlfeilſpäne 654
Stahlöl 655
Stahlſaltz 655
Stahlvitriol 655
Stanniol 677
Stangeneiſen 649
Steine 809
Steinkohlen 791
Steinmarck 845
Steinſaltz 757
viererley in Catalonien 759
Stein, ſchwartzer 793
Stenomarga, *ou* Lithomarga 345
Stückpulver 808
Sublimé contrefait, falſcher Sublimat 758
Sublimé corroſif, Sublimatum corroſivum, corroſiviſcher Sublimat 667
Sublimé doux, ausgeſüſter Sublimat 669
Succin, ou Karabé, Succinum, Agtſtein, Birnſtein 785
Sulphur fuſibile 776
Syriſcher Stein 827
Syrupus, Vid. *Sirop.*

T.

Talck, rother und blättrichter, *Talc rouge, ou en feüilles* 826
Talck, Venediſcher 823
Teinture d'Antimoine, Tinctura Antimonii 741
Teinture d'Argent, Tinctura Lunæ 647
Teinture de Karabé, Tinctura ſuccini 789
Teinture de Mars, Tinctura Martis 657
Teinture de Mars aſtringent, Tinctura Martis adſtringens 655
Teinture de Mars avec le Tartre, ou Teinture ou Sirop de Mars épaiſſi, ou Teinture épaiſſe de Mars, Tinctura Martis cum Tartaro, vel coagulata 655
Terre Ampelite, ou Pierre noire, Terra Ampelitis 793
Terre Areneuſe, Terra arenoſa 846
Terre à Vigne, Weinbergerde 793
Terre Cimolienne, Terra Cimolia 846
Terre de Chio, Terra Chia 846
Terre de Cologne, Cölniſche Erde 843
Terre Eretienne, Terra Erethria 846
Terre Lemnos, Lemniſche Erde 840
Terre de Mexique, Mexicaniſche Erde 846
Terre d'Ombre Umbra 843
Terre de Perſe ou rouge d'Inde, Indianiſches Roth 843
Terre Samienne, Terra Samia 846
Terre Seluſienne, Terra Seluſia 846
Terre ſigelée, Siegelerde 839
Terre verte ou de Veronne 841
Topas/ *Topaſe* 815
Tripel und Sorten, *Tripoli* 843
Trochiſques d. Karabé, Trochiſci de Carabe 788
Todenkopf 704
Turbith mineral 673
Türckis 823
Tutia botrytis 695
Tutie d'Alexandrie, ou ſpode des Grecs, Tutia von Alexandria 693
Tutie d'Orleans, Tutie von Orleans 696
Tutie preparée, präparirte Tutia 696

V.

Venus, Venus/ Kupffer 686
Verd caliné ou diſtillé, Grünſpan 689
Verd d'Azur, ou Outremer, Ultramarin 819

Verd de Gris cristalisé, Grůspancrystallen 692
Verd de Gris naturel, natürlicher Grůnspan 687
Verd de Hongrie, Verd de Montagne, ou de Mer, Ungarisches Grůn/Berggrůn, Meergrůn 691
Verd de terre, ou Cendre verte 821
Verdet, ou Verd de Gris 689
Vermeil, Vermeil 816
Vermillon, *Vermillon* 666
Vermillon commun, gemeiner Vermillon 718
Vernix, d'Esprit de vin, & de Karabé, Verniß von Weinspiritus und Agtstein gemacht 788
Verre d'Antimoine, Vitrum Antimonii 733
Vif-Argent, ou Argent-Vif, Queckſilber 656
Vinaigre de Saturne, Bleyeßig 721
Vin-Emetique, Brechwein 734
Vitriol 697. seqq.
Vitriol de Chypre de la Compagnie, der Companie cyprischer Vitriol 700
Vitriol de Chypre, ou de Hongrie, cyprischer oder hungarischer Vitriol 696
Vitriol de Lune, Vitriolum Lunæ 645
Vitriol de Mars, Vitriolum Martis 655
Vitriol de Venus ou de Cuivre, Vitriolum Veneris oder Kupfer-Vitriol 691
Vitriol Romain, römischer Vitriol 697
Vitriol rubifié, Vitriolum rubefactum 704
Umbra 843
Ultramarin 819

W.

Wasserbley 709
Weinbergerde 792
Weiß/ spanisches 677. 681
sonst allerhand weiß 845
Wißmuth 681
Wunderstein 705

Z.

Zaffera/ *Zafre, ou Safre* 751. 752
Zinc naturel, ou Mineral, Zinck 721
Zinn 675
geschlagenes 676. 677
klingendes 676
Zinnasche 677
Zinnblumen 679
Zinngiesser, gröste Wissenschaft 677
Zinnkalch, Zinnpulver 677
Zinnsalz 679
Zinober, durch Kunst bereitet 665
mineralischer oder natürlicher 661
woher es komme/ daß er schichtweise auf einander liegt 666
Zucker-Alaune 763

Anweisung
zu denenjenigen
Materialien,
Welche der Autor in seinen Anmerckungen hinzugefüget.

A.

Acajougummi 888
Affenbezoar/ Affenstein 853
Agtstein 863
dessen Ursprung 864. seq.
durchsichtigen zu machen 870
Ambrasgris 854
Ammonshorn 899
Aningha/ eine Wurtzel 888
Arsenic, gelber 890
Assalise-Phœnix Oel 888

B.

Bezoar animale, Bezoar, der von Thieren kommt, und was darunter zu verstehen 889
Balsam, Peruvianischer/ schwartzer und weisser 856

C.

Calin/ Chinesisches 884
Caphe 870
Carabe 862
Cauris 884
Ceratites 876
Chalcites, aus der Insel S. Christophel 892
Chinesischer Anis 883
Conzenille 892
Cobra de Capelos 871
Copaiva Balsam 859
Cornu fossile 876
Creutz aus dem Kopffe des Wallfisches 899

D.

Dens Elephanti petrefactus 876

E.

Ebur fossile 876
Einhorn gegrabenes, und dessen mancherley Sorten 876
Essaye, eine Wurtzel 881
Essenza di Bergamotto 885

F.

Flores æris 894

G.

Ging-ging 860
Gummi Chibou/ oder Gummi des Arabischen Gummibaums 890
Gummi von Senega 890

I.

Indigo Gatimalo, Indigo Gati- oder Guatimalo, auch *Gontimalle* 884

K.

Kauris 884
Königs-Näglein 883
Kraffemehl 894
Krebsſteine 897
Kupfferblumen oder Kupfferkörner 894

L.

Lapis arabicus 876
Leberaloe 891
Lithomarga alba 876

M.

Medulla ſaxorum 880
Meſtica de Soho 851
Moxa, Chineſiſche 882
Muſchelſtein 899

N.

Namphä- und Pomerantzenblüten-Waſſers Unterſchied 893
Niſi, eine Wurtzel 860. ſeqq.

O.

Oxipetra Romanorum Phariſiani 880

P.

Pedro de Porco, Pedro de Vaſſar, Piedro de Puerco, *Pierre de Porc* 851
Pockenſtein 898
Porcellain, Chineſiſches 881

Q.

Qveckſilber, und deſſen Bereitung in Friaul 847. ſeqq.

R.

Radix Britannica 880
Realgar 890
Regenbogenſtein 899

S.

Sal polychreſtum 888
Scharlachkörner 895
Schlangenſtein 871
Schneckenſtein/Conchites 899
Schweinſtein, wilder koſtbarer aus Weſt-Indien 851
Spiesglasleber 889
Stachelſchweinſtein, Malacciſcher oder Indianiſcher 853
Sternanis 883
Sternſtein 899

T.

Tragea ſancti Rocchi 885

W.

Wacholderbeeren Zurichtung zu oben geſetzter Tragea 886
Wallrath 898

Z.

Zinck in groſſen Kuchen 897
Zinober/ und unterſchiedene Sorten 893

E N D E.

K.

Kupfferblumen oder Kupfferstern 893

L.

Lapis arabicus 876
Lebermoos 891
Lindenwurm 875

M.

Meloidis Uxorem 880
Meloe Vesicam 881
Meloe Spanische 883
Mumpelgart 879

N.

Nampelsamb Pomeranzenblüet Kalk
Nere Linerische 893
Nürnberg Pflaster 880

O.

Opera Romanorum Phrygium 880

P.

Pedro de Porco Pedro de Valle, Pietro della Pun-
Perlen 891
Porcellan, Spinnische 881

Q.

Quecksilber und dessen Bereitung in Spiritu

R.

Radix Brasilea 880
Realgar 880
Regenbogenfarb 899

S.

Sal polychrestum 884
Schwalbenster 897
Schlangenstein 874
Schneeflocken im Coeckius 899
Schwemmstein, wilder Federbart und Moos
Spinn 885
Spreeglas Leber 889
Steckbleymennstein, Milchweißer oder
Sinnenfarbe 874
Sternanis 883
Sternstein 899

T.

Tragea Jacobi Rucelli 885

W.

Wachsbohnen Zurichtung zu allen Ge-
Weiß Tragea 886
Wolle 899

Z.

Zinck in grossen Ruben 897
Zinober und unterschiedene Sorten 891

TAB. 1.

Fig. 1. Würmsamen. p. 3

Fig. 2. Choüan. p. 5

Macedonische Peterſilie.

Fig. 3. p. 5

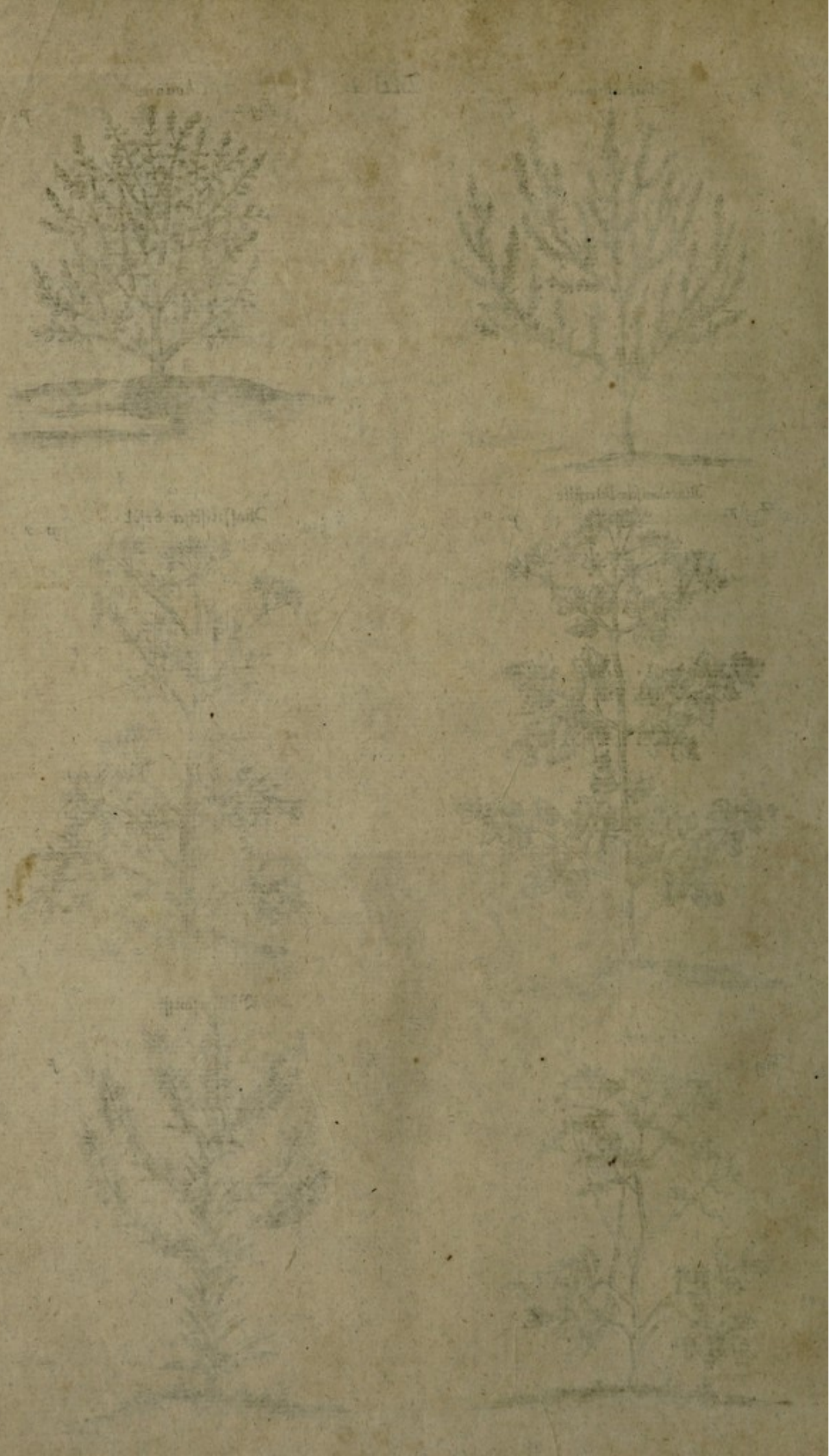
Fig. 4. Maſſiliſcher Heſel. p. 5

Ammey.

Fig. 5. p. 7

Baürnſenfft.

Fig. 6. p. 7



F. 7. Wilde Paſtinac. p. 10.

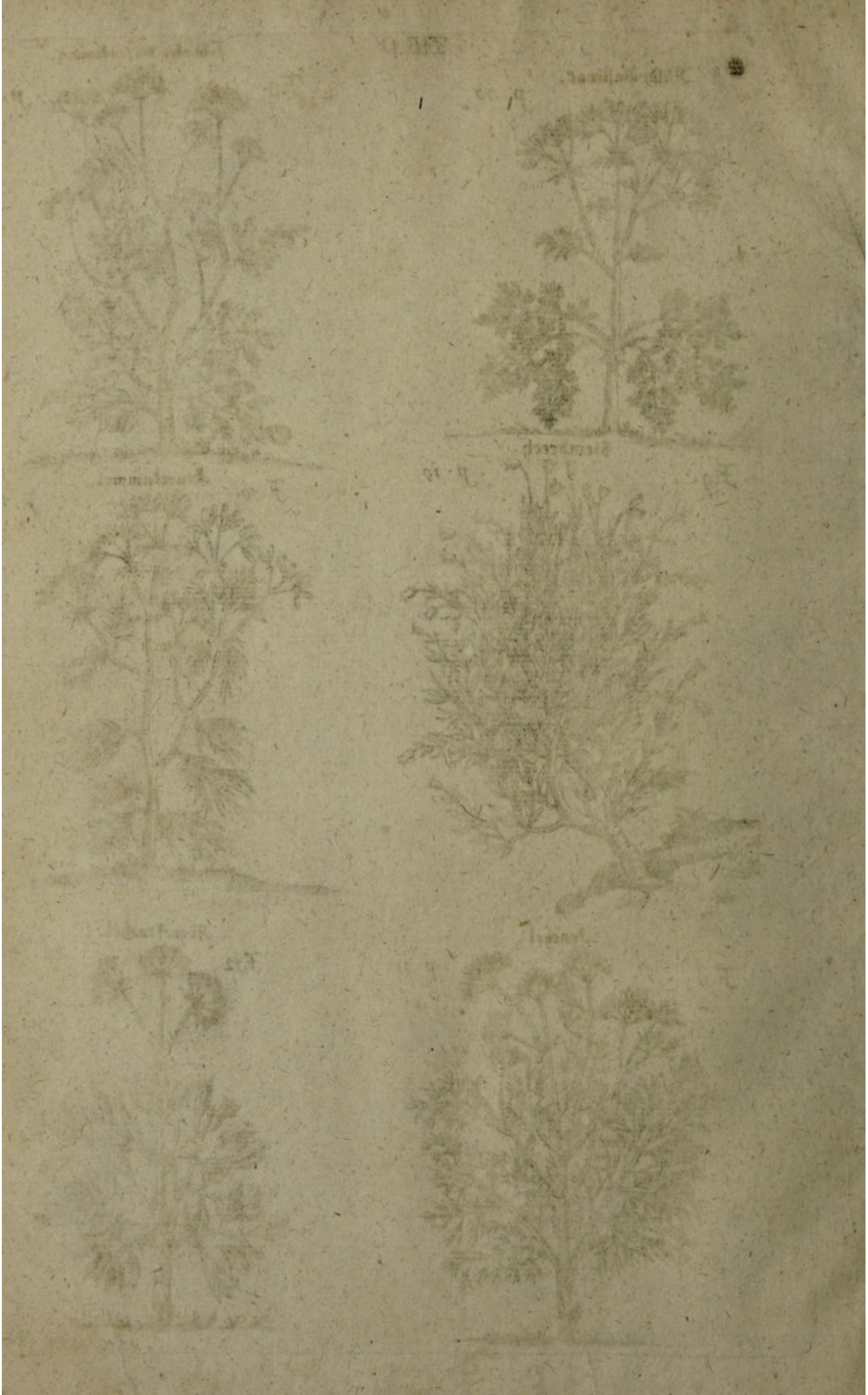
F. 8. Feld oder Wieſenkümmel. p. 10.

F. 9. Steinbrech. p. 10

F. 10. Kramkämmel. p. 11.

F. 11. Fenchel. p. 11.

F. 12. Meerfenchel. p. 14.



TAB. III.

Anis.

F. 13. p. 14.

Steckrübe.

Coriander.

F. 14. p. 15.

Blumen kohl.

F. 15. p. 15.

Wilder Kohl.

F. 16 p. 17

Reis.

F. 17. p. 18

F. 18. p. 18.

TAB. XV.

Bockshorn.

F. 19. p. 21.

Schafmülle.

F. 20. p. 21.

Sichelklee.

Mahalep

F. 21. p. 23.

F. 22. p. 25.

Heydelbeer.

Myrtenast voll Myrtenbeeren

F. 24. p. 25.

F. 25. p. 30.

Granum avenionense.

F. 23. p25.

TAB. V.

F. 26. Läüskraüt. p. 29.

F. 29. Cardasse p. 37.

Scharlachkörner.

F. 28. Iamacaru p. 37.

Bisamsamenkraüt.

F. 27. p. 29.

F. 30. p. 40.

TAB. VI.

Traübichtes Amonium.

F. 31. p. 45.

Rose von Jericho.

F. 32. p. 46.

Mittlere Cardamomen.

F. 34. p. 47.

Kleine Cardamomen.

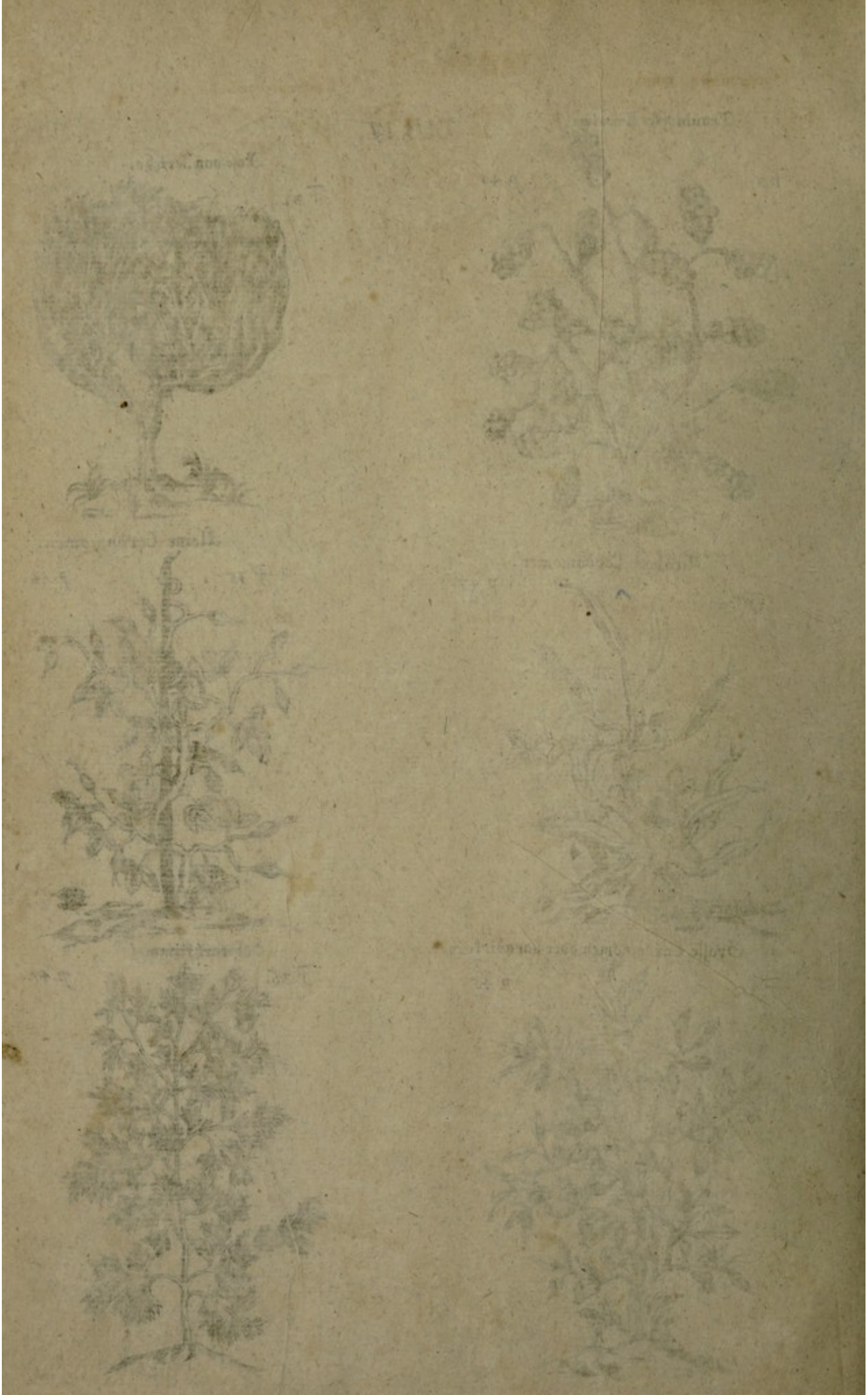
F. 35. p. 48.

Grosse Cardamomen oder Paradiskörner.

F. 33. p. 45.

Schwarzkümmel.

F. 36. p. 47.



TAB. VII.

Ipecacüanha würtzel.

F. 37. p. 53

Contrayervawürtz.

F. 38. p. 57

Virginianische Schlang Natterwürtz.

F. 39. p. 59

Klapperschlange.

Dodonæi Rhabarber.

F. 40. p. 61.

TAB. VIII.

Jalappen Wurtzel.
Fig. 43. p. 66.

Mechoacana Wurtzel.
Fig. 44 p. 67.

Turbit Fig. 45
p. 69.

TAB. IX.

Arabische Costuswurtz.
Fig. 46. p. 73.

Ingber.
Fig. 47. p. 75.

Prosperi Alpini Rapontic.
welche wie Tournefort versichern wil,
die wahrhafte Rhabarber seyn sol. Fig. 41. p. 64.

Münchs Rhabarber oder Rhapontic. montanum.
Fig. 42. p. 64.

TAB. X

Veilgenwürtz.

F. 49. p. 77.

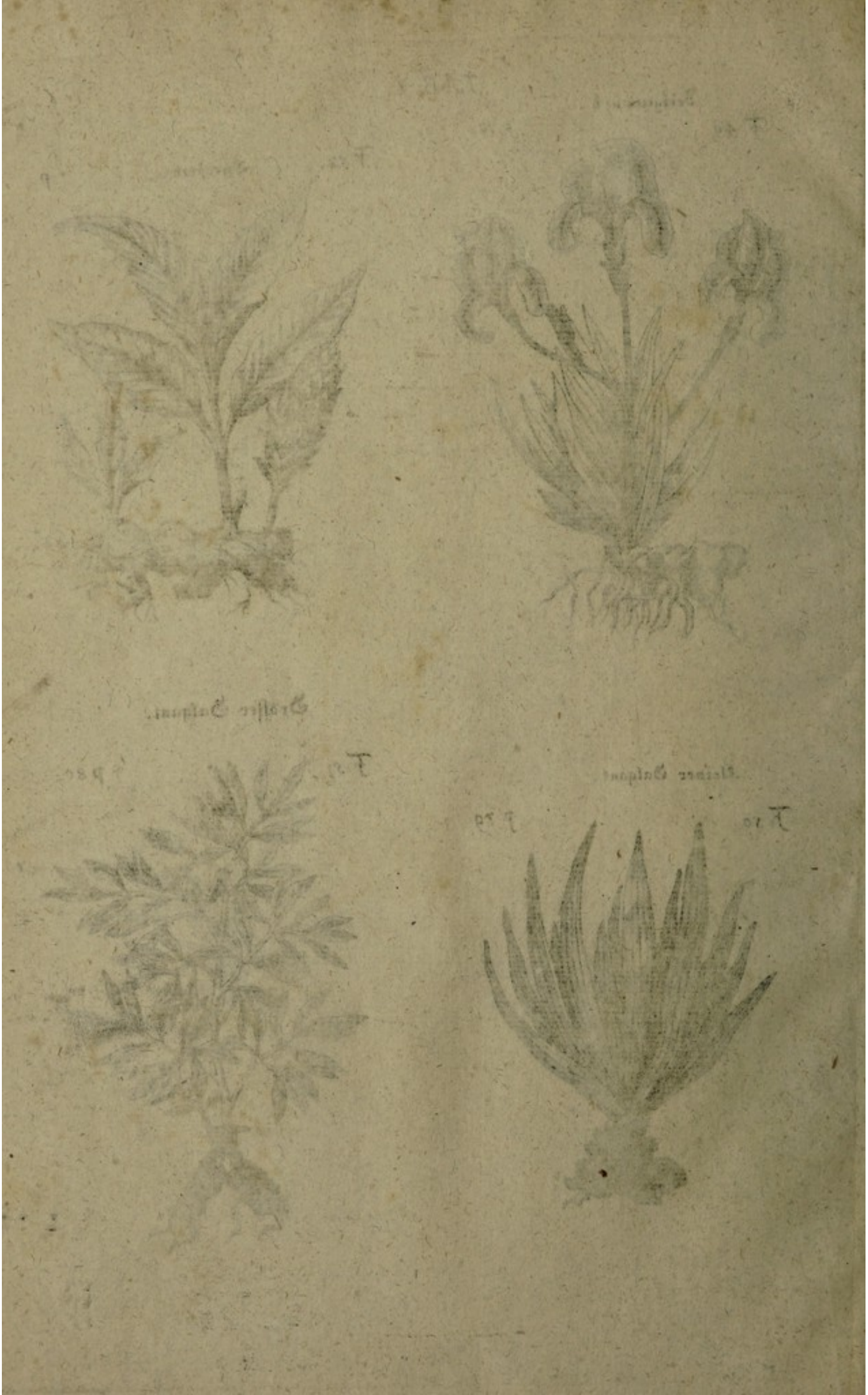
F. 52. Curcuma. p.

