

www.e-rara.ch

**Kreuterbuch, künstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken,
Kräuter, Getreyd, Gewürzte, etc**

Lonitzer, Adam

Ulm, 1678

ETH-Bibliothek Zürich

Persistent Link: <https://doi.org/10.3931/e-rara-35474>

Fünffter Theil.

www.e-rara.ch

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

Den fürnehmsten Fischen des

Meers und anderer Wasser/ samt derselbigen wahren/
künstlichen und eigentlichen Conterfentung.

Von der Fisch Natur in gemein.



Das Erste Capittel.

Nahmen.

Natur.
Unter-
scheid.

Je Fische werde auf Griechisch *ἰχθύς*, Lat. *Piscis*, Frantzösisch *Poisson*, Italianisch und Hispanisch *Pesce* genant.

Alle Fische sind von Natur kalt und feucht/ jedoch dasselbige mit Unterscheid/ sintemal einer besser ist/ dann der ander/ nach Art und Eigenschafft der Ort und Wasser/ in welchen sie fließen/ dann welche sich in den Steinen und lautern reinen Wassern auffenthaltten/ die sind besser dann die andere/ haben einen guten Saft/ und lassen sich wol verdauen.

Und wiewol in allen Kranckheiten die Fische überall verbotten werden/ jedoch so werden etliche etwan erlaubet/ welche sich in lautern Felsichten Wassern halten/ als da

sind die Grundeln/ Foreln/ Necht/ Bersich/ Notauglin/ Kräßlin/ nach diesen sind die beste die Meerfisch. Welche aber in unreinen/ faulen und sumpffigen Wassern wohnen/ seyn alle samt böß/ als die Schleyen.

Kennzei-
chen gu-
ter und
gesunder
Fisch.

Einen guten gesunden Fisch soll man bey diesen Zeichen erkennen/ daß er ein hartlecht trucken Fleisch habe/ daß er schüppicht und nicht schleimicht sey/ der sich in der Luft nicht bald verändert/ am Geschmack süß/ und ein dünne Haut hat. Solche Fische dauern sich wol/ und geben gute Nahrung und Geblüt/ sind gesund in müßigen und schwachen Menschen/ und denen/ so von Kranckheiten sich wiederum aufmachen.

Die Meerfisch/ sagt Simeon Sethi/ sind leicht verdaulich/ geben sich aber schwerlich wieder. Aber die Wasserfisch dauern sich schwerlich/ und geben sich leichtlich wieder.

Alles Geblüt/ so von Fischen wird zu wegen gebracht/ ist dünner/ dann das Geblüt/ so vom Gebrauch der irdischen Thier her entspringt.

Wem die Fische nützlich/ und welchen sie schädlich seyen. Cap. 2.

Fürstlich mercke/ wenn man Fische und Fleisch zugleich bey einer Mahlzeit hat/ soll man die Fische zum ersten essen/ und das Fleisch darnach.

Fische genossen seyn gut den Cholerischen oder Gallreichen Menschen/ den Phlegmatischen aber schädlich. Dergleichen schaden sie denen/ so weiche und schwache Nerven haben/ und sonderlich im Winter/ wie gleichfalls den jenigen/ welche in kalten Landen

Landen wohnen / und welche der Fischspeiß nicht gewohnet sind / sonderlich wenn sie einen kalten und feuchten Magen haben / und noch mehr / wenn sie einen hitzigen Magen haben / dann sie werden sehr durstig darvon.

Weiter sind auch gut die kleine Fisch / die in lautern Wasser / so über roth Erdrich flüßet / sich auffenthalten. Aber die grosse Fisch werden schwerlich verdauet / und gebären grobe Feuchtigkeiten.

Von der Erwehlung der Fisch zur Speise / lautet ein alter Reimen also :

Si pisces molles sunt magno corpore, tolles.

Si pisces duri, parvi sunt plus valituri.

Welches so viel gesagt ist / daß die Fisch / so ein weiches Fleisch haben / als die Barben und andere mehr / am besten seyen / wann sie zimlich groß seyn. Aber die Fisch / so ein hart und trucken Fleisch haben / als Necht / seyen die beste / wann sie noch etwas klein / oder einer mittelmässigen Grösse sind.

Von gesalznenen oder durren Fischen. Cap. 3.