Grosser Galgant.

Kleiner Galgant.

F. 50. p. 79.

F. 51. p. 80.



TAB. XI.

Langer wilder Galgant Fig. 53. p. 80.

Runder wilder Galgant. Fig. 54. p. 81.

Wilder Ingber Fig. 48. p. 75.

Fünffinger-kraut. Fig. 56. p. 82.

Wolffs Milch. Fig. 55. p. 81.

TAB. XII.

Thymelea. Fig. 57. p. 83.

Pareira Braua. Fig. 58. p. 83.

Gift heil. fig. 63. p. 89.

Gemsen Wurtz. Fig. 61. p. 85.

Schwartze Nieswurtz. Fig. 60. p. 85.

Weisse Nieswurtz. Fig. 59. p. 83.

Thora. Fig. 62. p. 90.

Angelica. Fig. 64. p. 85.

Meisterwurtz. Fig. 65. p. 87.

TAB. XIV.

Entzian.

F. 66. p. 87.

Weisser Diptam.

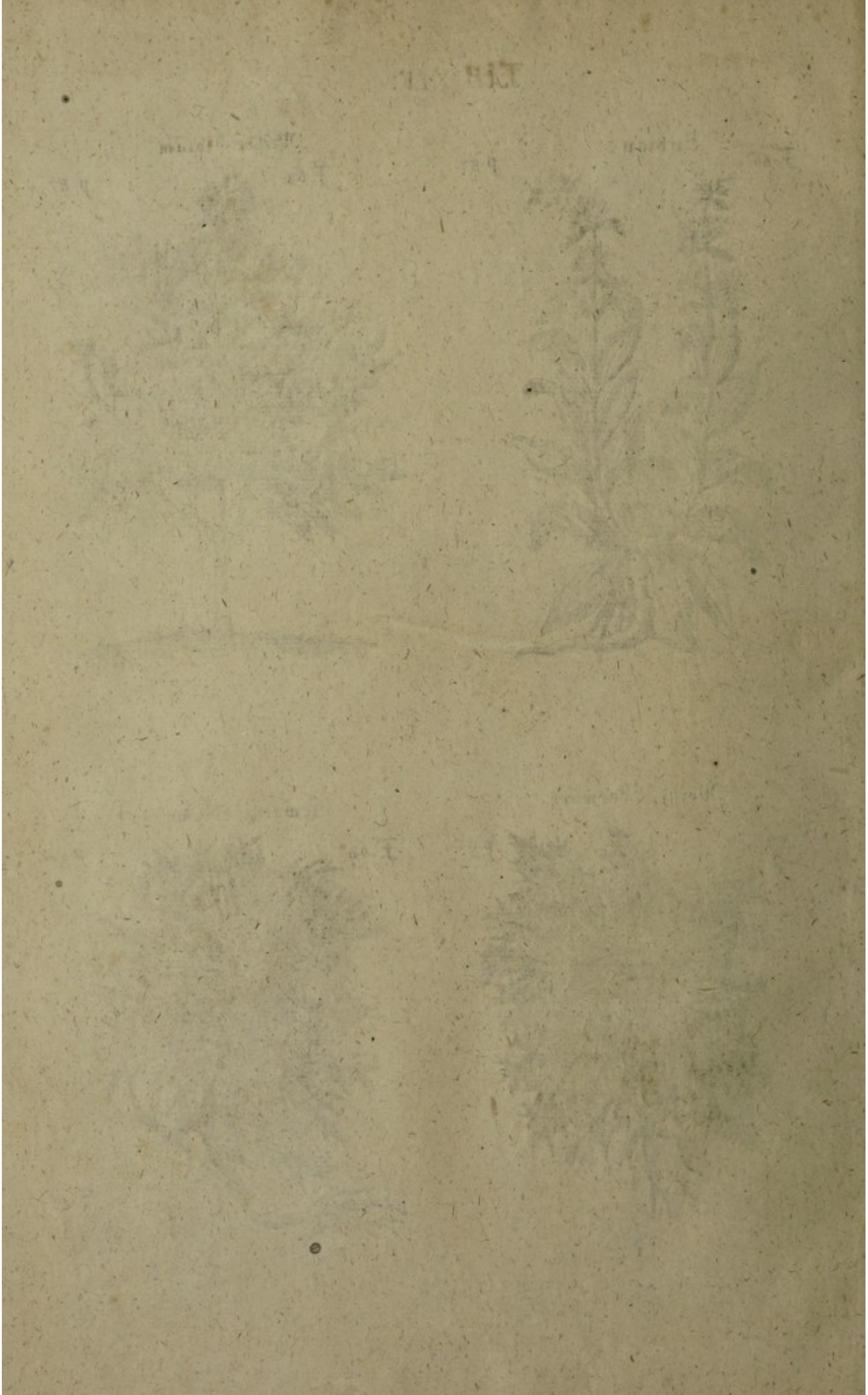
F. 67. p. 87.

Weisse Eberwürtz.

F. 86. p. 92.

Schwarhe Eberwürtz.

F. 69. p. 92.



TAB. XV.

Grosser Baldrian.

F. 70. p. 91.

Kleiner Baldrian.

F. 71. p. 92.

Tormentille Würtz.

F. 73. p. 93.

Natter Würtz.

F. 74. p. 94.

Bertram.

F. 79. p. 97.

TAB. XVI.

Runde Osterlucey.
F. 75. p. 95.

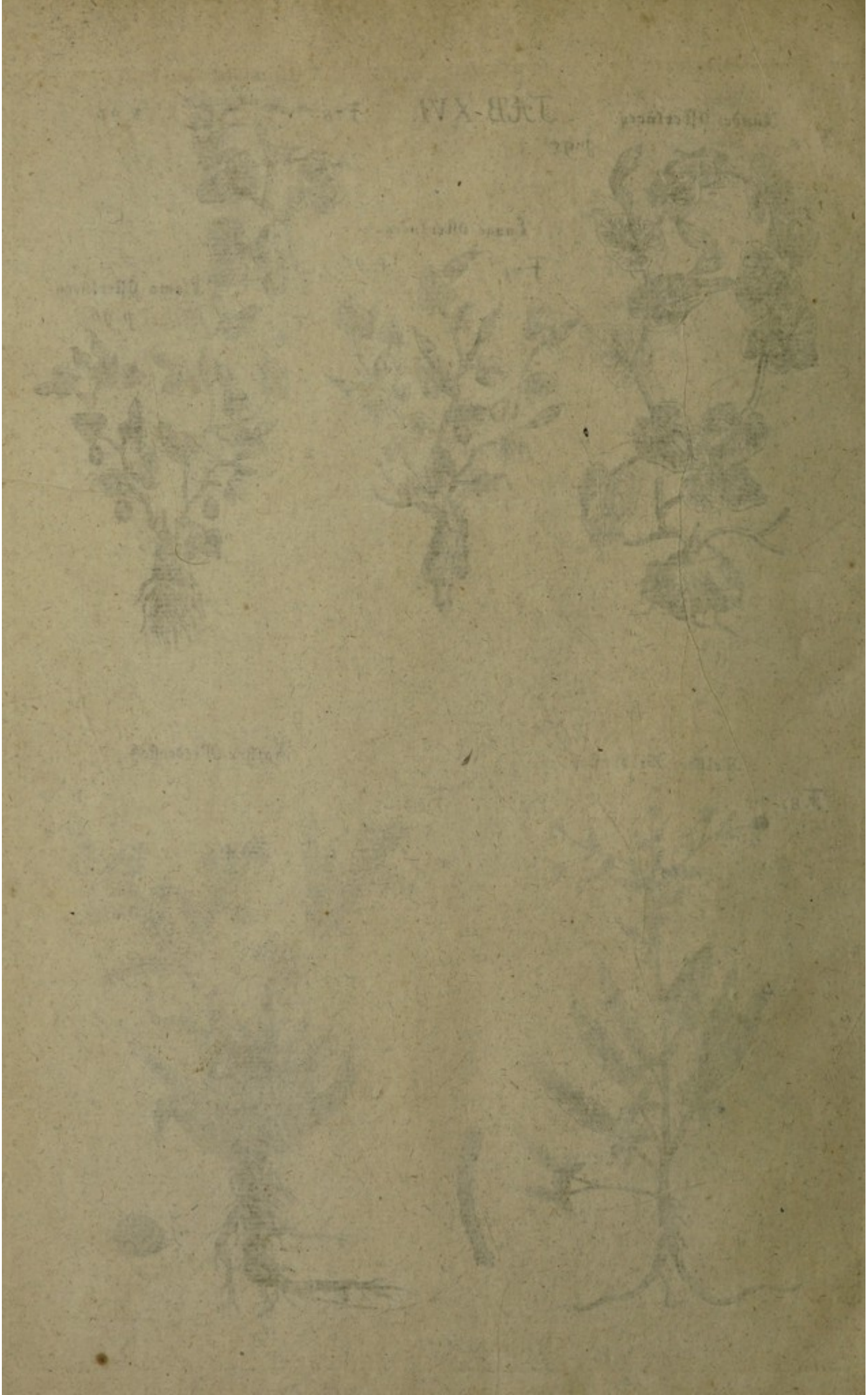
Lange Osterlucey.
F. 76. p. 95.

Aristolochia Clematites.
F. 78. p. 97.

Kleine Osterlucey.
F. 77. p. 96.

Weisser Wiederstoß.
F. 81. p. 99.

Rother Wiederstoß.
F. 82. p. 100.



TAB. XVII

Spaniſche Sarſaparille.

F. 86. p. 101

Sarſaparille von Marignan.

F. 87 p. 103

Färberröthe.

F. 85. p. 101

Clina Würbel.

F. 88. p. 103.

TAB. XVIII.

Gemeine Ochsen Zungen Würtz

F. 83. p. 99

Orientalische Ochsen Zungen Würtz

F. 84. p. 101.

Wilder Bertram.

F. 80 p. 98

Hasel Würtz.

F. 89 p. 103

Steingünderman.

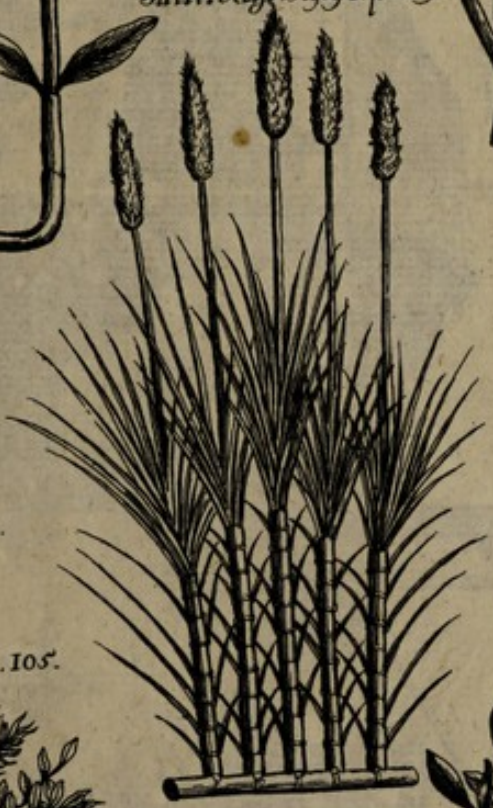
F. 90 p. 104

TAB XIX.

Rechter Calmus. Fig. 93. p. 109.

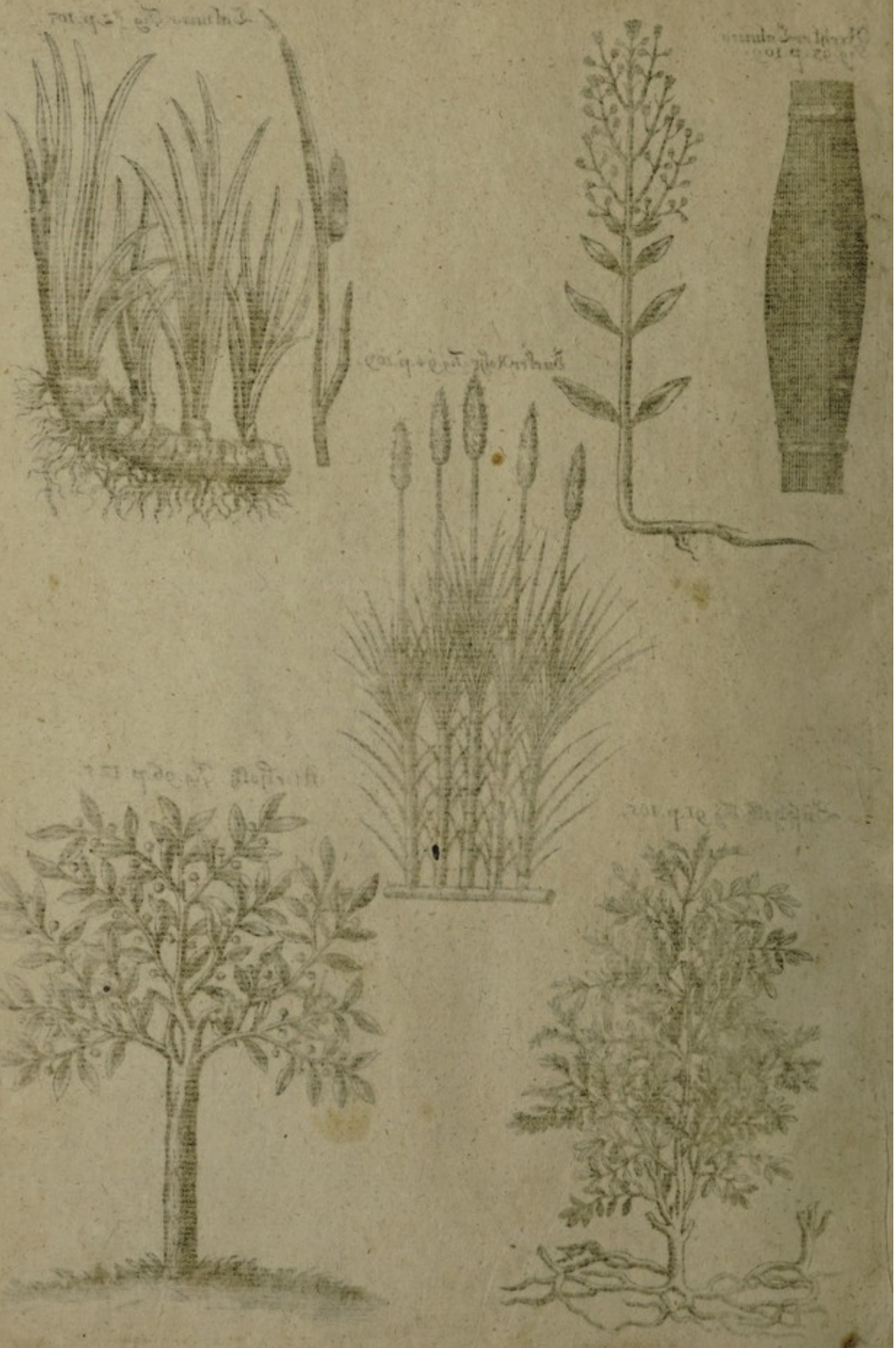
Calmus. Fig. 92. p. 107.

Zucker Rohr. Fig. 94. p. 109.



Süßholtz. Fig. 91. p. 105.

Aloeholtz. Fig. 96. p. 125.



TAB. XX.

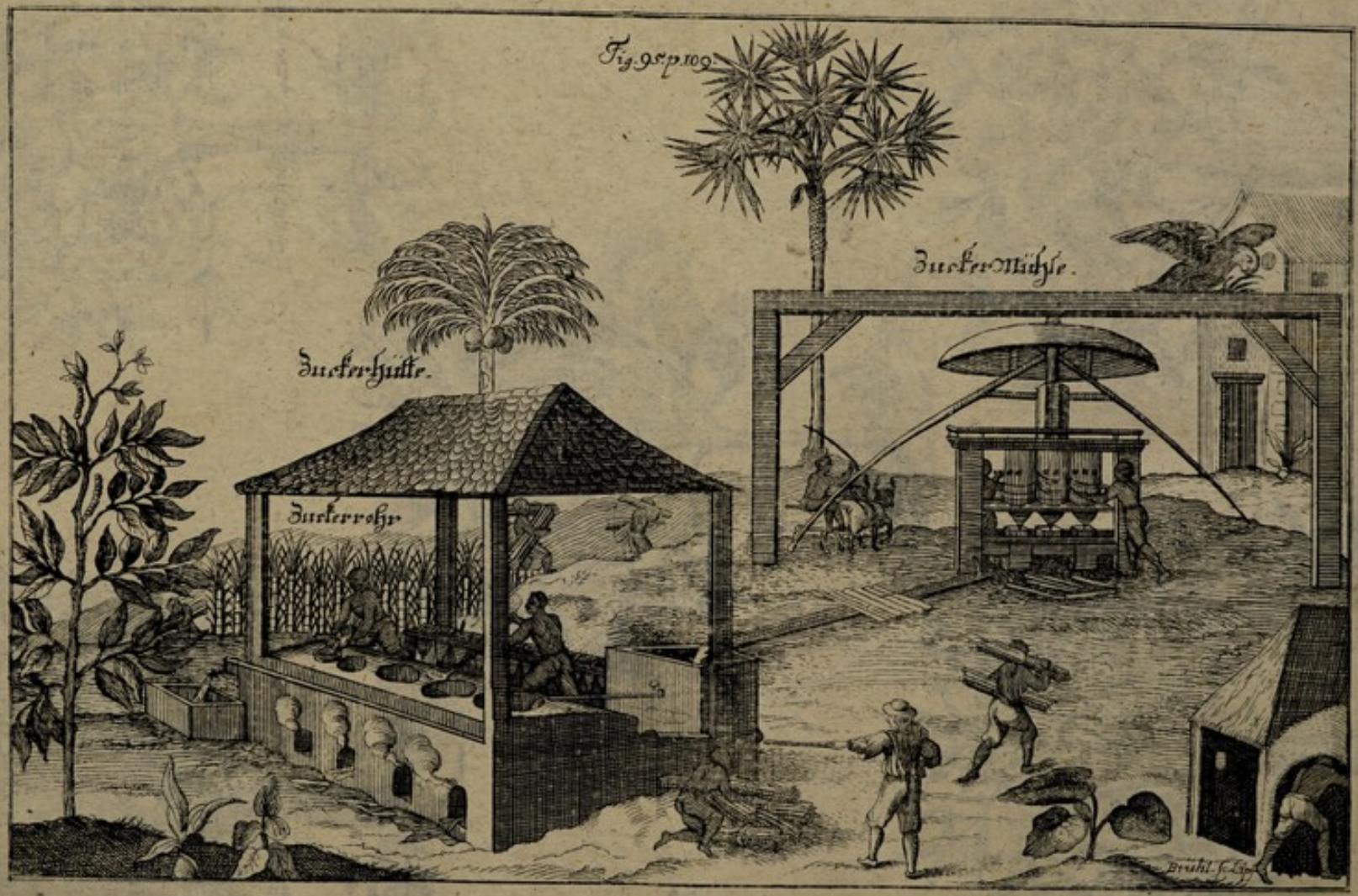
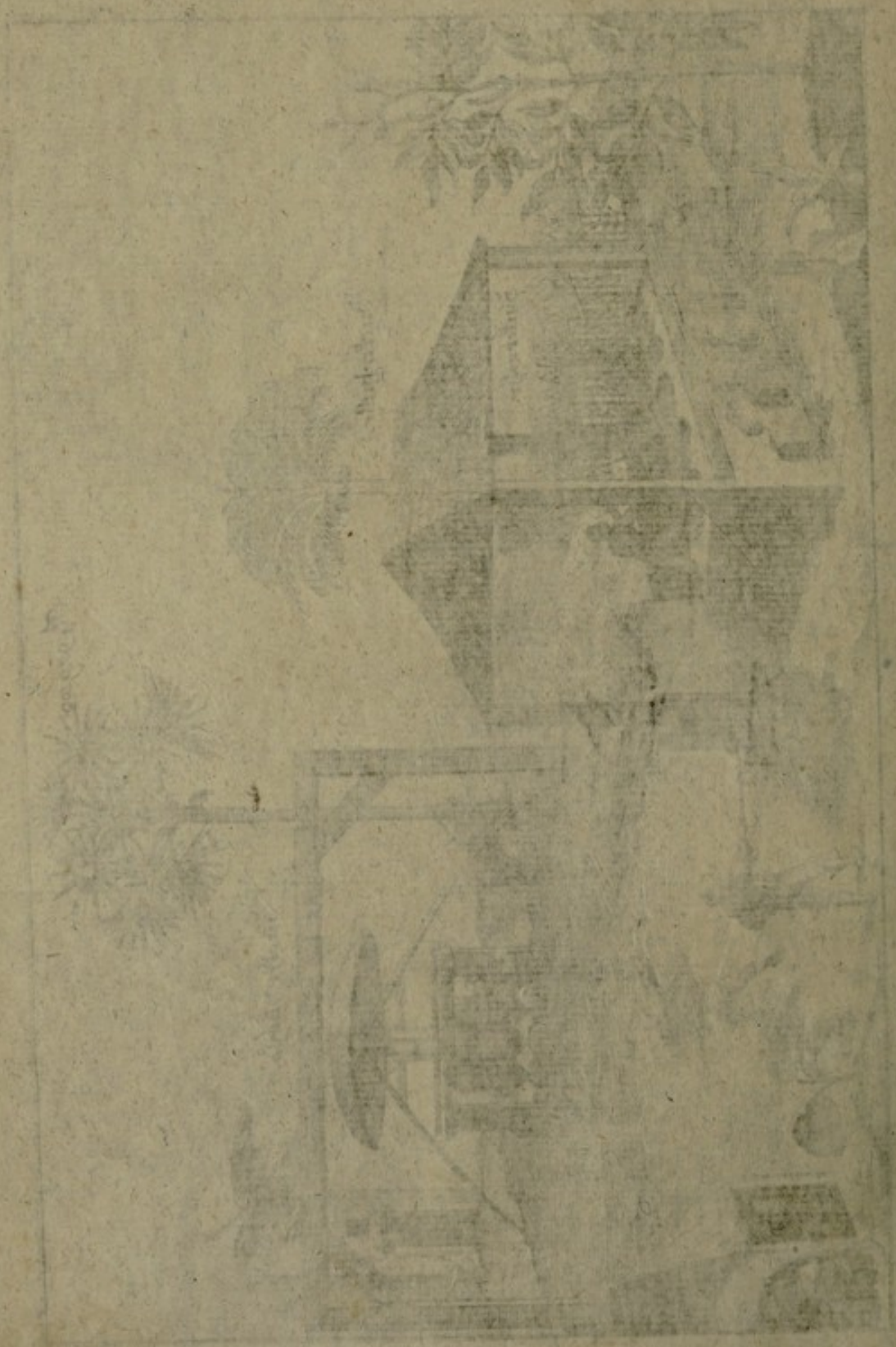


Fig. 9. p. 109.
Zucker-Mühle.
Zucker-Hütte.
Zuckerrohr.
Bruhl. sc. Lips.



TAB. XXI.

Tamariskenholtz. Fig. 101. p. 137.

Mastixholtz. Fig. 100. p. 135.

Rosenholtz. Fig. 97. p. 129.

Sandelholtz. Fig. 98. p. 129.

Griesholtz. Fig. 99. p. 133.

TAB. XXII.

F. 102 Sassafras. p. 137

F. 103. Frankosenholtz. p. 139

Meon.

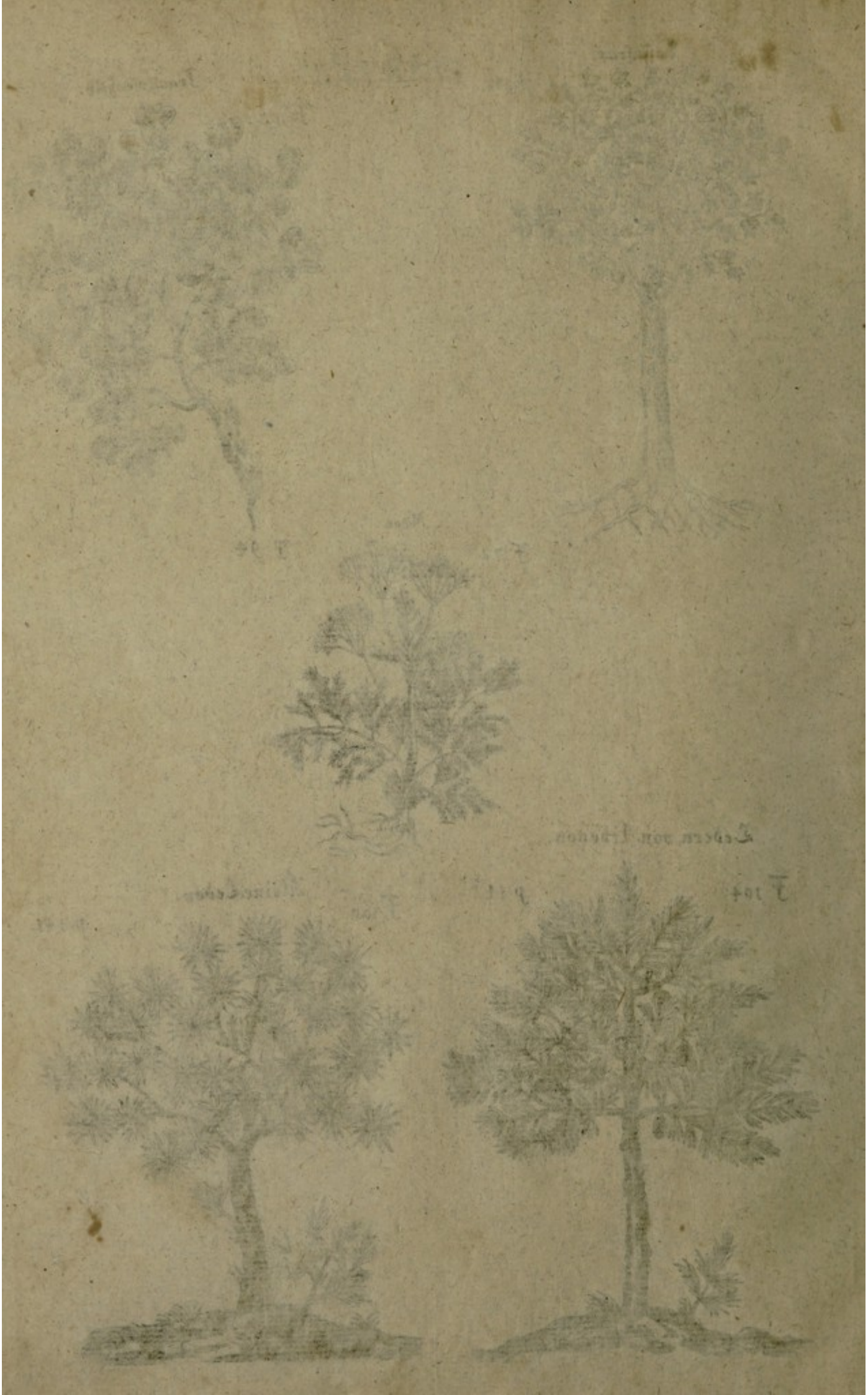
F. 72 p. 94

Cedern von Libanon.

F. 104. p. 141

Kleine Ceder.

F. 105. p. 141.



TAB. XXIII.

Grosser Wachholder

F. 106. p. 142

Kleiner Wachholder.

F. 107. p. 143

Brasilien Holtz.

F. 108. p. 145

Indianisch Holtz.

F. 109. p. 145

Näglein Zimmt. Fig. 115. p. 161.

Weisser Zimmt. Fig. 114. p. 161.

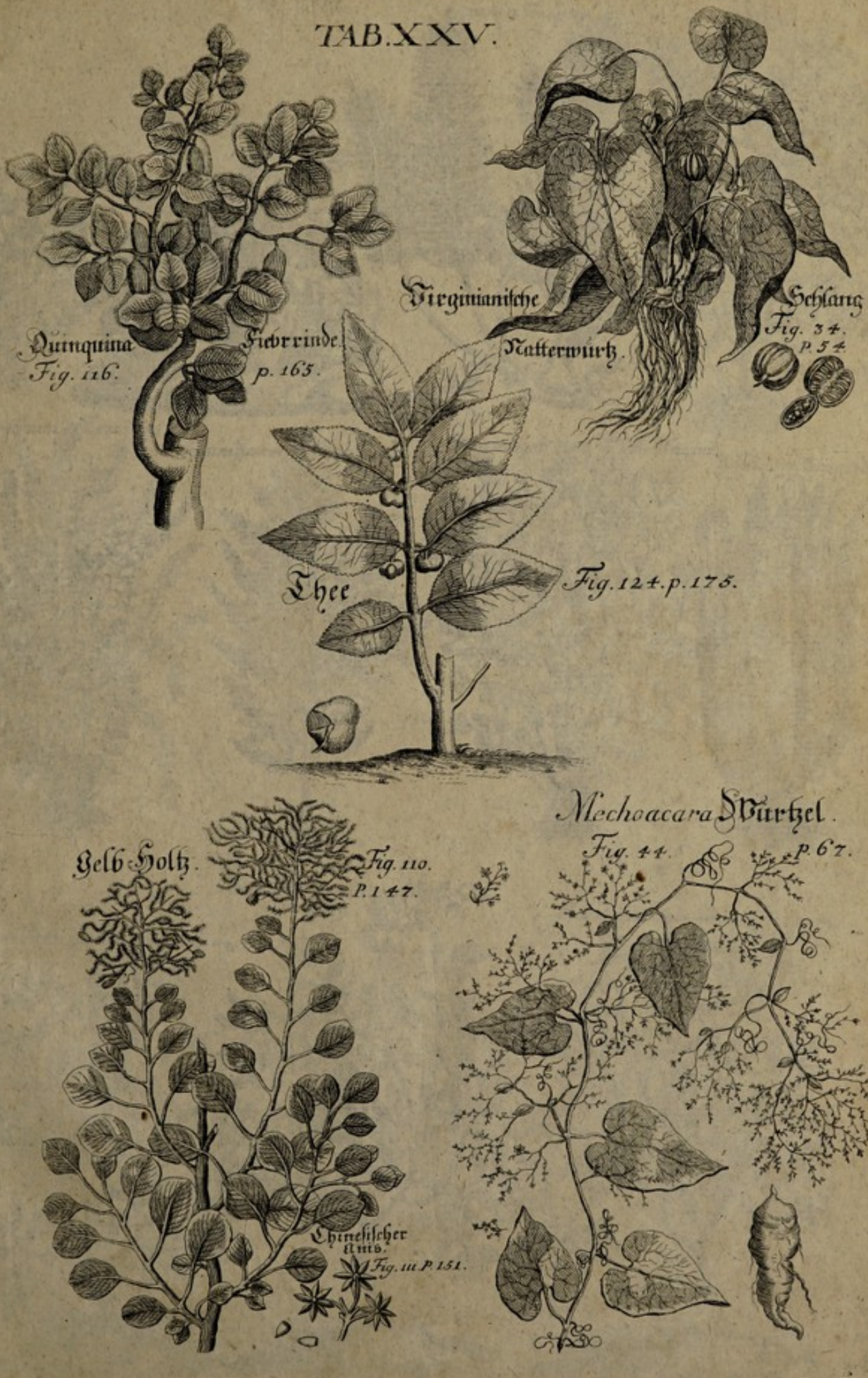
Zimmt. Fig. 112. p. 155.

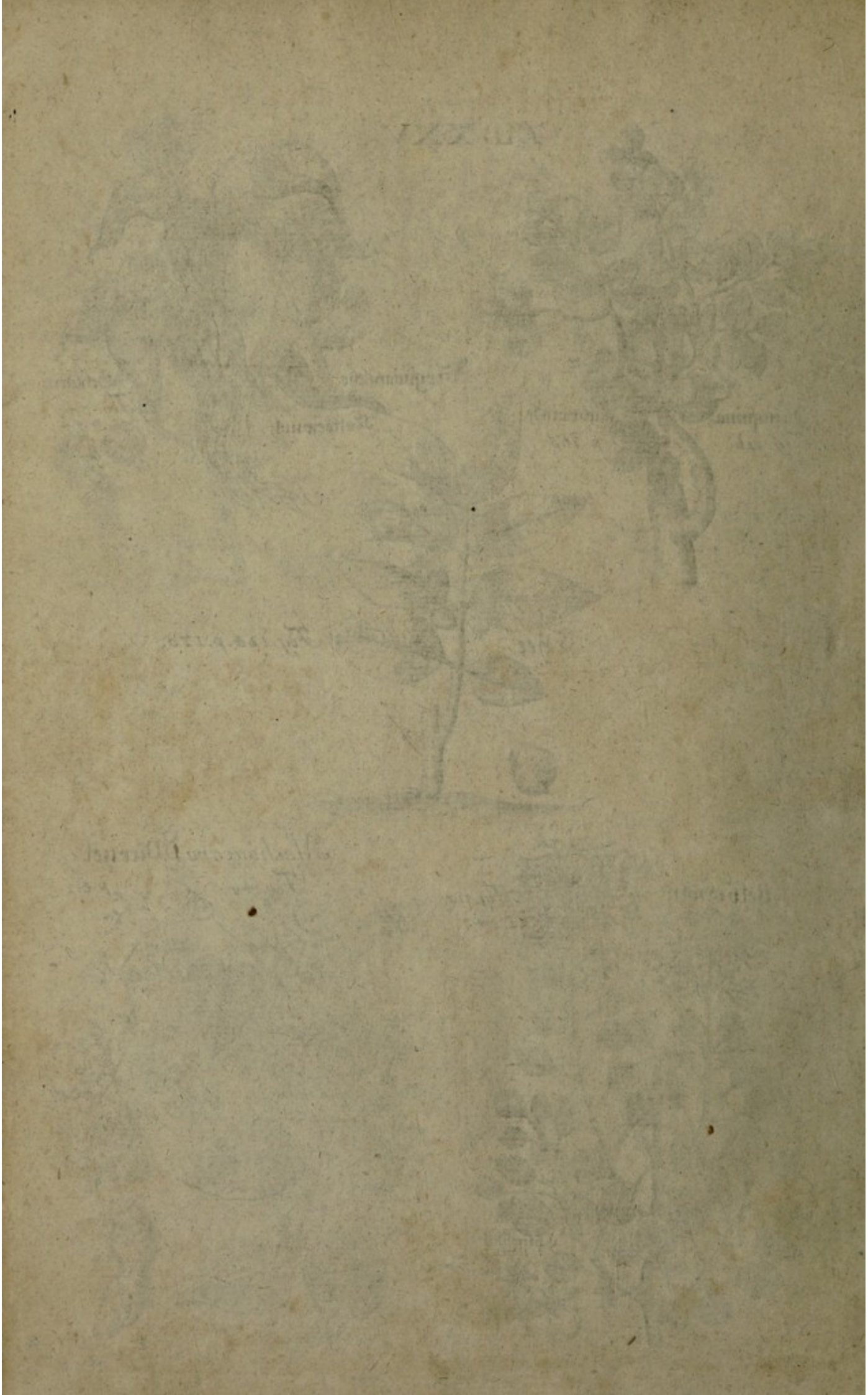
Wilder Zimmt. Fig. 113. p. 155.

Alraun. das Weiblein. Fig. 118. p. 168.

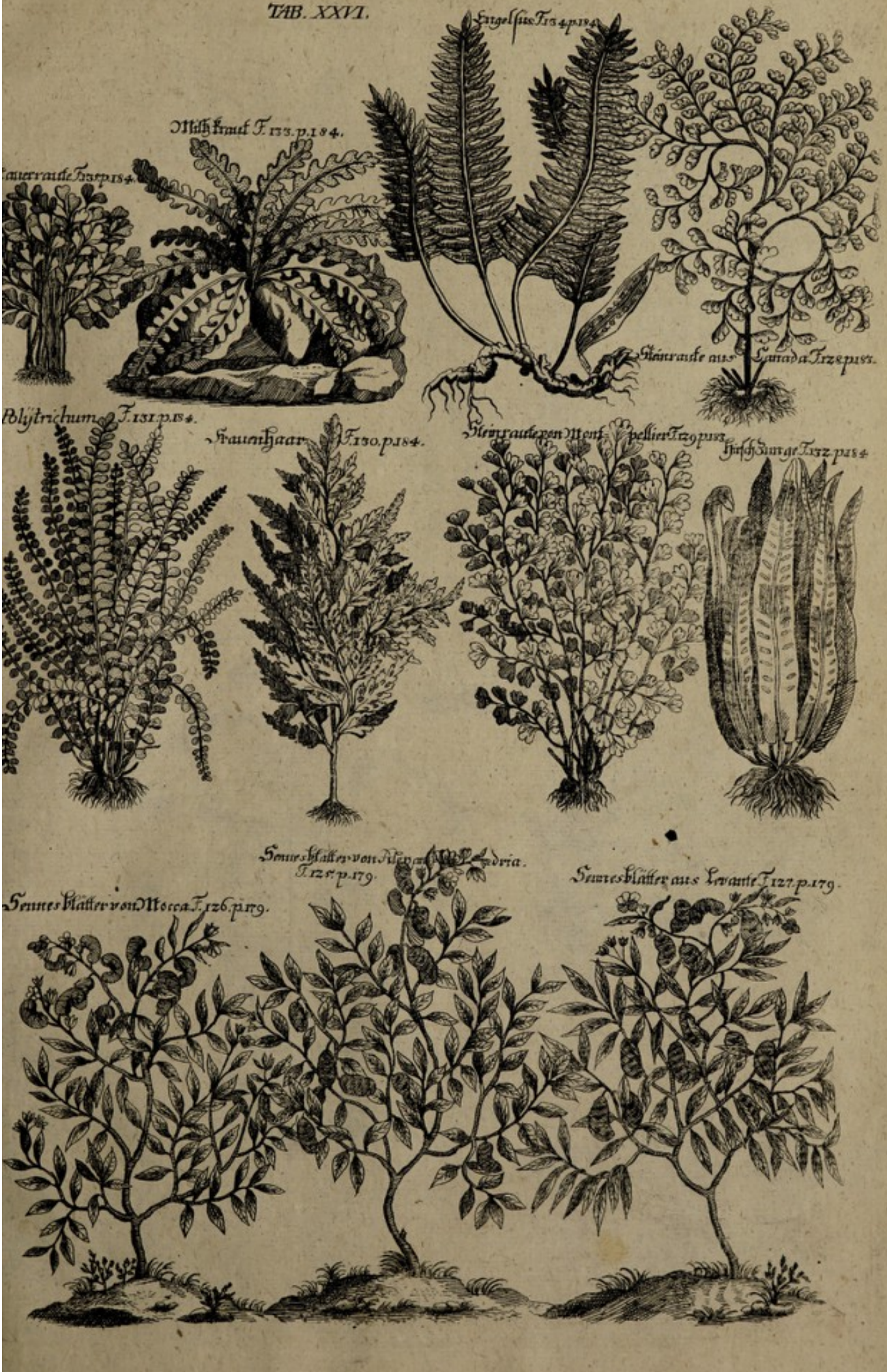
Alraun das Männlein. Fig. 117. p. 168.

TAB. XXV.


Quinquina
Fig. 116.
Fiebrinde
p. 163.
Virginianische
Natterwurtz.
Schlang
Fig. 34.
p. 54
Thee
Fig. 124. p. 175.
Gelb-Holtz.
Fig. 110.
P. 147.
Chinesischer
Anis.
Fig. III P. 151.
Mechoacara Würtzel.
Fig. 44.
p. 67.



TAB. XXVI.


Engelsüss F.134.p.184.
Milchkraut F.133.p.184.
Sauerraute F.132.p.184.
Steinraute aus Canada F.128.p.178.
Blystrichum F.131.p.184.
Frauenhaar F.130.p.184.
Steinrauten von Montpellier F.129.p.178.
Hirschzunge F.132.p.184.
Sennesblätter von Alexandria F.126.p.179.
Sennesblätter aus Levante F.127.p.179.
Sennesblätter von Mocca F.126.p.179.

TAB XXVII.

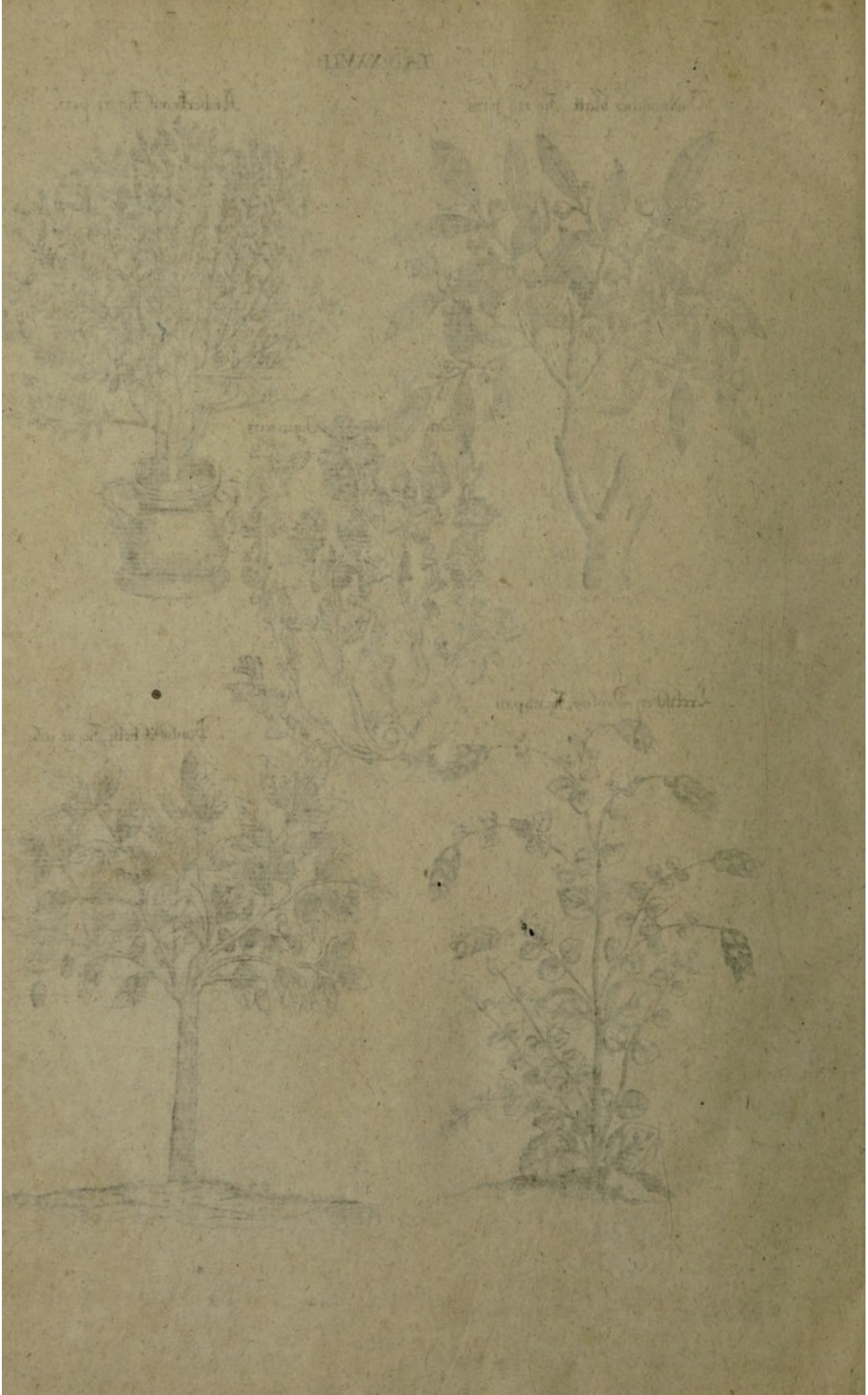
Indianischer blatt Fig. 123 p 173.

Amberkraut Fig. 122 p 173.

Berg Polei Fig. 121 p. 173.

Cretischer Diptam Fig. 120 p. 171

Bantoffel holtz Fig. 119 p. 169.



TAB. XXVIII.

Färberbaum. F. 143. p. 193.
Scharte. F. 142. p. 192.
Krebskraut. F. 144. p. 193.
Wau. F. 141. p. 192.
Waid. F. 140. p. 191.
Soldanella. F. 136. p. 185.
Wintergrün. F. 137. p. 186.

TAB. XXIX.

Sebesten Fig. 206. p. 273.

Brustbeerlein Fig. 205. p. 273.

Tamarinden Fig. 223. p. 285.

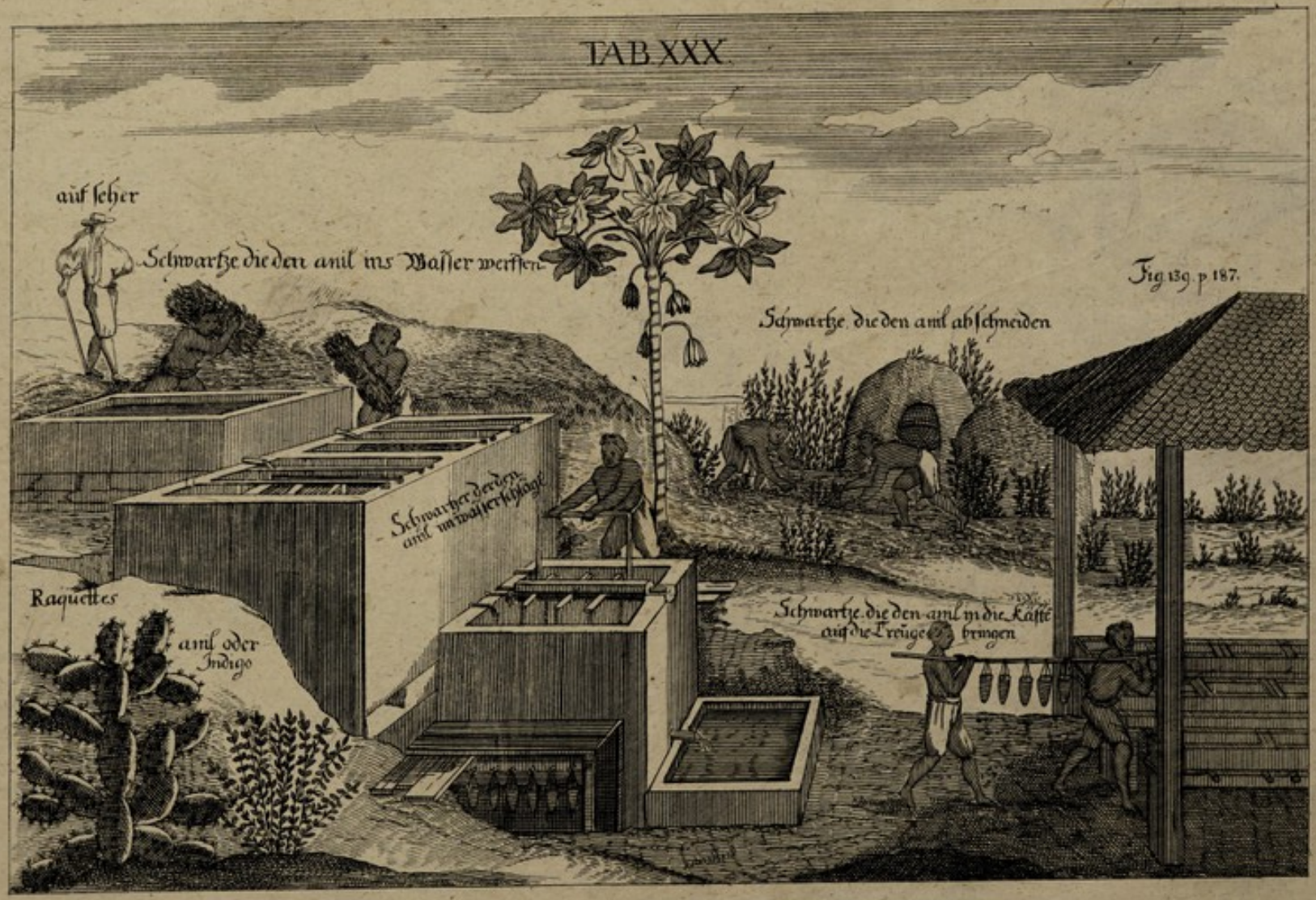
1 Zellirische Mirobal. Fig. 227. p. 286.

2 Aschenfarbne Mirobal. oder Emblici Fig. 228. p. 286.

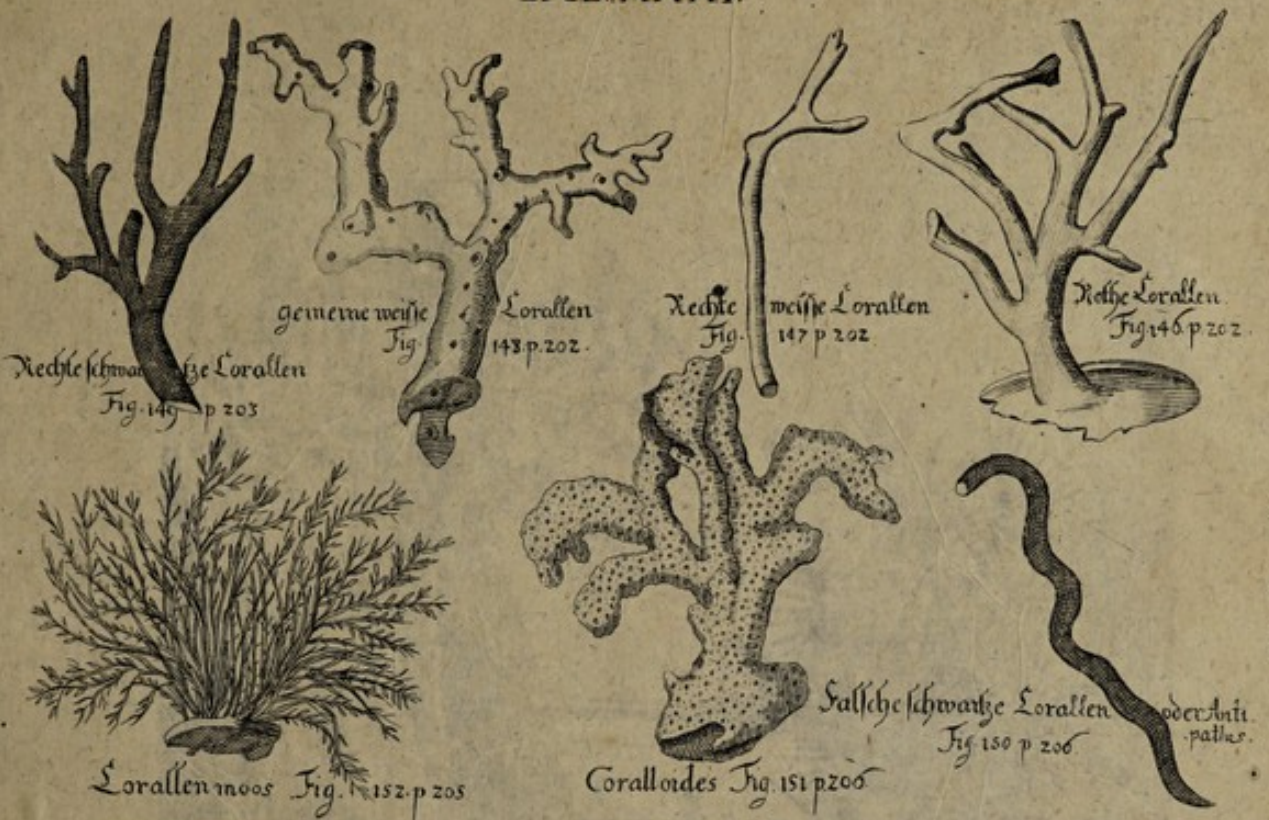
Schwarzbraune Mirobal oder Chepuli Fig. 226. p. 286.