Alle gesalzene und durre Fisch seyn ungesund / werden leichtlich im Leib corruptirt / und dardurch der ganze Leib verändert / wenn man sie öffters geneust. Derhalben sollen sich die Aderläßer vor gesalznenen und durren Fischen hüten / dann sie gebären Malsen.

Simeon Sethi sagt / die gesalzene Fisch seyen hitzig und trocken / und zertheilen und machen die grobe Feuchtigkeiten dünn / und sonderlich wann es Fisch seyen / welche ohne das gute Nahrung geben.

Welche Fische aber ein grob hart Fleisch haben / werden vom Salz noch viel böser und ungesund.

Häring / Bückling. Cap. 4.



Er Häring wird auf Griechisch *ΑΜΕΣ*, und *ΜΕΥΙΣ*, Lateinisch *Halec*, *Alec*, *Arenga* und *Hareng*, Französich *Harang* ou *Hareng*, Italianisch *Harengo*, und Hispanisch *Aliche* und *Harinca* genannt. Ist bey allen Nationen wol bekant / wird hauffenweis in dem Meer und Seen / und sonderlich in Holland / um Rotterdam : Zwischen Engelland und Schottland aber am allermeisten gefangen / und dasselbige zu Ende des Meyen bis in den Junium hinein / in Sonnen eingeschlagen / und weit in fremde Land geführet. Als bald er auß dem Wasser kombt / so ist er tod / darum pflegen die Fischer / so bald sie ein Fang gethan haben / denselbigen das Eingeweid / durch viel besondere darzu bestellte Leuth / außzunehmen / und die Häring einzufalzen.

Bücking oder Bückling / ist anders nichts / denn ein geräucherter Häring / *Halec infumatum*, wird in grosse Faß eingepackt und verführet / und dieselbige werden Faßbücking genant / diese sind gar hart gesalzen.

Esliche werden in Stroh eingepackt / so etwas besser und süßer seyn / und werden Strobücklin genennet.

Über das ist noch ein ander Art der Bückling / welche man Deubücking nennet / diese haben einen gar lieblichen süßen Geschmack / und sind die allerbeste.

Wo die Häring auf dem Wasser ein Liecht sehen / da schwimmen sie häufig hinzu / und werden also zu dem Garn aebracht / derowegen mehrertheils bey Nacht gefangen.

Wann der Häring noch frisch ist / so ist es ein herrliche liebliche Speise. Die gesalzene

Haring und die Dücking gehören für Gesunde / und sind den Kranken undienlich / wie auch alles ander gesalzen Fischwerck. Sie sind ein nützliche Haußspeise / zu kochen / zu braten / kalt auß einem Essig / und auf mancherley andere Art bereitet.

Das Haringsschmalz wird in Faß gesamlet und verkaufft / und beneben andern sonderlich von den Schuhmachern zur Vereitung des Leders gebraucht.

Grind.
Hunds-
biß.

Haringsschmalz heilet den Grind der Brust / denselbigen damit bestreichen. Wie gleichfalls auch die Biß der Hunde.

Plateissen oder Schollen. Cap. 5.

Nahmen.



Ge-
schlecht.

Die Plateissen oder Schollen auf Griechisch Νήλα, und Ἰπποψύς, Latine Pecten, Platea Plagitia, Passer marinus, Italianisch Pallere genannt / haben ihren Namen von der breiten Gestalt.

Der Plateissen sind vielerley Art und Geschlecht / wie solche bey dem Rondeletio weitläufftig beschrieben werden.

Sie seyn in allen Landen auch wol bekant / werden mit großer Menge gedörret und versühret. Man salt sie auch in Sonnen wie die Haring und andere gesalzene Fische ein.

Es werden auch offtmals in dem Meynstrom lebendige Plateissen gefangen / aber doch wenig / und ist auch bey meinem Gedncken etlichmal geschehen.

Ist ein gemeine Haußspeise in allen Landen.

Stoekfisch / Schelfisch / Kotschere / Afellus, Salpa. Cap. 6.



Roht-
schern.

Stoekfisch oder Schelfisch und Kotschere / seyn einerley Art Fische / auf Griechisch οὐρον, Afellus Latine, und Salpa genannt. Hat den Namen dieweil man ihn / wenn er gedörret ist / nicht essen kan / er sey dann zu vor / ehe man ihn einweicht und siedet / auf einem Stoek weich geklopfft / daß er geschlacht und mild zu essen werde. Und daher komit es auch / daß man einen ungeschlachten ungeschickten Menschen im Sprichwort einem Stoekfisch vergleicht / und sagt: Das ist ein Stoekfisch.

Die Kotscheren seyn gar ein Art der Stoekfische / und ist kein anderer Unterscheid / dann daß sie von einander gespaltten seyn / und der Grad durchauß heraus genommen ist.

Sie werden alle gedörret / auß den Wittnächtschen und Niderländischen Landen in grosser Menge zu uns heraus geführt / sind in der Küchen wol bekant / und werden von den Köchen auf mancherley Art / gar schmackhafftig zugerichtet.

Stoek-
fischbrot.

In den Wittnächtschen Landen macht man Meel auß gedörreten Stoekfischen / und backt Brodt darauß / zur täglichen Speise.

Bolchen / Cabelau / Reinfisch und Wyttinck / Afelli.

Cap. 7.

Die Bolchen / Cabelau / Reinfisch und Wyttinck / werden alle unter eine Art gerechnet / nemlich unter die Stoekfisch / und οὐρον γαστρον, das ist / Afelli venticosi, oder Stoekfisch mit grossen Bäuchen genannt.

Es ist aber ein grosser Unterscheid unter dem Bolchen und Reinfisch / dann der Bolche oder Cabelau / ist ein herrlicher grosser Fisch / hat ein lieblich wolgeschmackt weiß Fleisch / einen sehr grossen Kopff / daher das Sprichwort entstanden / wann einer einen dicken Kopff hat / das man sagt: Er hab ein Bolchenkopff. Er ist am Geschmack ein berühmter Fisch / sonderlich wann er frisch gefangen ist. Hat ein grosse Leber / fast wie ein Kalbsleber / welche gar mild ist / und sich am Geschmack einer Kuppentleber sehr wol vergleicht. Der Bolchen wird in Stück zerhauen / und in Sonnen eingesalzen.

Die Köpff von den Bolchen werden abgeschnitten / und insonderheit eingesalzen / und ist ein gar lustiges Essen an den Köpffen / so man weisse oder geele Rüblin klein geschnitten und in Butter gebraten / darüber thut / nachdem er zuvor gesotten / und die Brühе davon abgeschüttet ist.

Der Bolchen / wenn man ihn jezund anrichtet / mit gesalzener Butter wol übergossen / ist gar gutes Geschmacks.

Der Rheinfisch ist an der Grösse / Güte und Geschmack geringer als der Bolchen / wird ganz mit dem Kopff und Leib in Sonnen eingesalzen.

Die Wyttling oder Weytling / seyn kleine Rheinfisch / also genannt / dieweil sie weisser sind / Ist so viel gesaagt / als Weißfisch.

Diese obgemeldte Fisch alle werden mit Menge in Sonnen zu uns / und an andere weite Ort / zu der Küchenpeise geführt. Und wie auch der Stockfisch und Kotscheren / von dem Rondeletio und andern Fischscribenten / alle unter die Alcellos oder Stockfisch gezehlet.

Roch / Raja , Pastinaca marina. Cap. 8.



Die Rochen auf Griechisch ΒατϞ, Lateinisch Rhaia, und Pastinaca marina, Nahmen.
 Französich Raye, Italianisch Pesce Raza, und Hispanisch la Raya Pescado genannt. Sind ein Art der Plateissen / werden etwann in die Rinde zweyer Elen breit / haben ein grausam Gesicht. Das Maul steckt ihnen weit unterm Leib Sind hart / und äüig zu essen / darum achtet man ihrer auch nicht fast / dann an denen Orthen da Fischwerck theur ist.

Salmen / Salmo. Lachs / Ezox. Cap. 9.



Der Salm auf Griechisch Σα- Nahmen.
 λαγϞ, Latine Salmo, Französich Saulmon, Italianisch Salmone pesce, und Hispanisch Salmon pescado genannt / ist ein herzlicher grosser Fisch / dem Rheinstrome und Seestätten sonderlich wol bekant. Wann er frisch ist / so hat er ein liebliches süßes und feistes Fleisch. Er wird auch ein-

gesalzen / wie der Hering / und alsdann nicht mehr ein Salm / sondern Lachs und Ezox genannt: Etwann auch gedörzt und im Rauch aufgehent. Ist aber gesalzen und gedörzt / ein ungesunde grobe Speise / gleich wie andere gesalzene und gedörzte Fisch.