Indianische Mirobalan. Fig. 225. p. 286.

Gelbe Mirobalanen. Fig. 224. p. 285.


TAB XXX.
auf seher
Schwartze die den anil ins Wasser werffen
Fig 139 p 187.
Schwartze die den anil abschneiden
Schwartzer der den anil im wasser schlägt
Raquettes
anil oder Indigo
Schwartze die den anil in die Kasté auf die Treüge bringen

TAB. XXXI.



Rechte schwartze Corallen Fig. 149 p 203

gemeine weisse Corallen Fig. 148 p. 202.

Rechte weisse Corallen Fig. 147 p 202

Rothe Corallen Fig 146 p 202

Corallen moos Fig. 152. p 205

Coralloides Fig. 151 p 206

Falsche schwartze Corallen oder Anti-pathes. Fig 150 p 206

Meerschwamm Fig 153. p 207

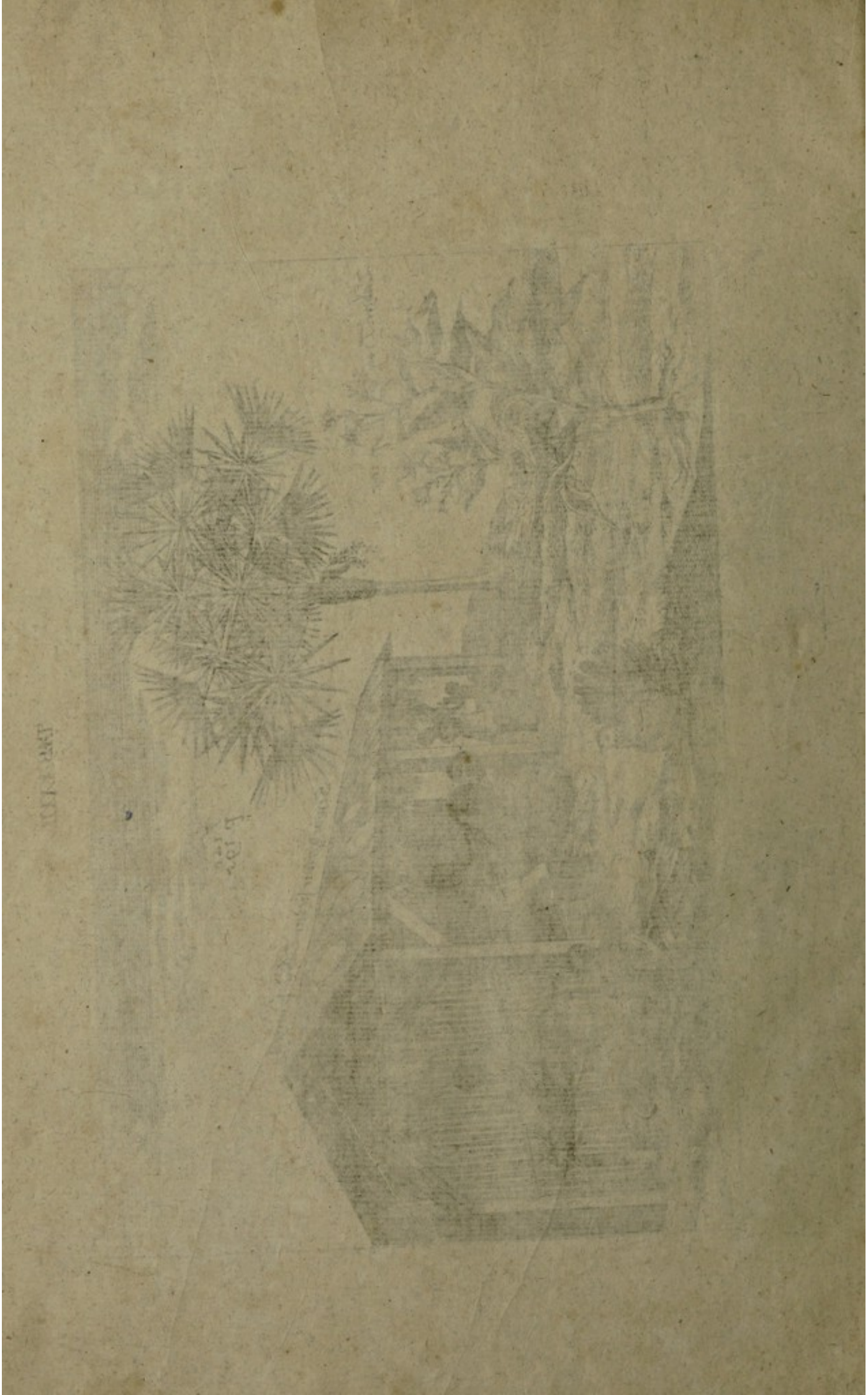
Rothe Meerzwiebel Fig. 154. p. 207.

Paneratium Fig. 155. prog.

Weisse Meerzwiebel Fig. 155. p 208

TAB. XXXII.

F. 145.
p. 195.
Schwartze, wie sie den Tabac spinnen.
Tabac. F. 146. p. 195.



TAB. XXXIII.

Granatbaum. F. 162. p. 227.

gefüllt granat. blüten. F. 161. p. 227.

Nattblume. F. 165. p. 230.

Eine ganze blume vom Arabischen Stochaskraute. F. 164. p. 229.

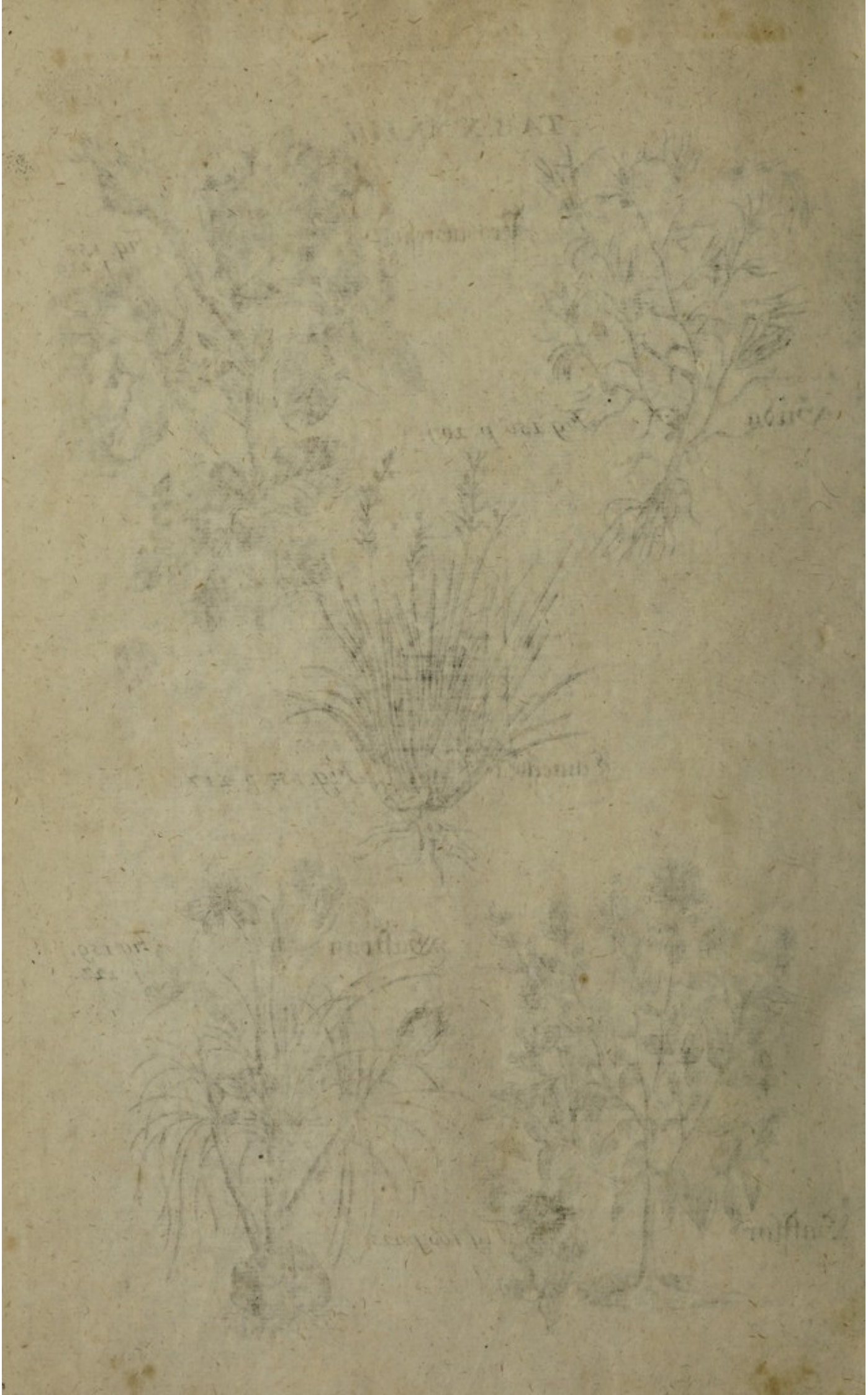
Arabisches Stochaskraut. F. 163. p. 229.

Spicanard. F. 167. p. 237.

Rosmarin. F. 166. p. 229.

TAB. XXXIIII.

Provinsrosen
Fig. 158. p. 219.
Güda
Fig. 156. p. 209.
Kameelheu
Fig. 157. p. 217.
Saffran
Fig. 159. p. 223.
Gafflor
Fig. 160. p. 225.



TAB. XXXV.

Weiser Pfeffer so einen Arecabaum hinanlaufft

F. 176.

Schwartzer Pfeffer so einen Aoüay baum hinanlaufft

F. 177. p. 245.

Langer Amerianischer Pfeffer

F. 182. p. 251.

Schwartz Pfefferblat

F. 178. p. 245.

Cubeben so ein Pfefferbaum de Thevet genant hinankriegen

F. 179. p. 249.

Schwartzer langer Pfeffer oder Pfeffer aus Æthiopien

F. 184. p. 252.

Metaxuchitl. F. 183. p.

Langer indianischer Pfeffer

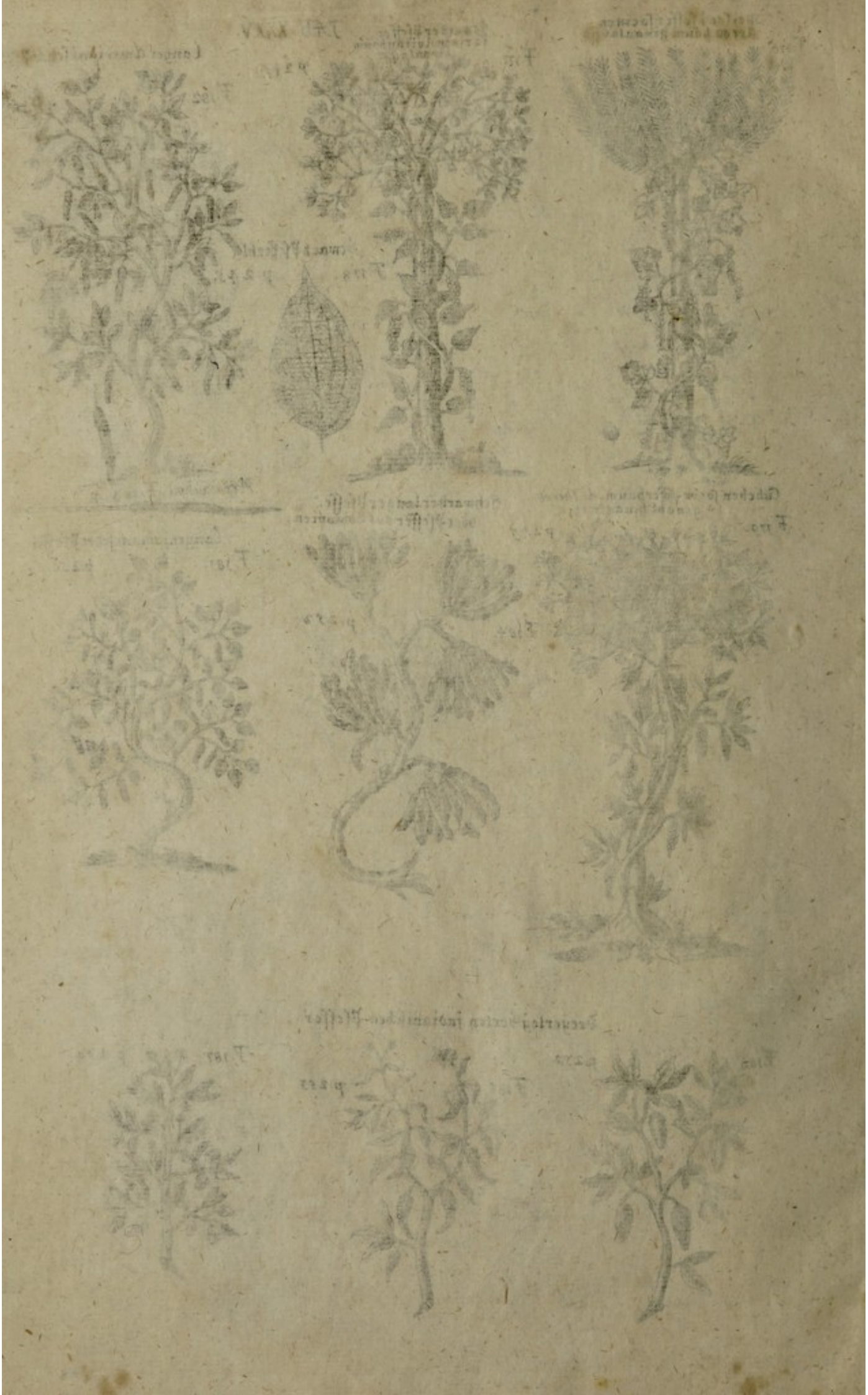
F. 181. p. 251.

Dreyerley Sorten indianischen Pfeffer

F. 186. p. 252.

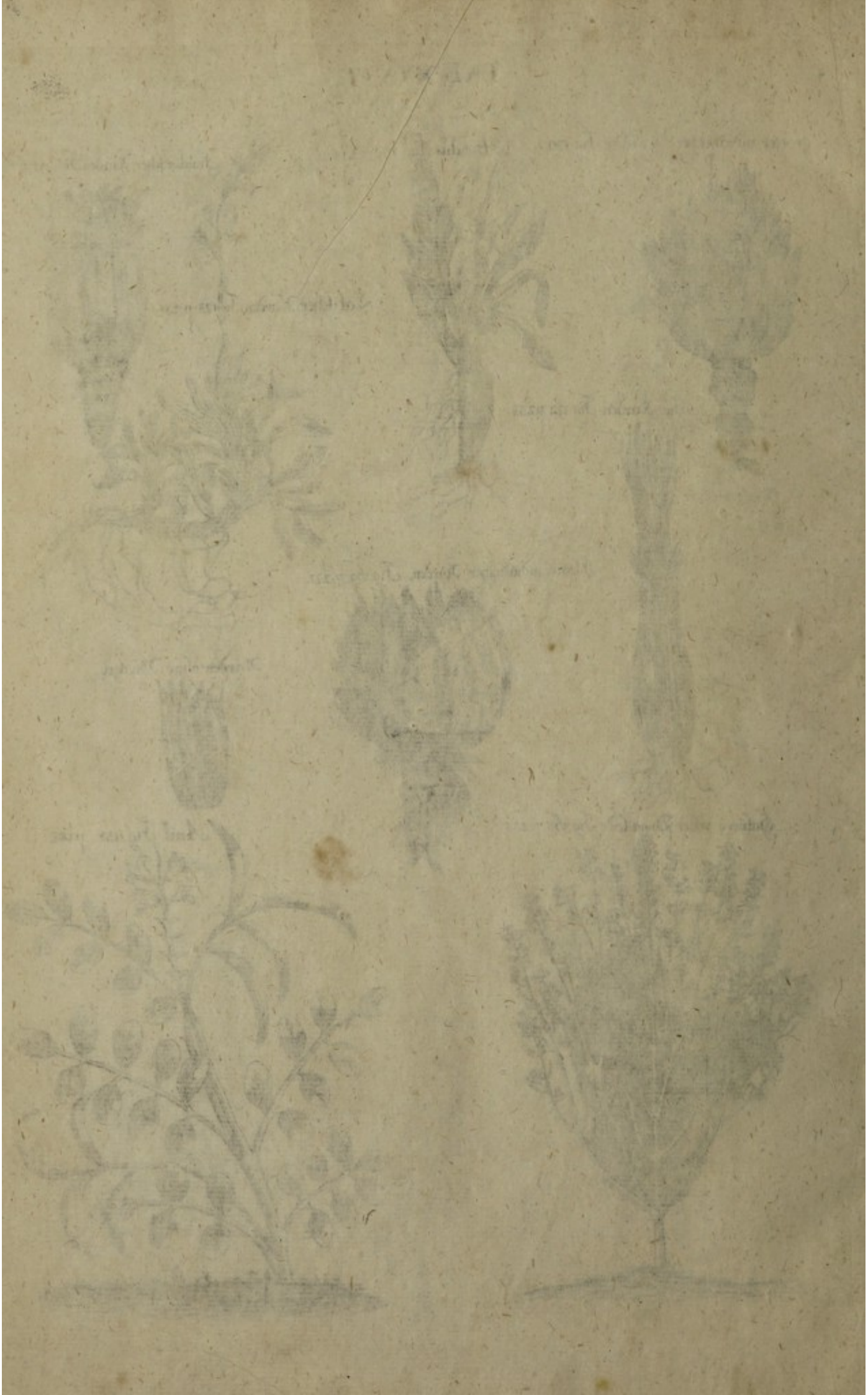
F. 186. p. 253.

F. 187. p. 254.



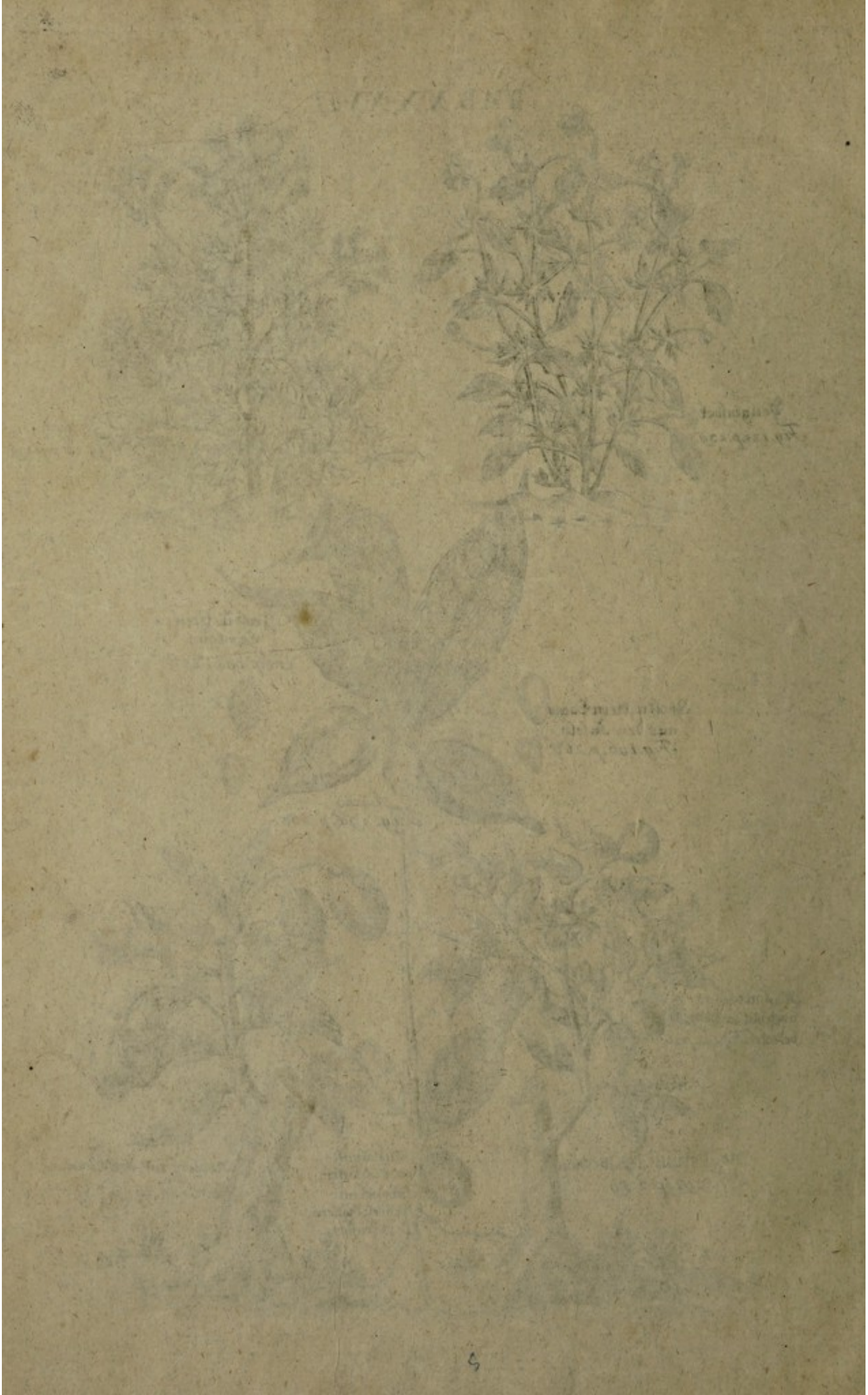
TAB. XXXVI.

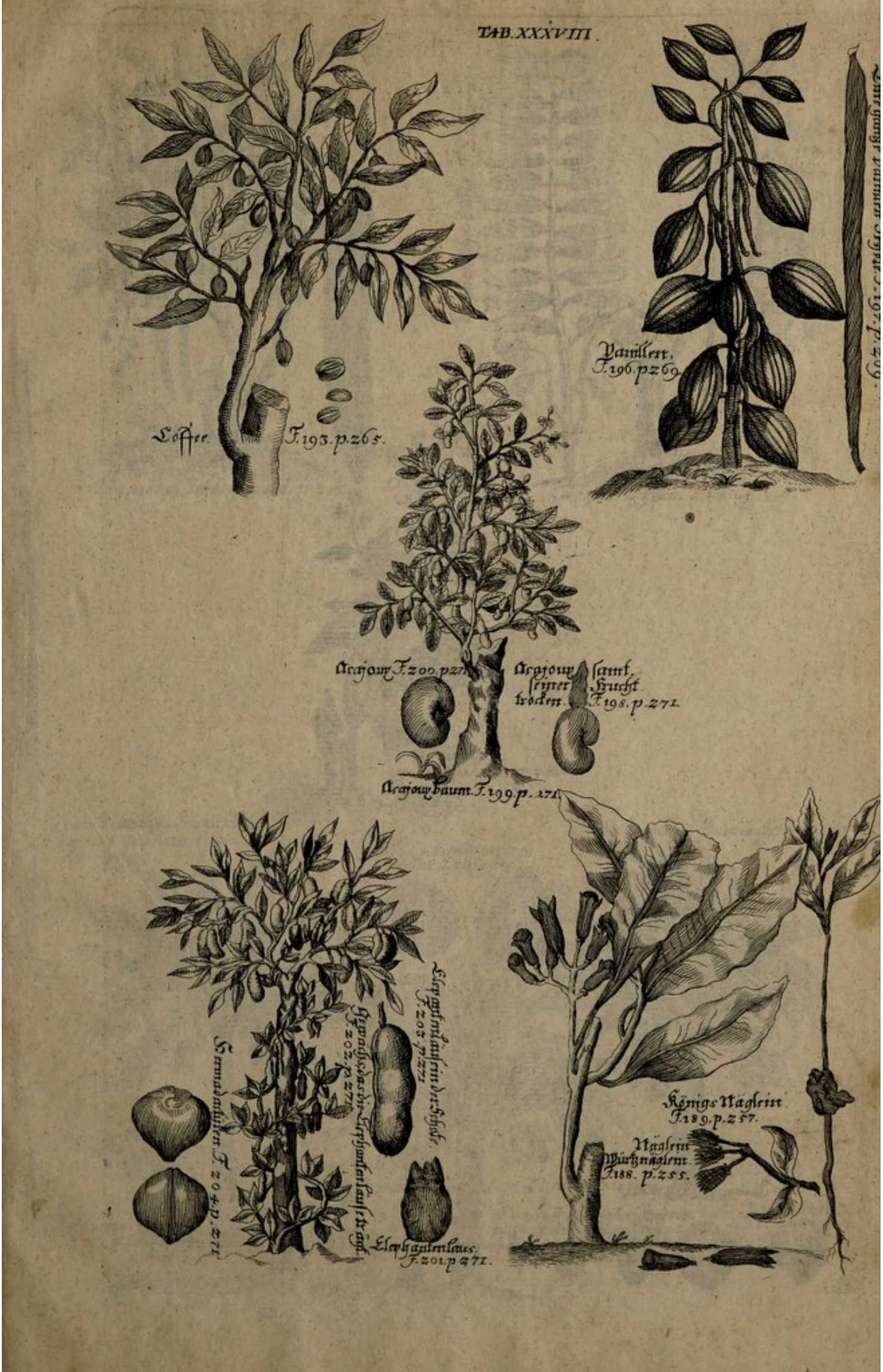
grosser indianischer Narden Fig. 170 p. 237
Hirculus Fig. 173. p. 238.
Französischer Narden Fig. 171. p. 237.
Lobischer Narden Fig. 173. p. 238.
Falscher Narden Fig. 172. p. 238.
Kleiner indianischer Narden Fig. 169. p. 277.
Narden ohne Würtzel.
Saturey voller Thym seide Fig. 168. p. 238.
Anil Fig. 138. p. 185.