Forellen / Goldforn / Variola. Aurata. Trutta.

Cap. 10.

Die Forell wird auf Griechisch ΤρωϞις, Lateinisch Trutta, Aurata und Variola, Nahmen.
 Italianisch Trotta vel Trutta, Franz. Troutte vel Truette genannt. Hat ein schöne Gestalt.



und ohne der Herren Wissenschaftt geschicht.

Goldfarb / hin und wider mit rothen Flecken besprenget / hält sich in klaren harten frischen Wasserlin und Brunnenquellen / in den Herrenküchen das mehrertheil bekant. Ein harter gesunder Fisch / kom̄t nicht bald in der gemeinen Leut Küchen: dieweil die Wäcke / in denen sie sich aufenthalten / gemeinlich verbotten sind: ohne was heimlich

Al / Anguilla. Cap. 11.

Nahmen.



Die Al auf Griechisch *Εγγελεϊς*, Lateinisch *Anguilla*, Französisch *Anguilles*, Italiänisch *Anguille*, und Hispanisch *Anquillas* genannt / Leben etwann biß in das achte Jahr / reiben und streiffen sich an den Felsen ab / dieselbe Abstreiffung wird lebendig / und haben kein andere

Gebärung. Zum allerlängsten leben sie unter allen Fischen ausser dem Wasser auf sechs Tag. Haben einen harten Tod / wenn sie schon abgezogen sind / so leben sie doch noch. Erschrecken von der Stimme des Donners / ringeln sich zusammen / und treiben also im Wasser als todte dahin. Erfreuen sich der fließenden Wasser. Und wann es finster Wetter ist / so werden sie am meisten gefangen / dann von den widerwertigen Winden wird das Wasser trüb. Rauben und stellen den kleinen Fischlin / so noch in ihrem Saamen sind / gewaltig nach.

Man soll einen Al mehr sieden / dann andere Fisch / sonst ist er schädlich.

Bey dem Feuer gebraten ist er nützlicher / dann dardurch wird ihm sein Unfugend und schädliche Unart benommen.

Sein Feistigkeit dienet zu den Ohren.

Alrupe / Mustella piscis. Cap. 12.

Nahmen.

Gestalt.



Die Alrupe / bey den Sachsen Quappfisch / auff Griechisch *Γαλιπιδία*, und Latine *Mustella piscis*, hat ein glatte Haut wie ein Al / ein Kopff / wie ein Krotte. Sein Magen mit dem Schlund hat etliche Federn / deren jede sibet / wie ein Frosch / Krottenfuß oder Hand / wird Quapp

penfuß / und Quappenhände genannt. Daher haben die Sachsen ein Sprichwort:

Es war ein Quapp noch nie so gut /

Sie hat in sich ein Pattenfuß.

Das ist / ein Froschfuß / dann ein Frosch heist bey ihnen ein Patt. Diesen pfleget man ganz mit dem Schlund außzunehmen / und zu dörren. Treibt die Nachbürde gewaltig / und dienet zu allerhand Gebrechen der Mutter / zerstoffen / und mit Wein eingegeben. Encelius in lib. de Metallicis.

Frisch aber ist er einer der allerbesten Fisch / seinen Geschmaek belangend / und sonderlich die Leber / wird aber alsdenn nicht außgenommen / sondern also miteinander gesotten.

Bräsem /

Bräsem / Prasinus. Cap. 13.



Er Bräsem / Brachsme / Prasem / auf Griechisch *Απρᾶμις*, Lateinisch Prasinus, wird unter die Cyprinos pisces gerechnet. Ist ein fürnehmer guter Braatfisch / dünn von Gestalt / und kurz / aber gar breit / wie ein grosse Plateisse. Hat ein trucken gesund Fleisch. Man pflegt ihn mehr zu braten / als zu sieden.

Rotäuglin / Rubellus. Cap. 14.



Das Rotäuglin auf Griechisch *Ερυθρόφθαλμος*, Latine Rubellus, Rotilus, und Rubicula, ist ein gemeiner gesunder Fisch / eines trucknen Fleisches / wird nicht sehr groß / hat rote Federn und rote Augen / und dannenher auch seinen Namen / ist wolgeschmackt / gesotten und auch gebraten.

Hausen / Huso, Exos. Cap. 15.