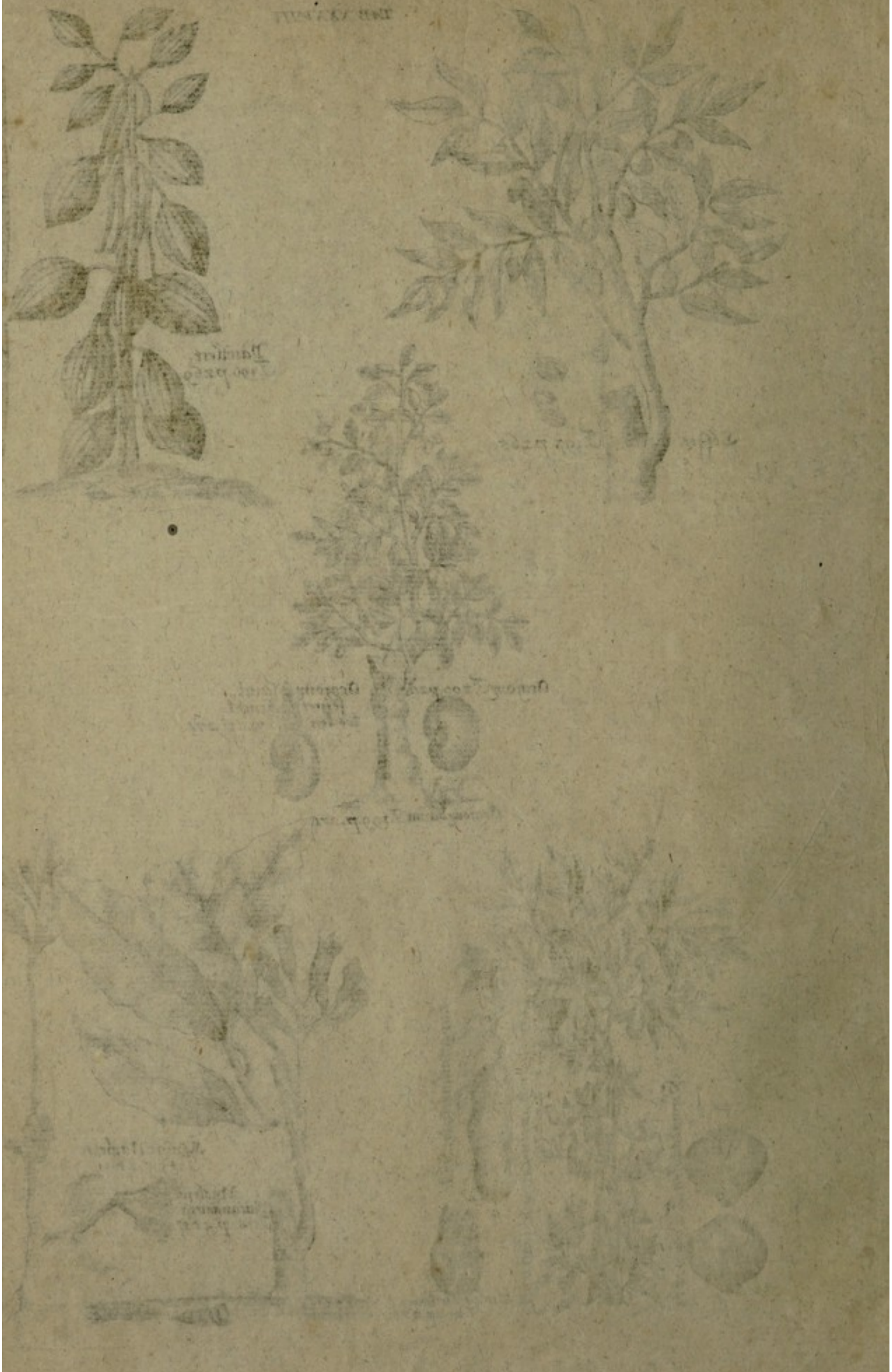


TAB. XXXVII.

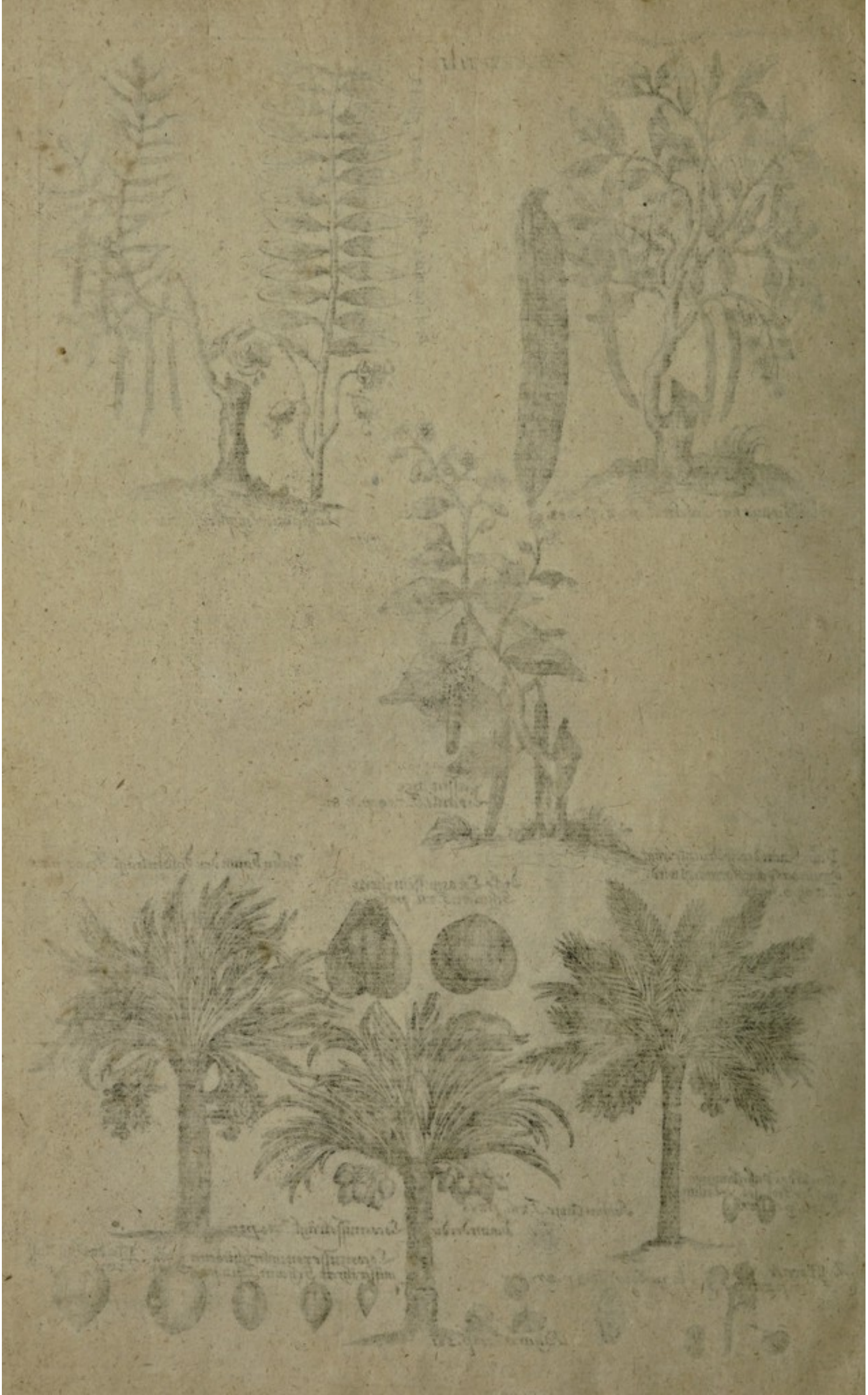
Veilgenstock
Fig. 175. p. 239.
Visnaga
Fig. 174. p. 239.
Groß u. klein Caragua
Fig. 195. 266.
Groß u. klein Cacao aus den Inseln
Fig. 196. p. 266.
Cacao
Fig. 194. p. 265.
Muscatnuß, so noch mit der Hülse bedecket Fig. 192. p. 261.
Muscatnuß, das Weiblein
Fig. 191. p. 259.
Muscatnuß, daraus dieser Stengel mit beyden Blättern entsprossen.
Muscatnuß das Männlein Fig. 190. p. 259.

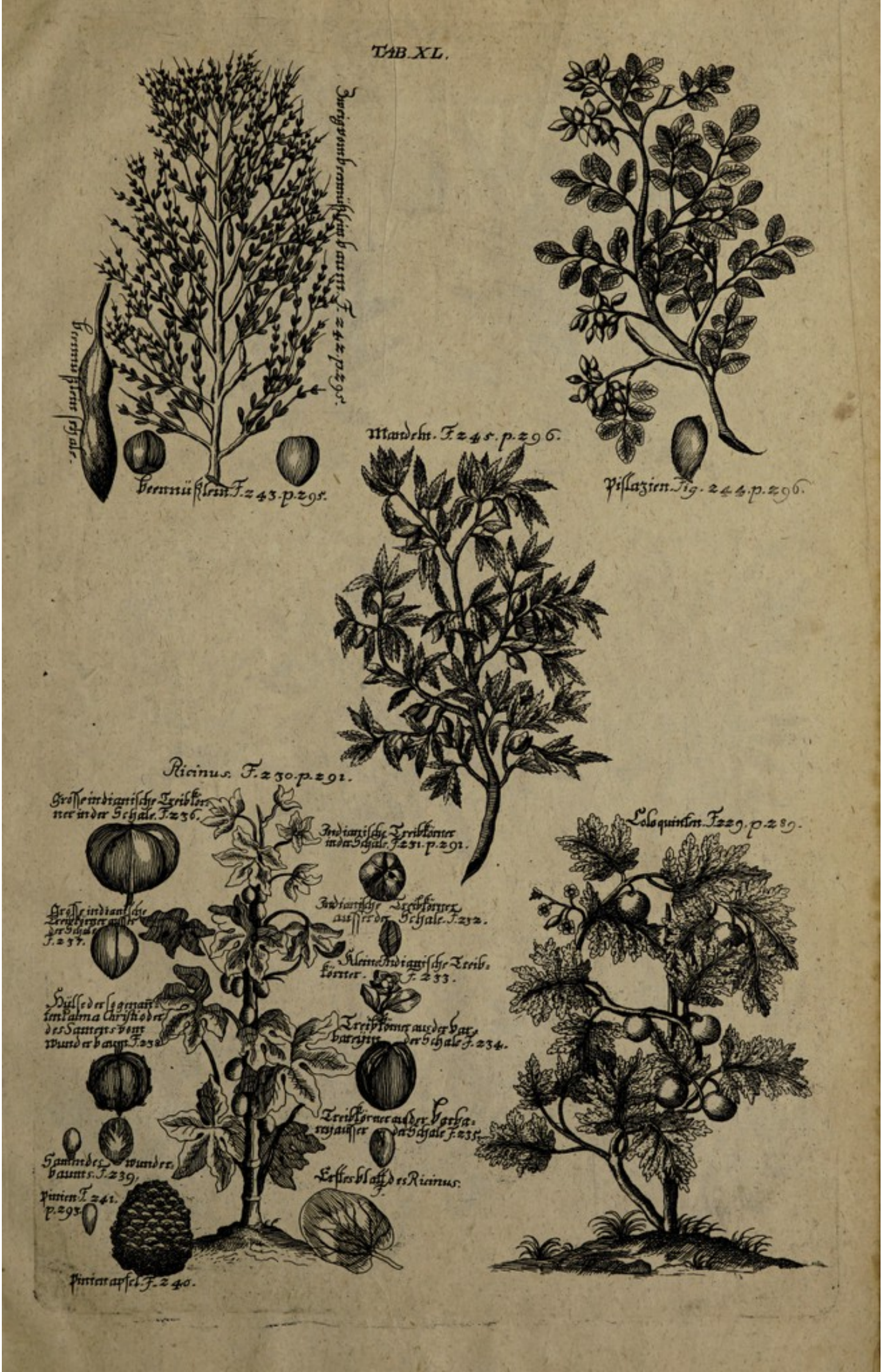


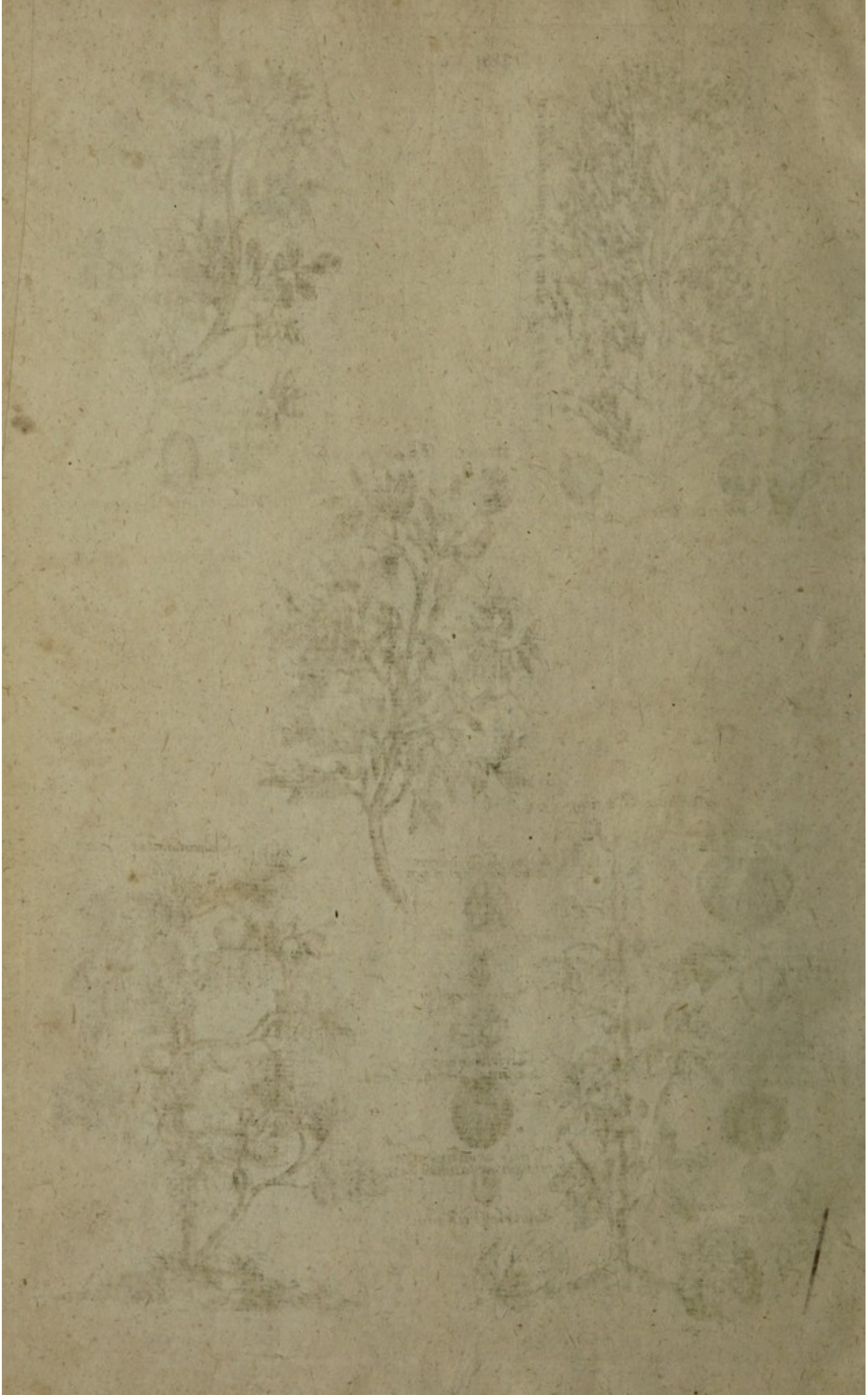

TAB. XXXVIII.
Coffee. F. 193. p. 265.
Vanillen. F. 196. p. 269.
Acajouy F. 200. p. 271.
Acajouy samt seiner Frucht trocken. F. 198. p. 271.
Acajouy baum. F. 199. p. 271.
Elephantenläusein der Schote. F. 203. p. 271.
Gewachs, das die Elephantenläuse trägt. F. 202. p. 271.
Kermadactulen. F. 204. p. 271.
Elephantenlaus. F. 201. p. 271.
Königs Näglein F. 189. p. 257.
Näglein Würtznäglein. F. 188. p. 255.



TAB. XXXVIIII
Brasilianische Cassia. F. 221. p. 283.
Cassia aus den Inseln. F. 222. p. 283.
Cassia aus Egypten. F. 220. p. 283.
Cassia aus Levante. F. 219. p. 281.
Palmbaum der die Früchte trägt daraus das Palmöl gemacht wird. F. 209. p. 275.
dicke Cocosnussen ihren Schalen. F. 211. p. 275.
Palmbaum der Dattelnträgt. F. 207. p. 275.
Frucht des Palmbaums auf der Insel Leilan. F. 210. p. 276.
Krahen Auge. F. 216. p. 218.
Baum der die Cocosnüsse trägt. F. 214. p. 277.
Tollkörner. F. 217. p. 281.
lange Cocos. F. 213. p. 277.
Cocosnüsse von unterschiedener dicke ausser ihren Schalen. F. 212. p. 277.
Maldinische Nuß. F. 215. p. 278.
Fagara. F. 218. p. 281.




TAB. XL.
Zweig vom beennüßlein baum. F. 242. p. 295.
beennüßlein schale.
beennüßlein. F. 243. p. 295.
Pistazien. Fig. 244. p. 296.
Mandeln. F. 245. p. 296.
Ricinus. F. 230. p. 291.
Grosse indianische Treibkörner in der Schale. F. 236.
Indianische Treibkörner in der Schale. F. 231. p. 291.
Grosse indianische Treibkörner ausser der Schale. F. 237.
Indianische Treibkörner ausser der Schale. F. 232.
Kleine Indianische Treibkörner. F. 233.
Hülse der sogenannten Palma Christi oder des Samens vom Wunderbaum. F. 238.
Treibkörner aus der Barbarey in der Schale. F. 234.
Treibkörner aus der Barbarey ausser der Schale. F. 235.
Samen des Wunderbaums. F. 239.
Erstes blatt des Ricinus. F.
Pinien. F. 241. p. 293.
Pinienapfel. F. 240.
Coloquinten. F. 229. p. 289.



TAB. XLI.

Ananas. F. z 51. p. 305.

Saure Pomeranzen. F. z 48. p. 303.

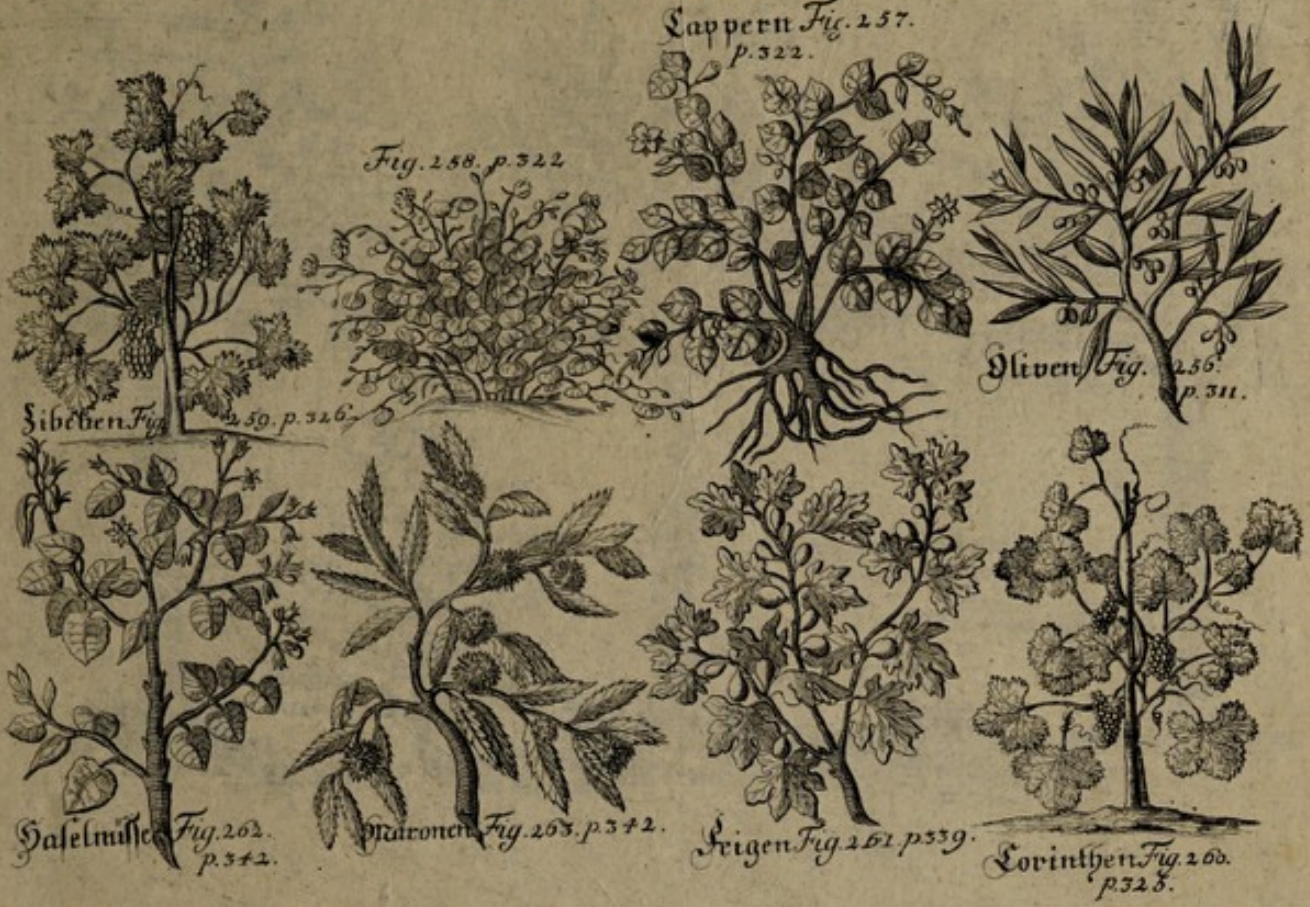
Bigarates. F. z 49. p. 303.

Apfel aus Sina. F. z 50. p. 304.

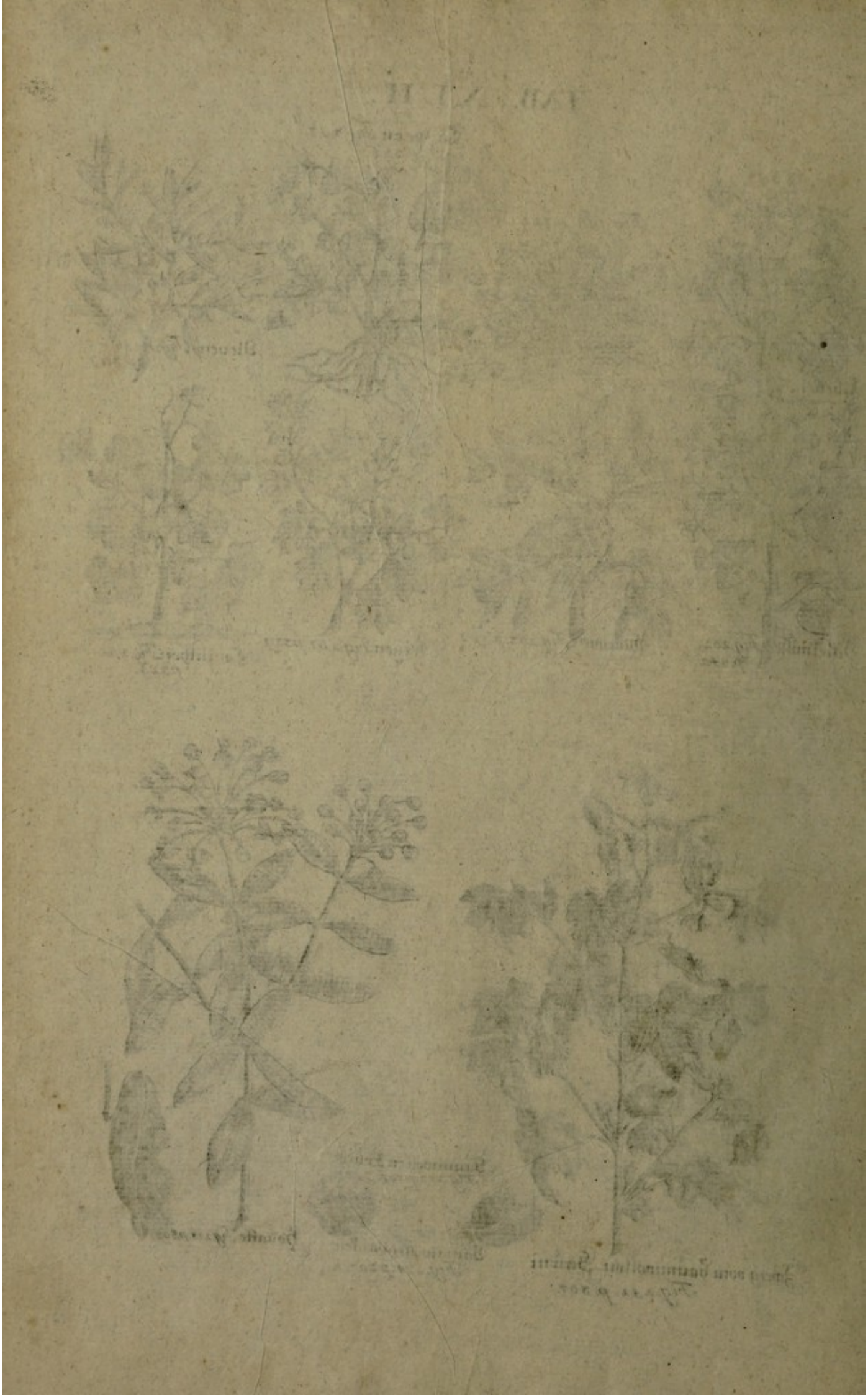
Süsse Pomeranzen. F. z 47. p. 301.

Citronen. F. z 46. p. 299.

TAB. XLII.

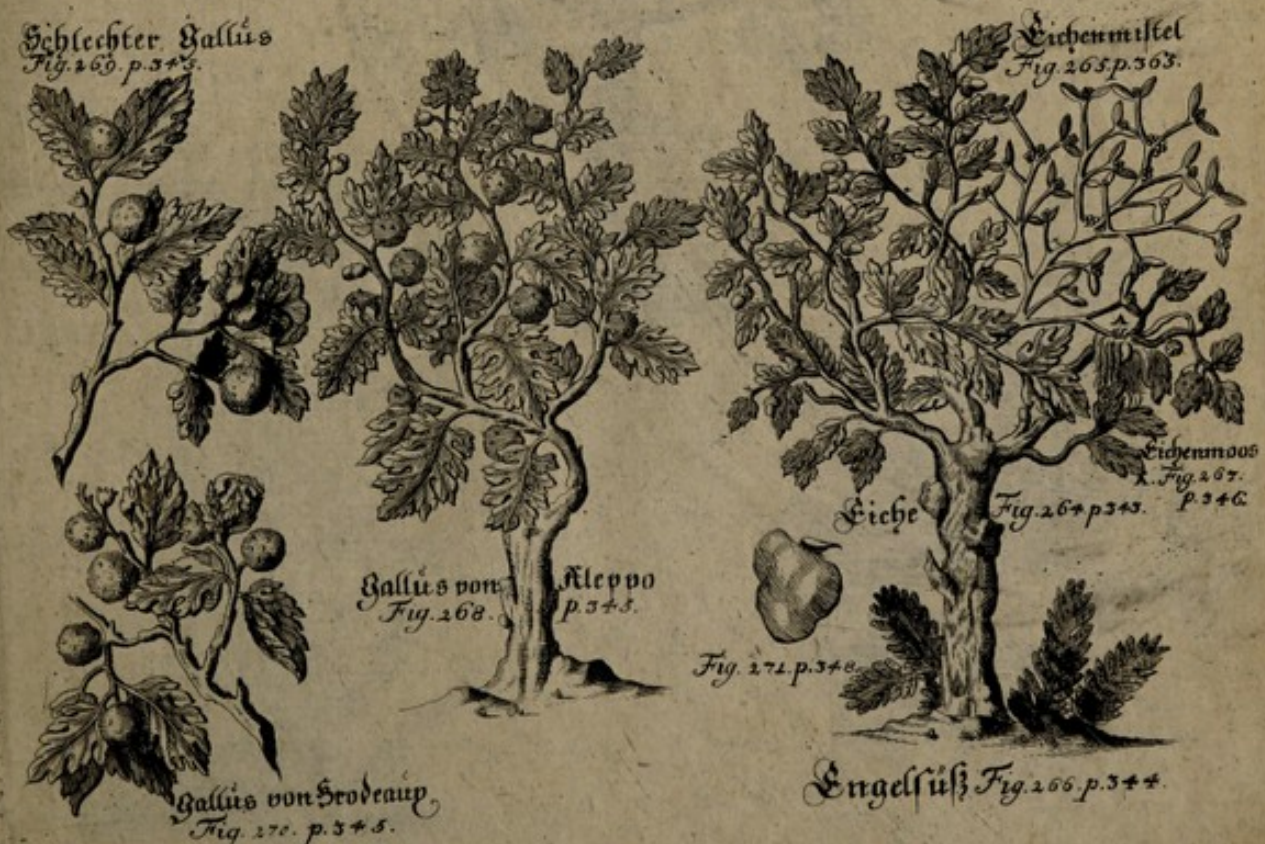

Cappern Fig. 257. p. 322.
Fig. 258. p. 322
Oliven Fig. 256. p. 311.
Zibeben Fig. 259. p. 326.
Haselnüsse Fig. 262. p. 342.
Maronen Fig. 263. p. 342.
Feigen Fig. 261. p. 339.
Corinthen Fig. 260. p. 328.

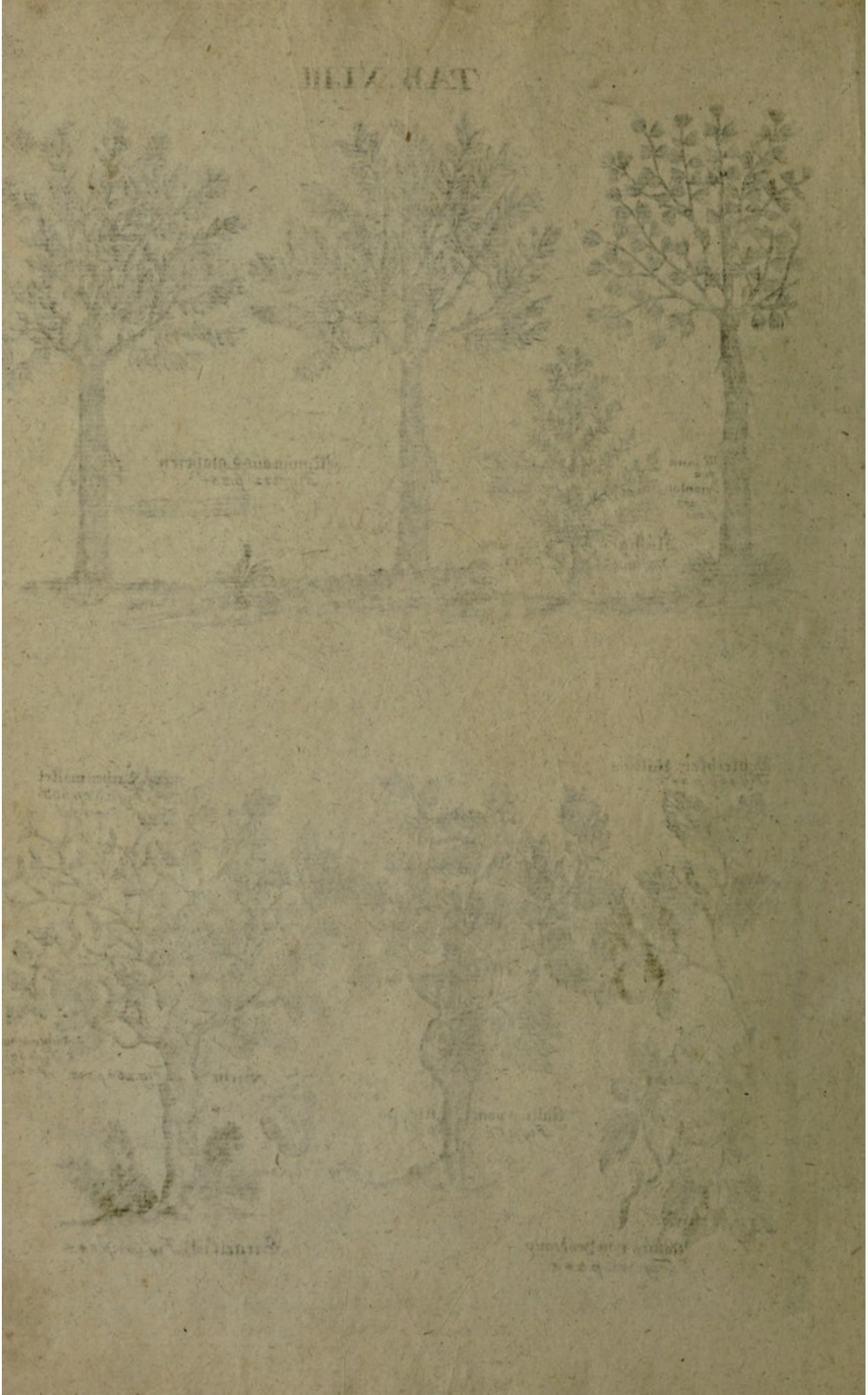
Baumwollen Frucht
Fig. 253. p. 307.
Houatte Fig. 255. p. 309.
Zweig vom Baumwollen Baum
Fig. 252. p. 307.
Baumwollensamen
Fig. 254. p. 307.



TAB. XLIII.

Manna von Trianson Fig. 273. p. 361.
Flüssige Manna
Fig. 274. p. 363.
Manna aus Calabrien
Fig. 272. p. 358.


Schlechter Gallus
Fig. 269. p. 345.
Gallus von Kleppo
Fig. 268. p. 345.
Gallus von Brodeaux
Fig. 270. p. 345.
Eichenmistel
Fig. 265. p. 363.
Eichenmoos
Fig. 267. p. 346.
Eiche
Fig. 264. p. 343.
Fig. 271. p. 348.
Engelsüß Fig. 266. p. 344.



TAB. XLIV.

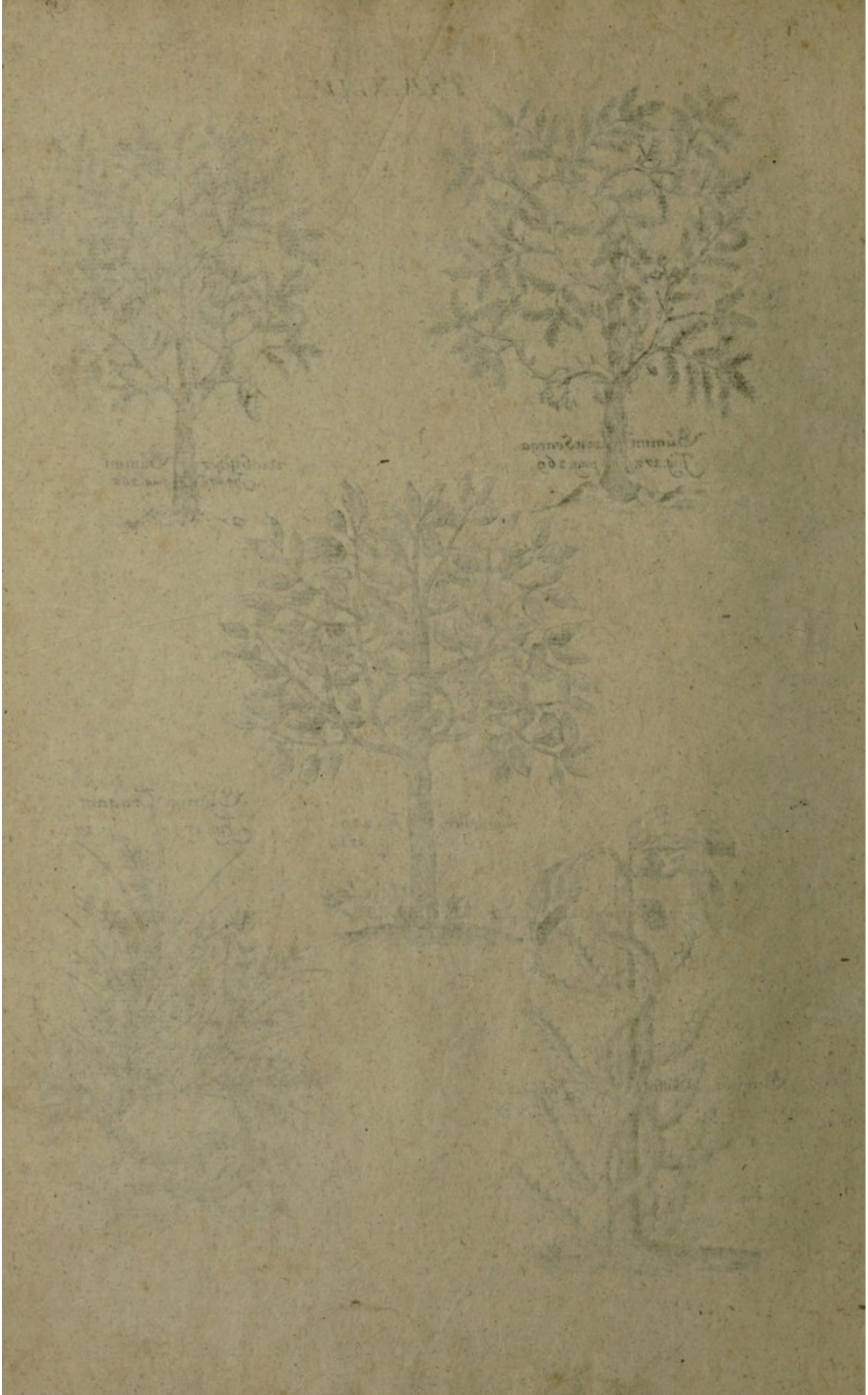
Gummi von Senega.
Fig. 277. pag. 369.

Arabischer Gummi
Fig. 276 pag. 365.

Campher Fig. 279.
pag. 371.

Gummi Tragant.
Fig. 278. p. 371.

Gummi Gutta Fig. 275.
p. 364.



TAB. XXV.

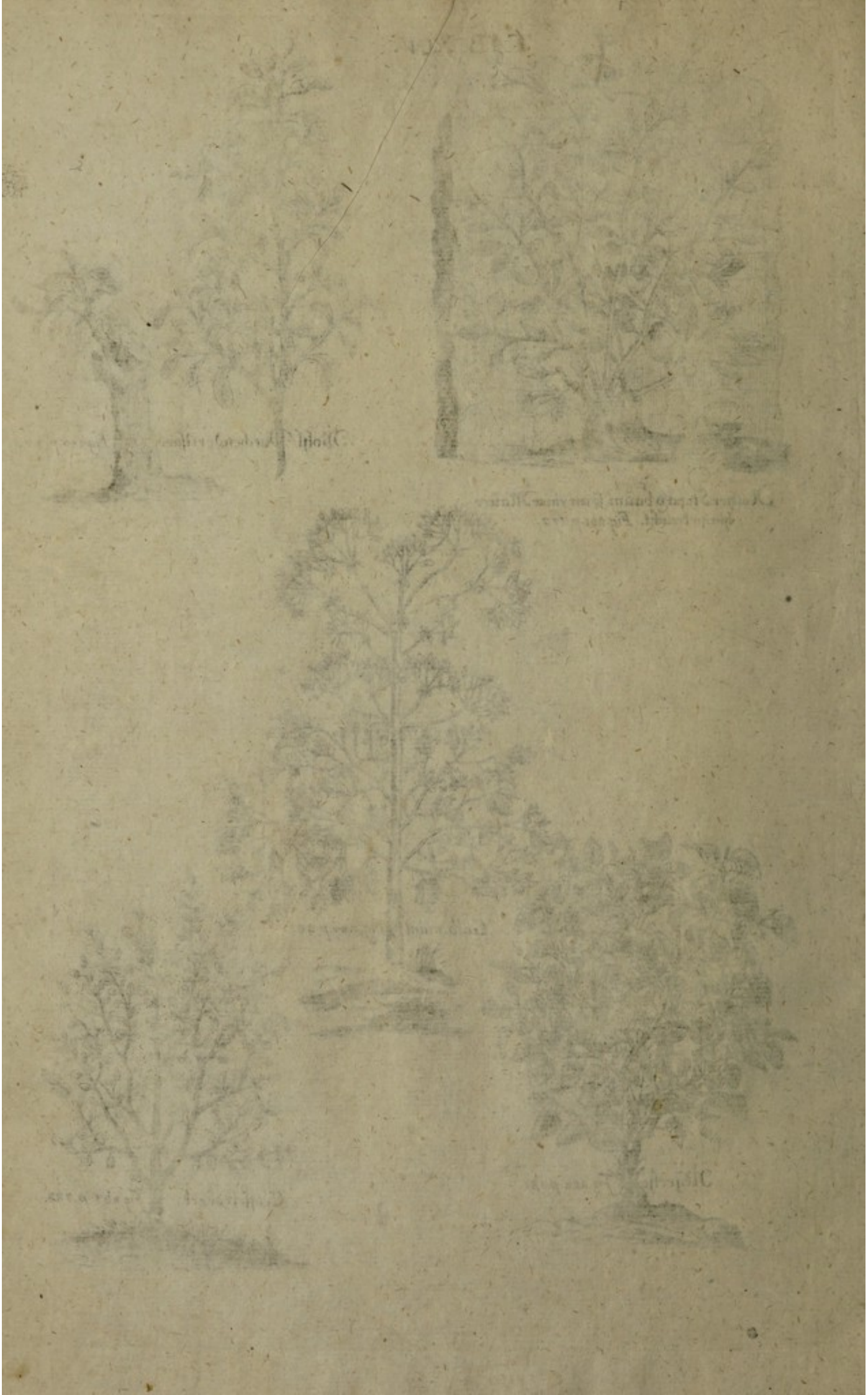
Rother Storax baum so an einer Mauer hinan kreucht. Fig. 281. p. 377.

Wohl Riechender Asand Fig. 280. p. 375.

Galbanum Fig. 284. p. 385.

Myrrhe Fig. 282. p. 381.

Teuffelsdreck. Fig. 283. p. 383.



TAB. XLVI.

Opopanax. Fig. 286. p. 387.

Sagapenum Fig. 285. p. 385.

Drachen Bluth aus den Canarien Inseln Fig. 289. p. 389.

Indianisches Drachen Bluth. Fig. 288. p. 389.

Gummi Amoniacum Fig. 287. p. 387.

TAB. XLVII.

Epheu gummi Fig. 292. p. 395.

Epheustrauch der einen Lorberbaum hinan lauffet.

Gummi Elemy. Fig. 290. p. 391.

Gummi Caranna Fig 293. p. 395.

Gummi Tacamaha Fig. 291. p. 393.

TAB XLVIII

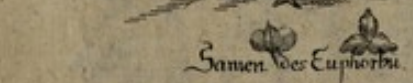
A

Euphorbium Fig. 297 [illegible] p. 399.

Sarcocolla oder Fleischkern.
Fig. 295 p. 397.

Bdellium Fig. 294 p. 397.

Euphorbium Fig. 296 p. 399.

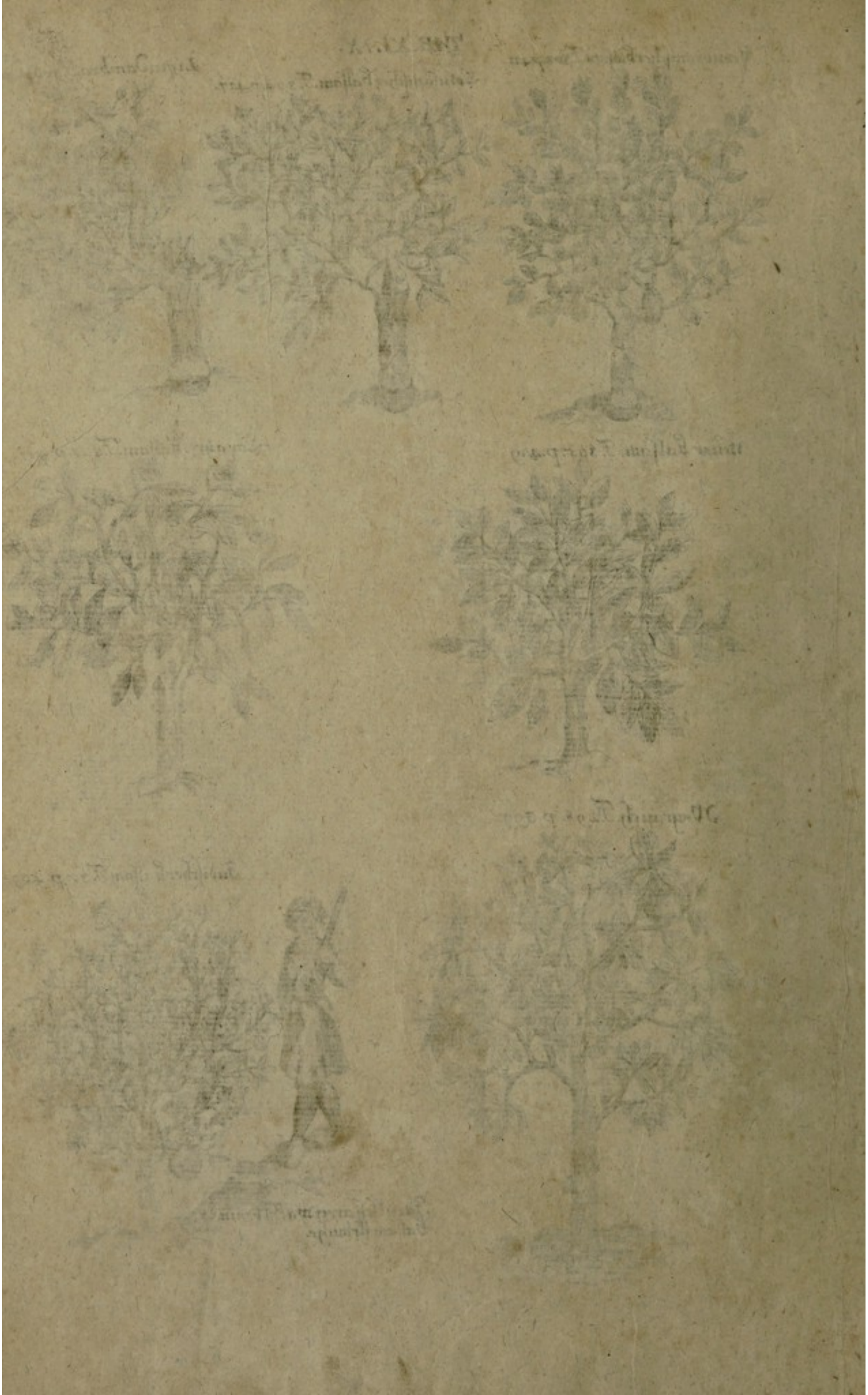


Samen des Euphorbii.

Gummi Copal Fig. 299 p. 401.

Cancamum Fig. 300 p. 403.

TAB. XLIX.
Peruvianischer balsam. F. 302. p. 411.
Tolutanischer balsam. F. 304. p. 417.
Liquidambra. F. 306. p. 419.
Neuer balsam. F. 305. p. 419.
Copaÿra balsam. F. 303. p. 417.
Weÿrauch. F. 298. p. 399.
Jüdischer balsam. F. 301. p. 409.
Janitscharen wacht beym balsam strauche.



TAB. L

Schwartzer Mohn. Fig. 311. p. 441.

Weisser Mohn. Fig. 312. p. 441.

Stachlichter Mohn. Fig. 313. p. 441.

Fichte. Fig. 308. p. 422.

Tanne. Fig. 309. p. 422.

Terpentin. baum. Fig. 307. p. 421.

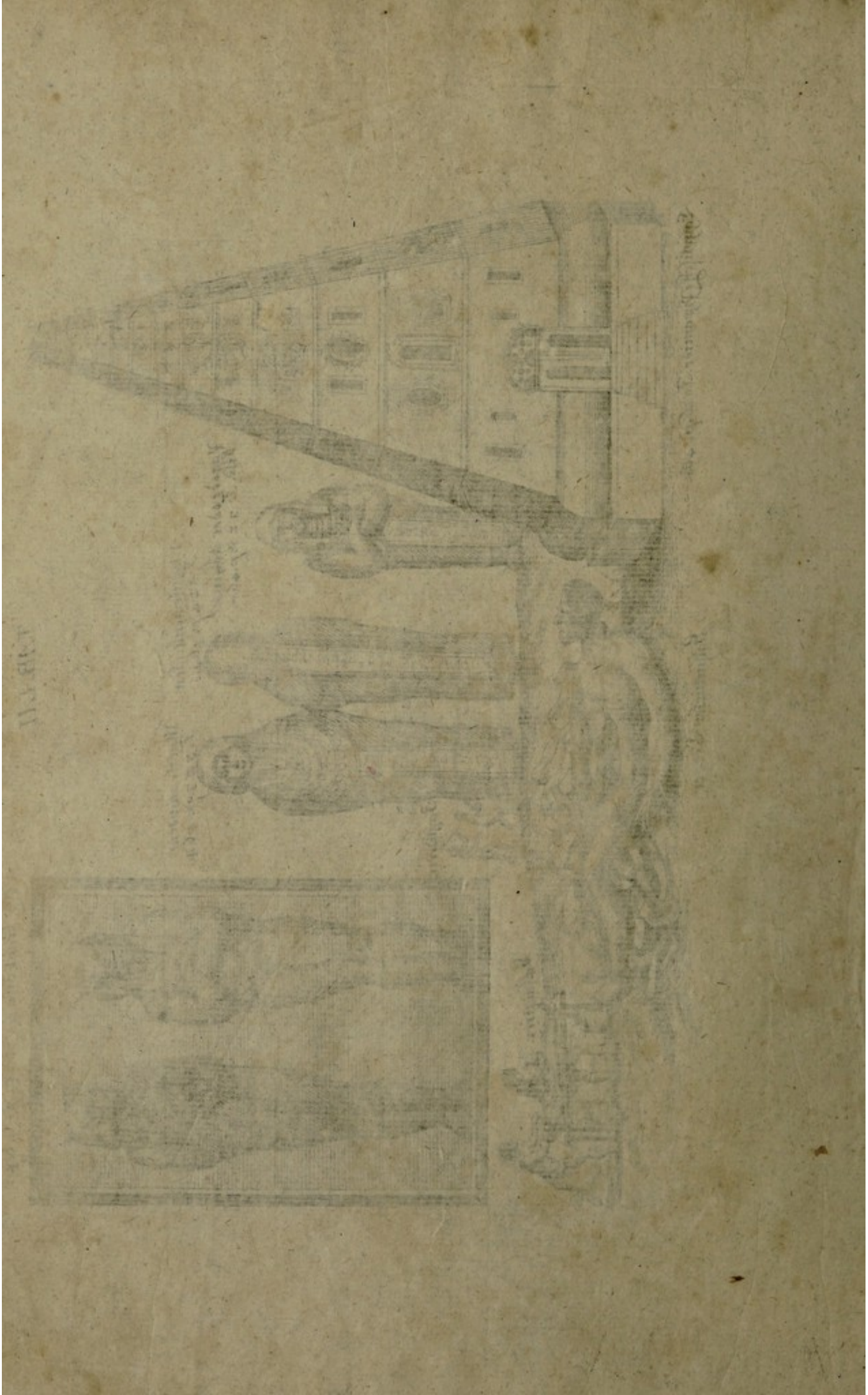
TAB. LI.

Teutsche Acakia
oder Schlehendorn
F. 318 p. 451.
Rechte Acatia F. 317 p. 449.
Hypocistis F. 316 p. 448.
Saamoneum F. 310. p. 435.
Amerikanische Aloe F. 314. p. 44
Aloefrucht
F. 315. p. 445.
Persianische
Aloe.
p. 455.

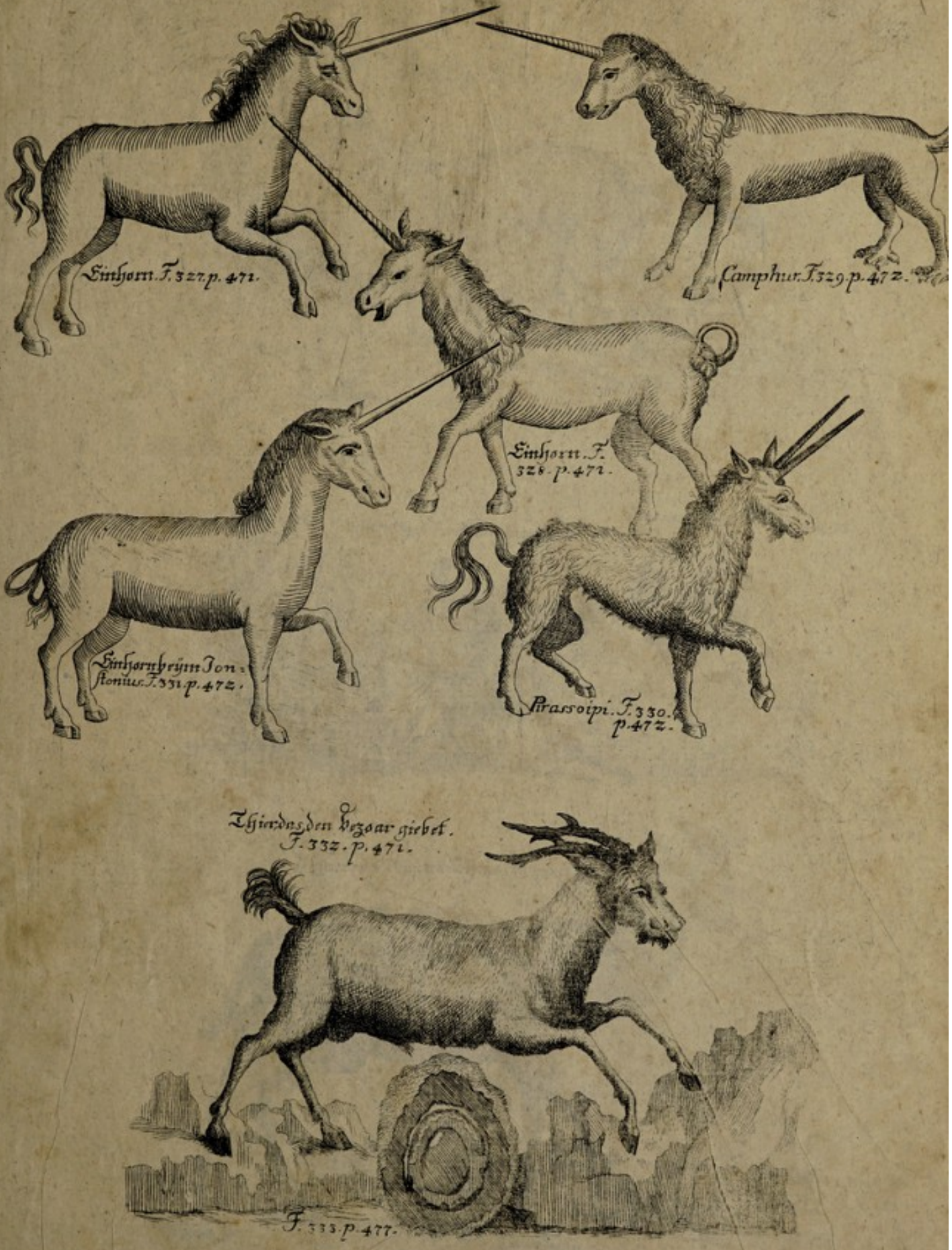
TAB. LII.

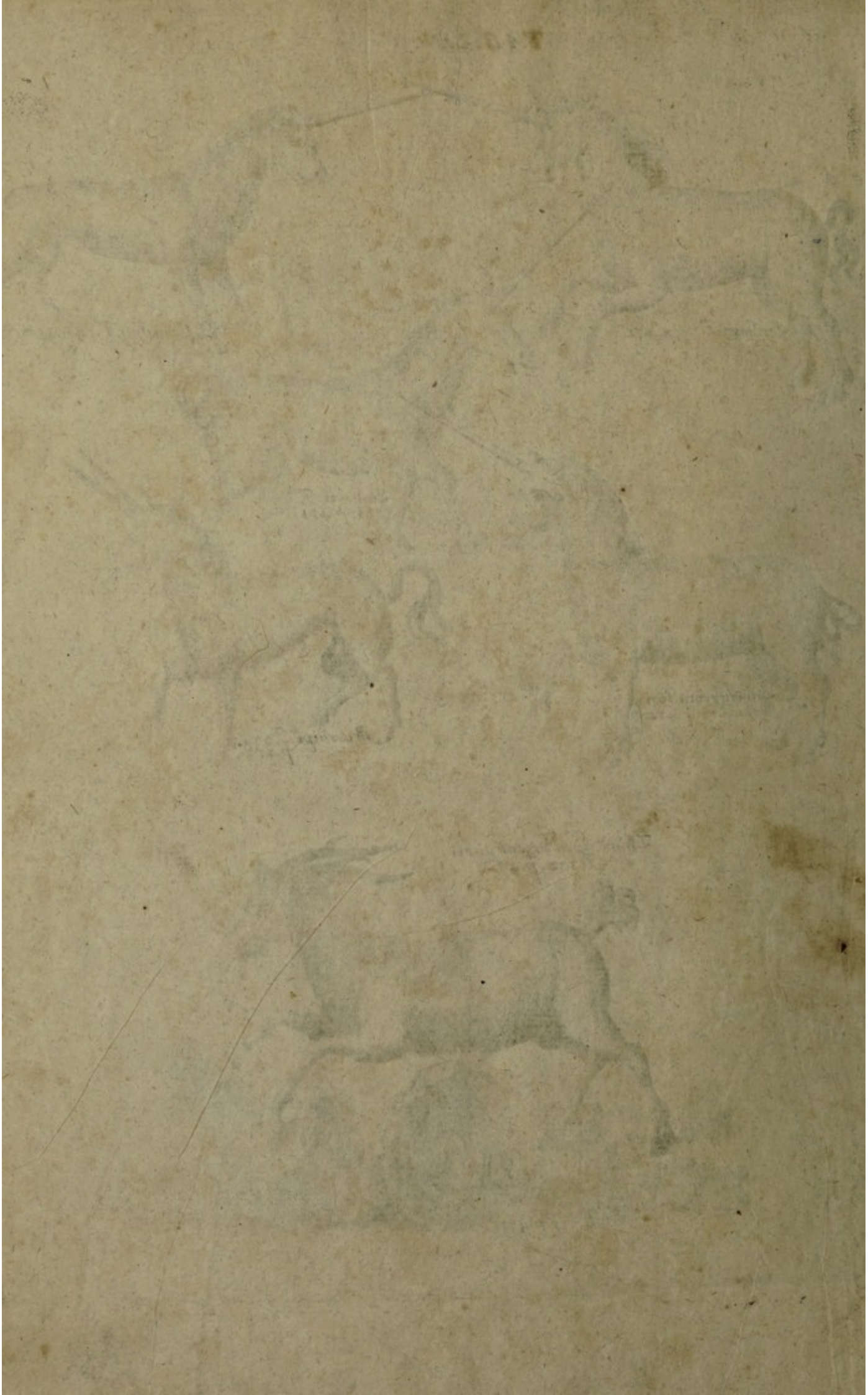
Egyptische Pyramide. F. 326. p. 465.

Balsamirter Cörper.



TAB. LIII.


Einhorn. F. 327. p. 471.
Camphur. F. 329. p. 472.
Einhorn. F. 326. p. 471.
Einhorn bey m Jonstonius. F. 331. p. 472.
Pirassoipi. F. 330. p. 472.
Thier das den Bezoar giebet. F. 332. p. 471.
F. 333. p. 477.



TAB. LIV.

Zibet katz. F. 335. p. 485.

Roucou Hende F. 320. p. 451.

Schwartze die den Roucou machen.

Roucou Schale. F. 319. p. 451.

Visam oder Muscus Thier. F. 334. p. 479.

TAB. LV

Biber geil. F. 337. p. 490.

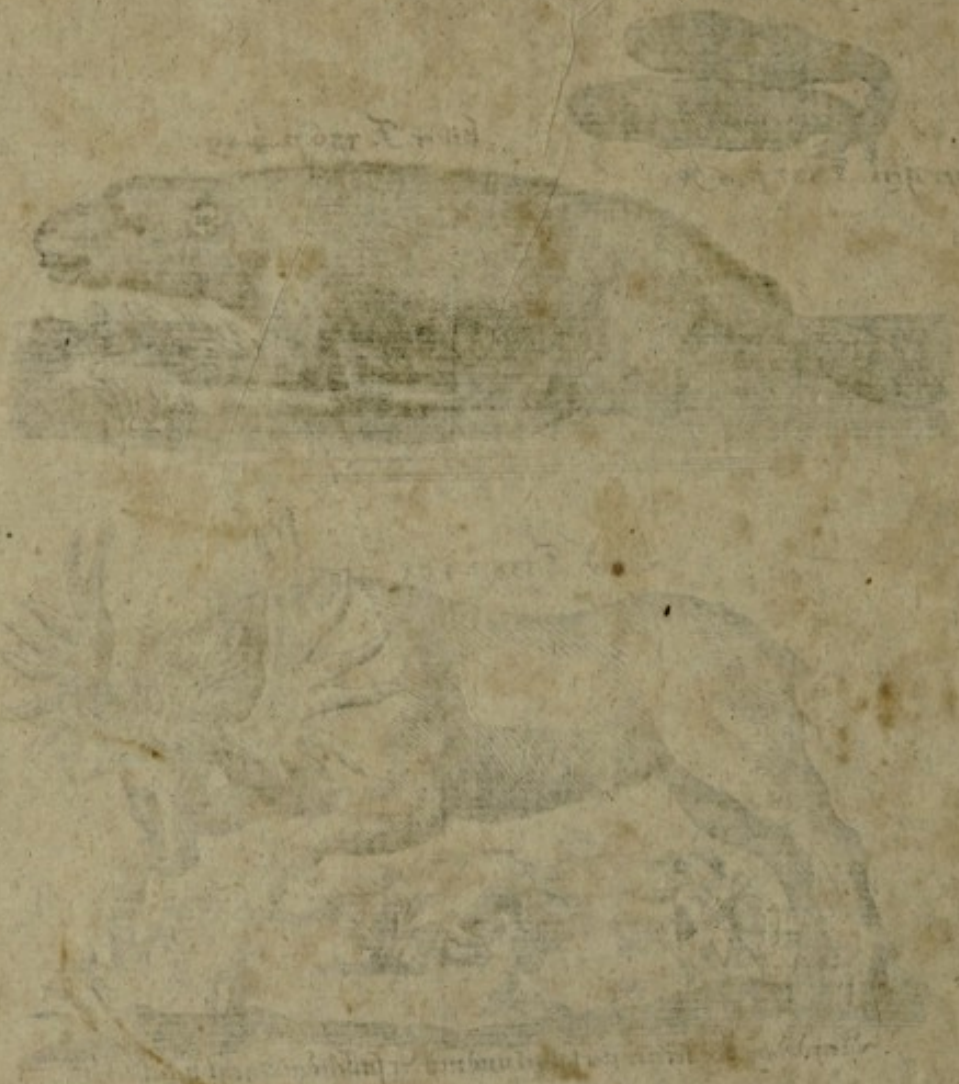
Biber. F. 336. p. 489.

Elend. F. 338 p. 495.

Elend, das die Jäger verfolgen und mit der fallenden Sucht befallen ist.

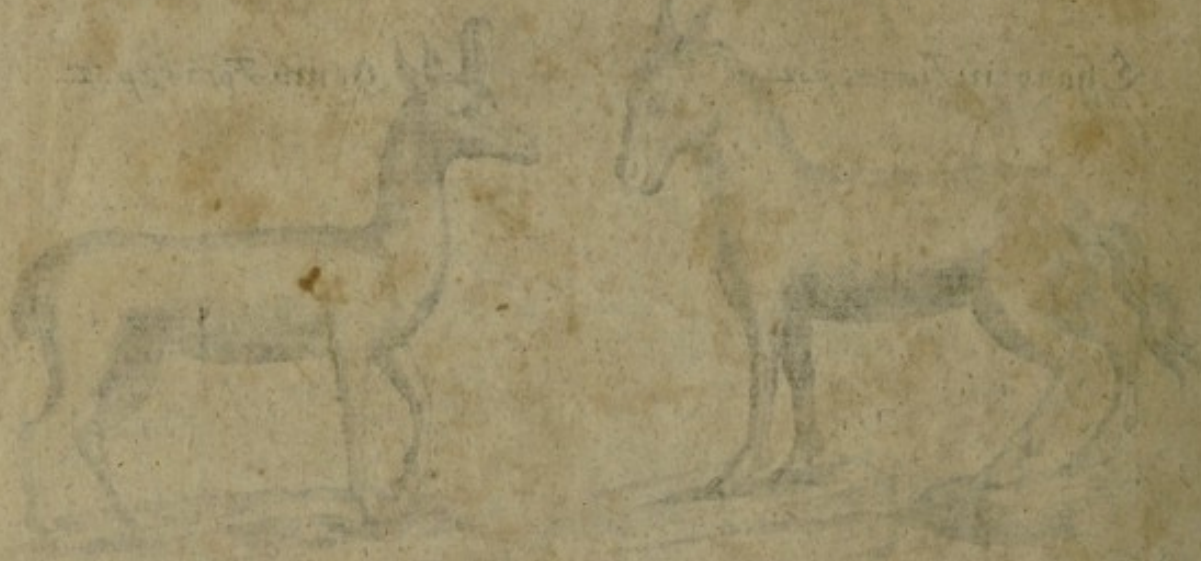
Elephant. F. 339. p. 499.

Nashorn. F. 341. p. 501.



TAB. LVII.

Chagrin Fig. 348 p. 523.
Gems Fig. 348 p. 523.
Erdcrocodil Fig. 365. p. 571.
Bock, welcher Cistuskraut frist Fig. 347. p. 517.
Steinbock Fig. 348. p. 521.



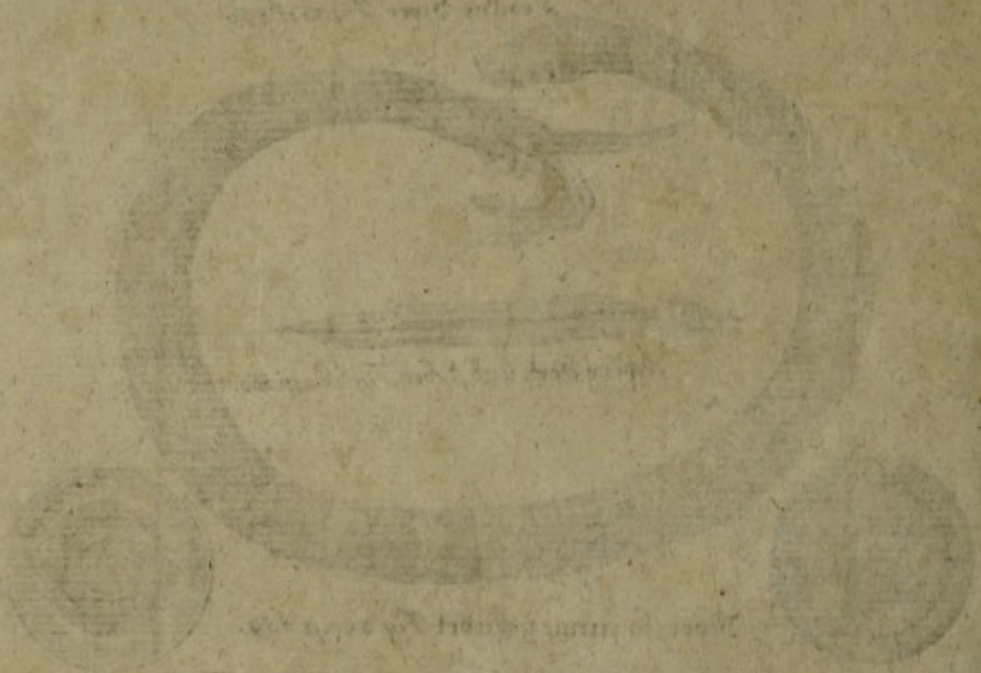
TAB. LVIII.

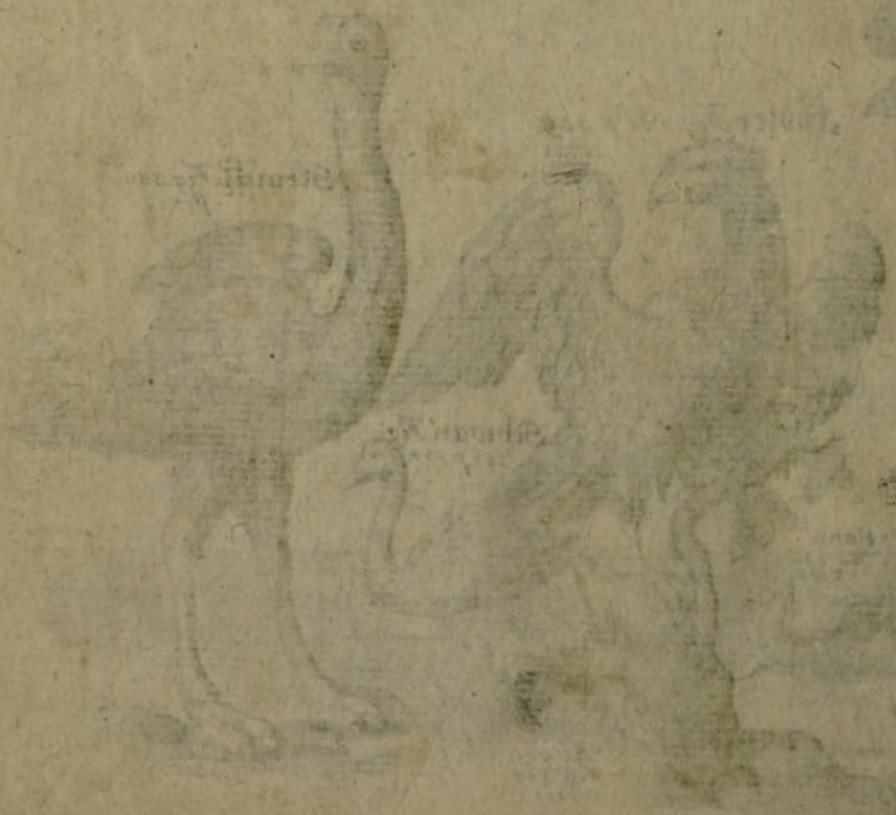
Honigthier
Todter Hechse
Todter Löwe
Bienenmann der den Bienen klingelt
Fig. 389 p. 552.
Bienenkörbe
Offener Bienenkorb
Honigscheibe

TAB. LVIIII.

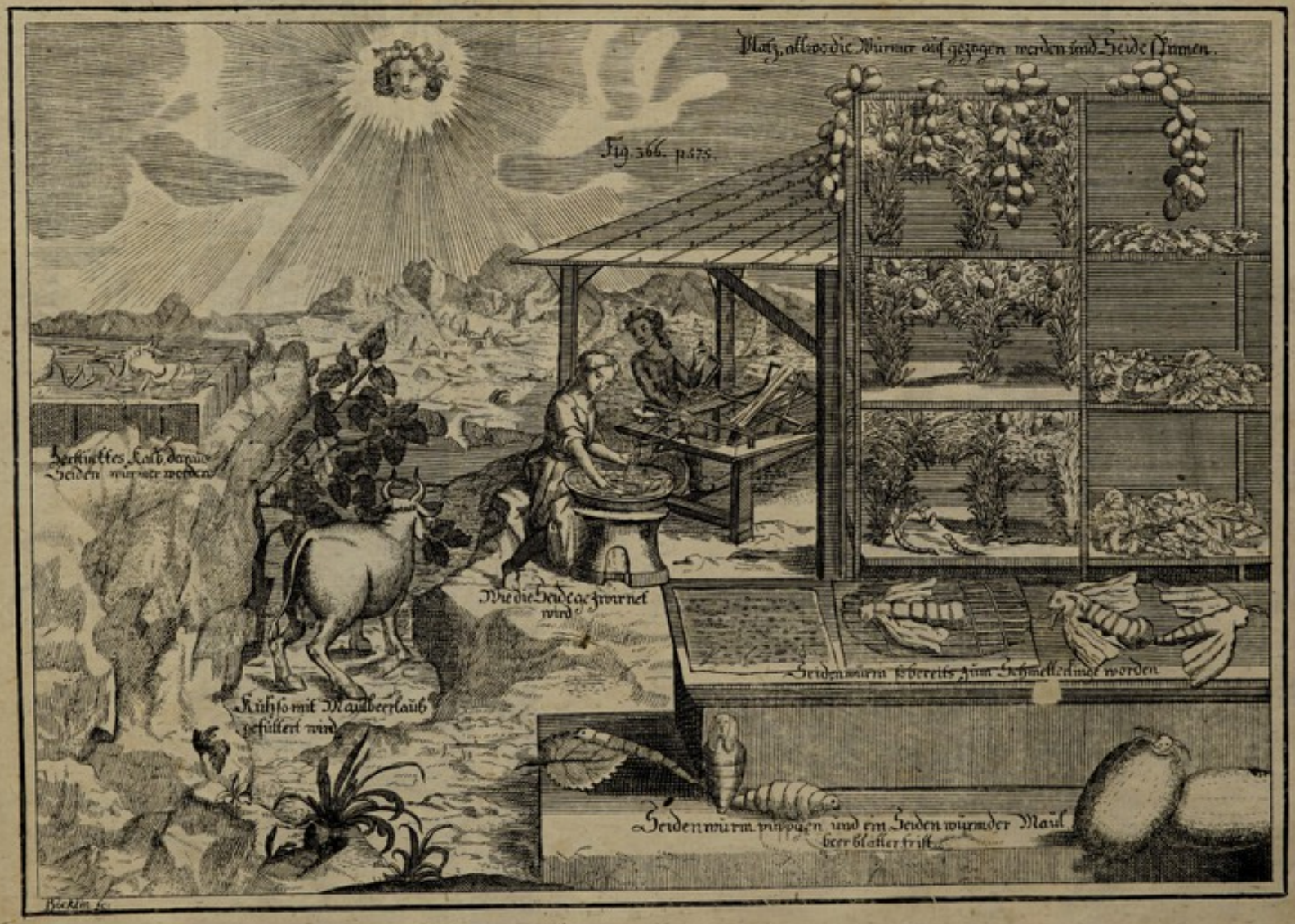
Trockne Viper Fig. 361. P. 560
Vipera Herz und Leber Fig. 362. p. 560.
Viper, so junge gebiehrt Fig. 360. p. 559.
Fig. 363. p. 561.
Fig. 364. p. 561.

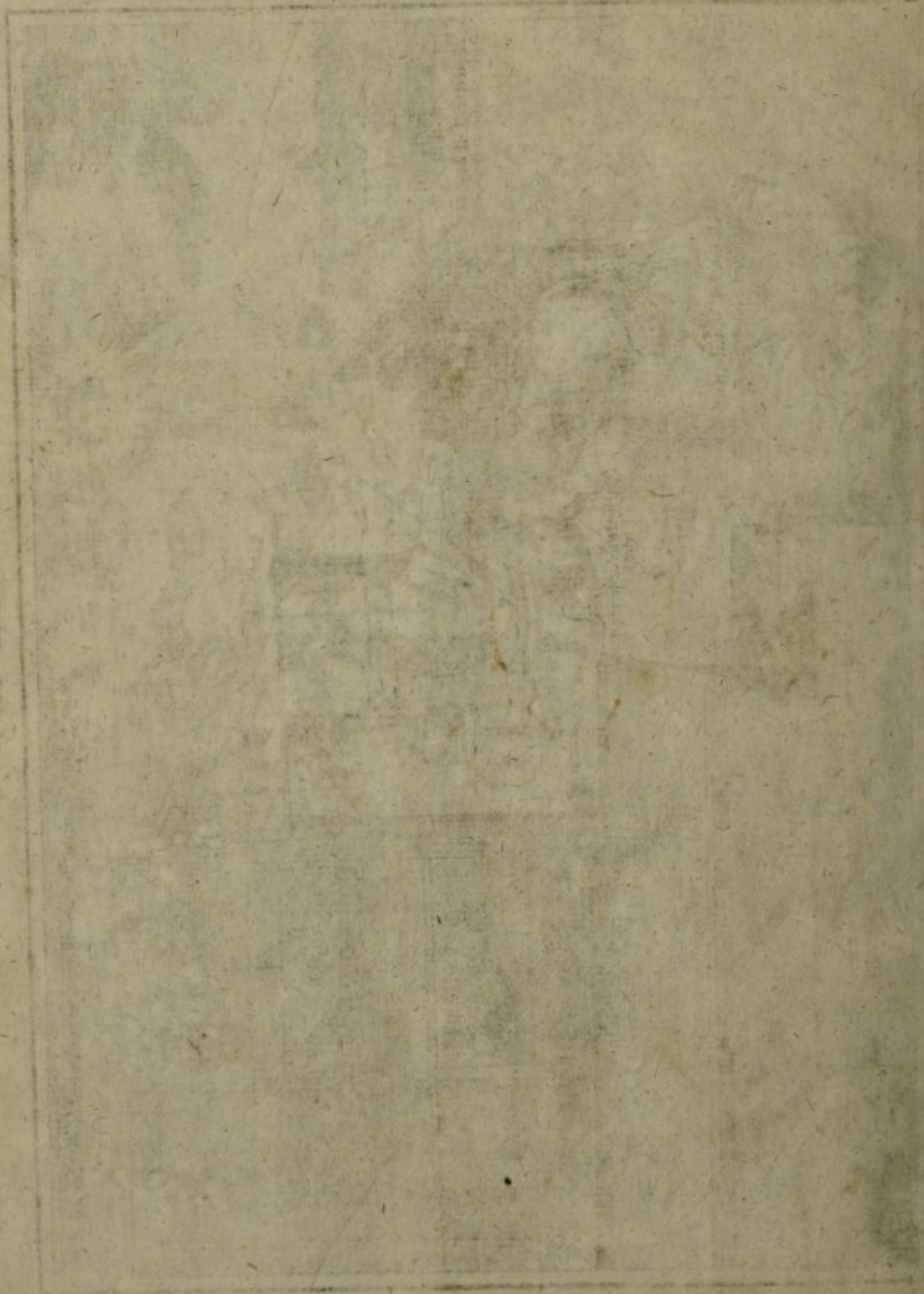
Fregatte Fig. 353. p. 529.
Schwalbe Fig. 357. p. 534.
Spanische Fliegen Fig. 358. p. 534.
Adler Fig. 351. p. 529.
Strauß Fig. 350. p. 527.
Schwan Fig. 355. p. 531.
Geyer Fig. 352. p. 529.
Gans Fig. 356. p. 534.
Alcyon Fig. 354. p. 533.





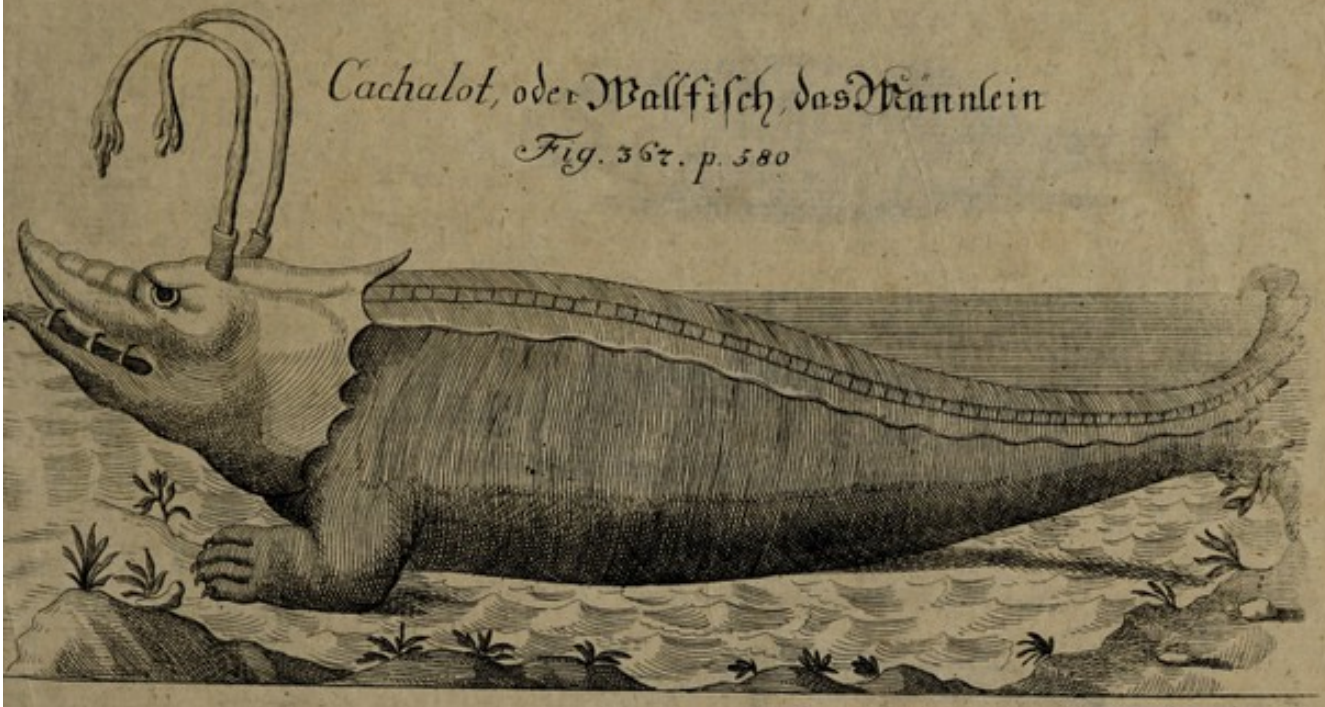
TAB. LX.


Platz, allwo die Würmer auf gezogen werden und Seide spinnen.
Fig. 366. p. 575.
Wie die Seide gezwirnet wird
Kühe mit Maulbeerlaub gefüttert wird
Seidenwürm so bereits zum Schmetterlinge worden
Seidenwürm pippen und ein Seidenwürm der Maulbeerblätter frist.

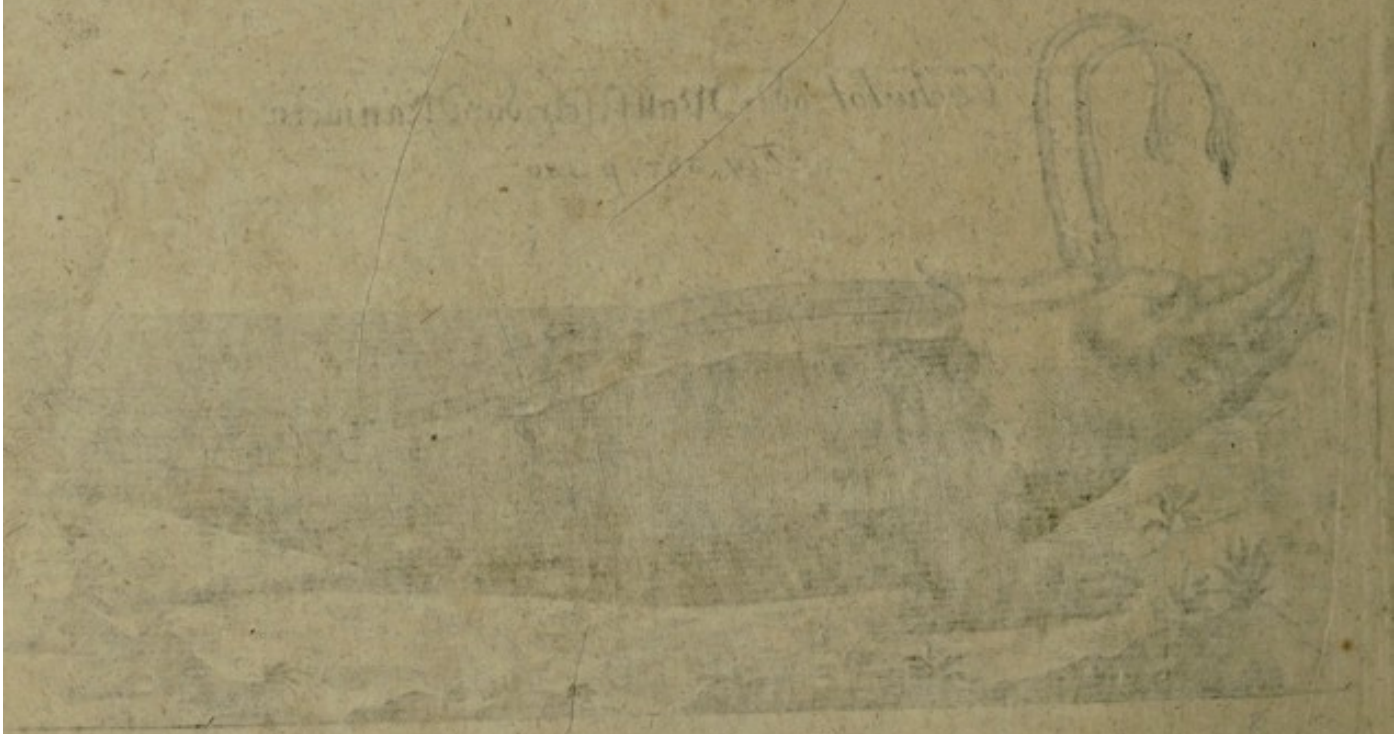


TAB. LXI.

Cachalot, oder Wallfisch, das Männlein
Fig. 367. p. 580



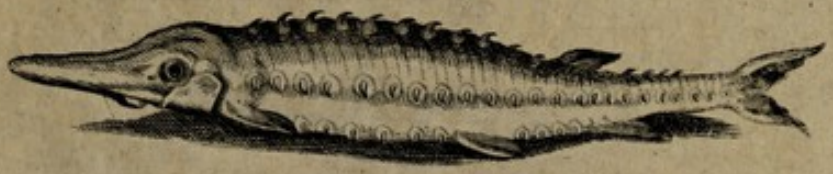
Wallfisch das Weiblein *Fig. 368 p. 580.*



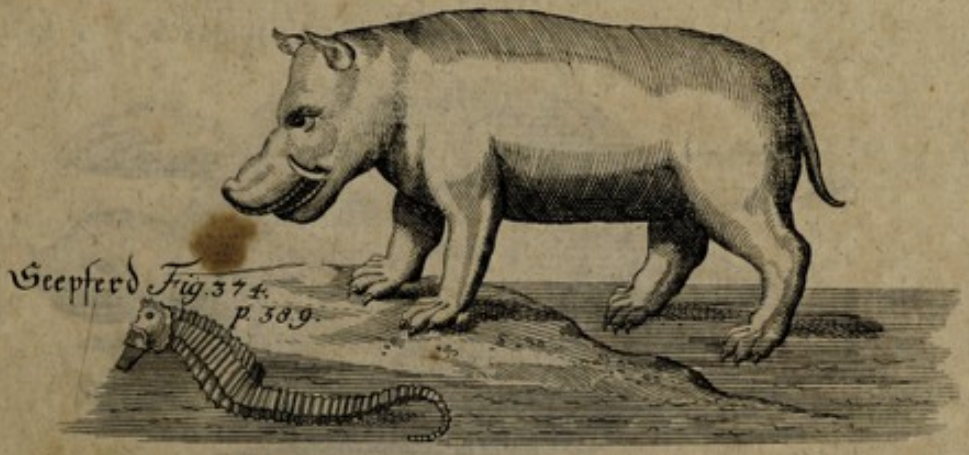
TAB. LXII.

Hausen *Fig. 369. p. 583.*

Wels *Fig. 370. p. 586.*



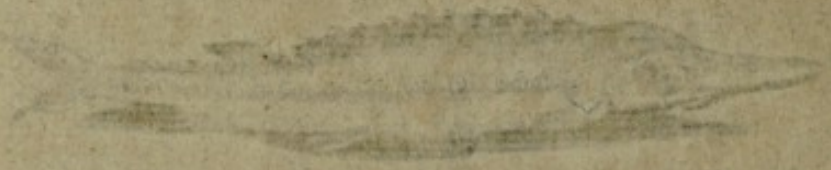
Wallroß *Fig. 373. p. 589.*

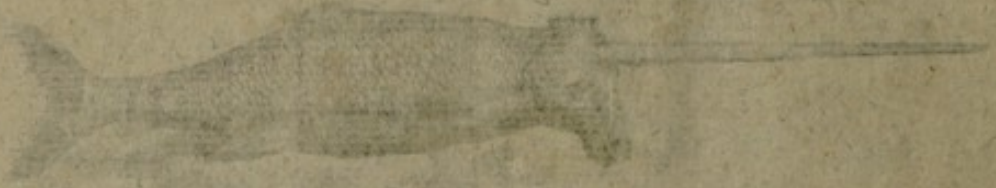


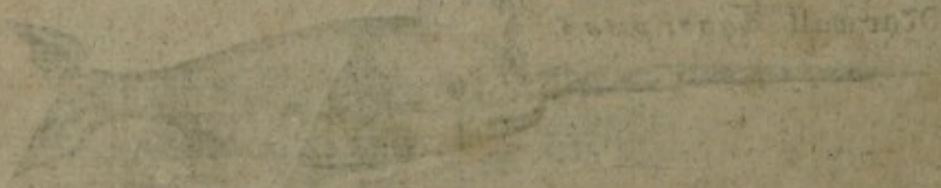
Seepferd *Fig. 374. p. 389.*

Seeeinhorn *Fig. 372. p. 587.*

Narwall *Fig. 371. p. 585.*





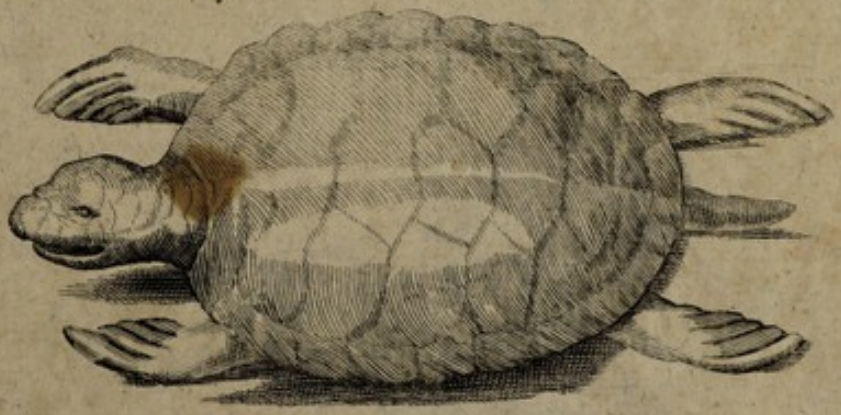


TAB. LXIII.

Seekuh oder Seekalb. *Fig. 375. p. 591.*

Seekalberfang *Fig. 376. p. 591.*

Seeschildkröte *Fig. 377. p. 595.*



Seehund *Fig. 378. p. 603.*

Fig. 380. p. 603. Roussette

TAB. LXV.

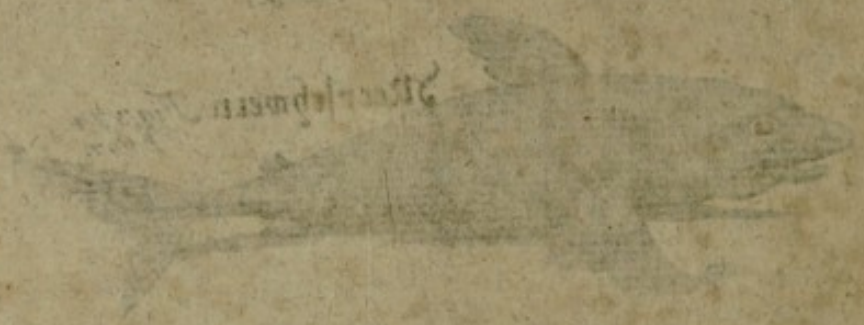
Meerschwein Fig. 374. p. 607.

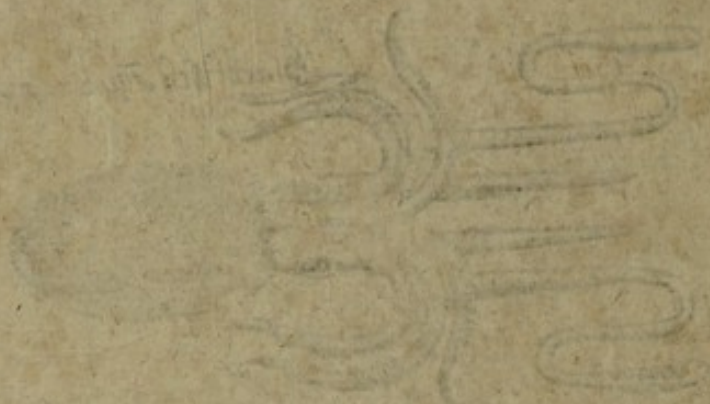
Glattfisch Fig. 375. p. 607.

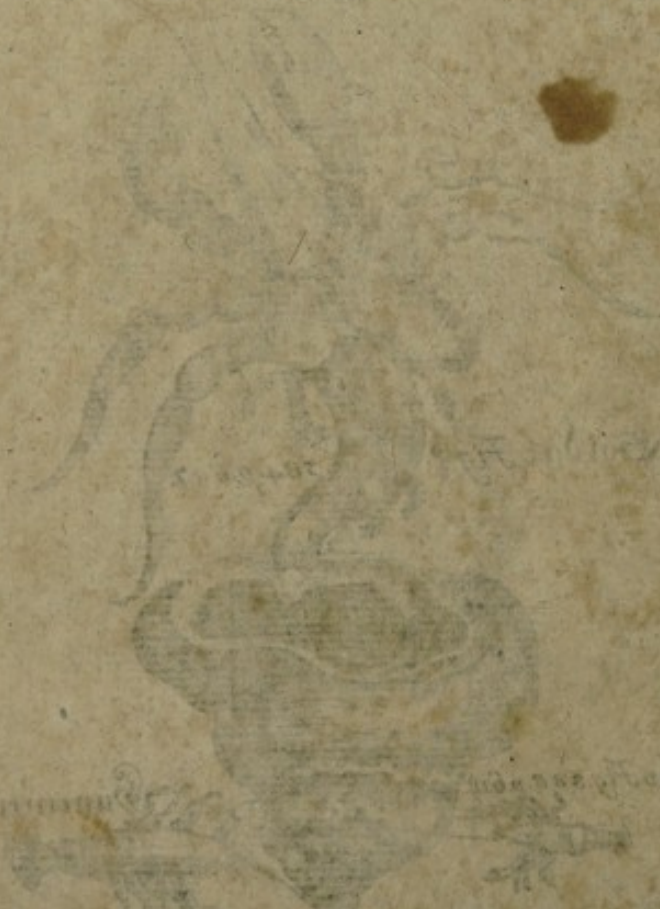
Soldat Fig. 384. p. 607.

Krebs Fig. 388. p. 611.

Hummer Fig. 387. p. 611.





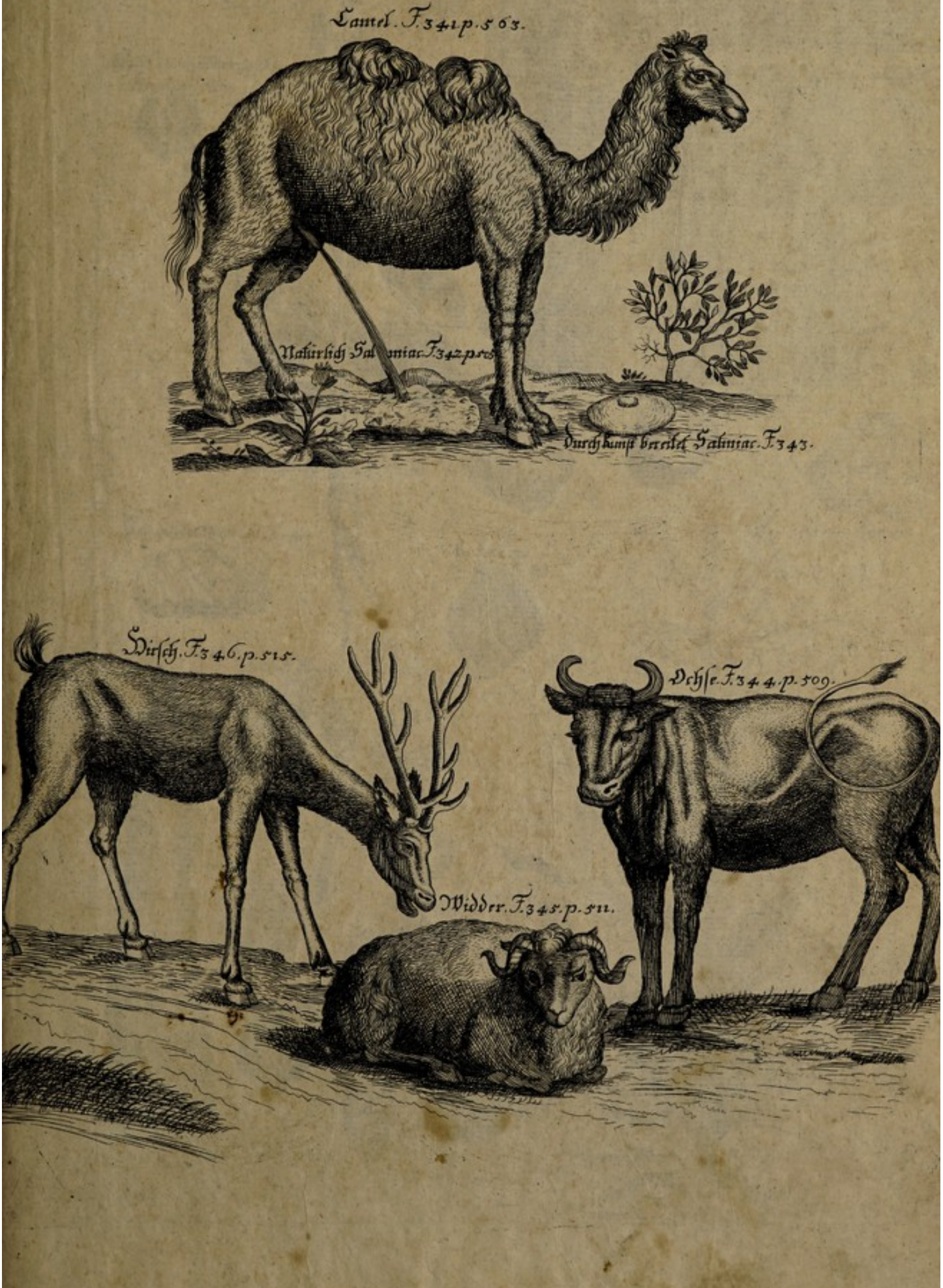
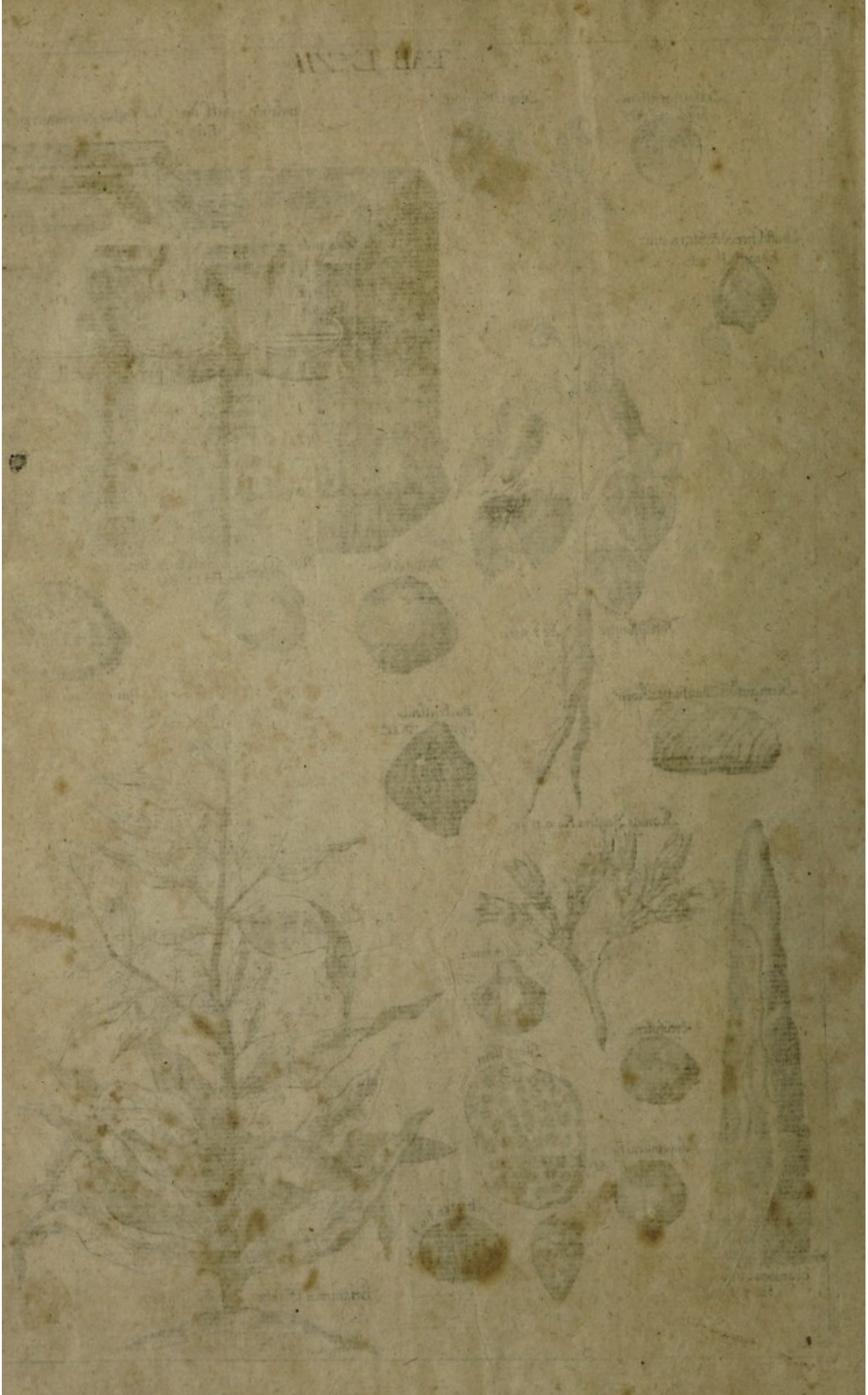


TAB. LXVI

Porzellanschnecken F.398. p.630.
Falsche Perlenmutter. F.392. p.627.
Rechte Perlenmutter Schale. F.391. p.627.
Falsche Zahnschnecke. F.396. p.630.
Falsche Zahnschnecke. F.396. p.630.
Rechte Zahnschnecke. F.396. p.629.
Feine Perlen. F.390. p.615.

Kleine Meernabel. F.399. p.631.
Indianische Muschelschalendeckel. F.402. p.633.
Nerita. F.401. p.632.
Groß. F.400. p.631.
Falsche Purpur Schnecke. F.396. p.629.
Rechte Purpur Schnecke. F.396. p.629.
Holen. F.403. p.633.

TAB. LVI.


Camel. F. 341. p. 563.
Natürlich Salmiac. F. 342. p. 563.
Durchkumpt bereitet Salmiac. F. 343.
Hirsch. F. 346. p. 515.
Ochse. F. 344. p. 509.
Widder. F. 345. p. 511.

TAB. LXVII
Schlangenstein. Fig. 6 p. 875
Stein von goa.
welcher gestalt das Quecksilber gereiniget wird. Fig. 1 p. 848.
A
B
C
D
E
F
G
H
I
K
L
M
Chiulischer oder Stern anis. Fig. 10 p. 884.
Muschelstein.
Malaccischer Stachelschweinstein. Fig. 3. p. 853.
Nisi Pflantze. Fig. 5. p. 860.
Ammons hörnlein.
Stein aus des Wallfisches Kopfe.
Bockenstein. Fig. 11 p. 883.
Königs Näglein Fig. 9 p. 883.
Schneckenstein.
Creutzstein.
Stern stein.
Schweinstein Fig. 2. p. 851.
Ochen bezoar. Fig. 4 p. 853.
gegraben Einhorn Fig. 7 p. 876.
Britannica Pflantze. Fig. 8. p. 880.