Hausen bey den Griechen *Αντακᾶς* Namen. *Ἰχθυόσ*, Latine Antacæus, Huso und Exos genannt / ist ein grosser Meerfisch / hat einen Gradt / keine Schuppen / und keine Beine / und wird darum auch Exos, das ist / ohn Bein genannt / hat aber ein Knarbel in sich anstatt der Gradt / ein zeh schleimichs Fleisch.

Dieser Fisch hat in sich ein lange Blas / welche sich vom Haupt an und am Rücken hinab bis zum Schwanz erstreckt / die man pflegt zu dörren / zusammen zu wickeln und zu verkauffen. Hausenblasen zu nennen / und zu den Galarten oder Galreen von Fischen und Fleisch zu gebrauchen. Von diesen Blasen wird der Fischleim gemacht / Ichthyocolla genannt / welches ein sonderlicher subtiler Leime ist / so zu Instrumenten und subtiler Arbeit gebraucht wird.

Hausenblasen. Fischleim

Grundeln / Schmierlin / und Crassen. Cap. 16.

Grundeln oder Schmierlin / auf Griechisch *Κωβίτις γερᾶτις*, Latine Funduli genannt / seyn kleine zarte Fischlin / an der Herren Tafeln wol bekandt.

Crassen oder Crassen / Græcè *Κωπίος*, Latine Crassiones, Cassuli, seyn auch kleine gesunde Fischlin / so bey vielen den Grundeln gleich geachtet werden / sind aber bey weitem nicht so köstlich am Geschmack / und auch nicht so theuer.

Beyder Fischlin Namen wird sehr vermischet / Dann etliche schreiben der Grundeln Namen den Crassen zu / und also auch der Crassen Namen den Grundeln.

Es ist aber der Unterscheid / daß die Grundeln ohn alle Schuppen seyn / und am Haupt um den Mund ein Krönlin haben wie ein Jungfrauenkränglin. Die Crassen aber haben gar kleine Schuppen und kein Krönlin.

Beyde Fischlin mögen den Kranken erlaubt werden / haben ein gesund trocken Fleisch und lieblichen Geschmack / wenn sie nur recht in der Küchen abgesotten werden. Man pflegt sie auch in Butter zubacken.

Krebs / Krabben / Astacus, Cancer. Cap. 17.

Krebs / Astacus.



Krabben / Cancer.



Krebs und Krabben / heissen in gemein Cancer. Græcè Καρκινός, Französisch Cancres, Italianisch gambaro Granchio & Granzo, und Hispanisch Cangreio. Werden aber von den Scribenten unterscheiden / den Krabben der Nahme Cancer: den Krebsen aber der Name Astacus zugeschrieben.

Die Krebs seyn in allen Landen wol bekandt / und werden beides in süßen Wassern / und auch in den gefalzenen Meerwassern gefunden.

Die Meerkrebs bekommen etwann ein solche Grösse / daß ein Schere an einem solchen Krebs so groß wird / als ein grosse Hand eines starken Menschen / und wol grösser.

Die Krabben seyn ein besondere Art der Krebs / breit und stumpff / ohne Schwanz / wie die Figur hierbey aufweist / und auch mancherley Grösse.

Ein Krebs hat Fuß / Arm und Scheren für seine Hände / gehet hinter sich und für sich.

Welche Eyer an dem Bauch haben / die dienen zu der Schlangenbiß. Zu der Zeit des Glengen legen sie ihre Schalen ab.

Wenn der Krebs mit Milch wird getränkelt / kan man ihn aussere dem Wasser lange zeit lebendig erhalten. Er hat kein Blut.

Bachkreb seyn fast nutz den Krancken zu der Kost / sonderlich den hitzigen.

Die Augen der Krebs haben sonderliche Tugend an ihnen / als damit die Haut weiß zu machen / also: Nim Krebsaugen und stoß die zu Pulver / und thu Essig darunter / nach solchem auch etwas von Salzwasser / mische es wol untereinander / so wird es weiß wie Milch.

Dieses Wasser ist gleich der weissen Salben in den Apotecken / trücknet und heilet alle Gebrechen in kurzer Zeit.

Die Brühe von Krebsen gesoffen / ist gut den Lungensüchtigen / und heilet die Geschwer der Lungen / darvon die Schwindsucht / oder das Abnehmen / langwirigen Geschwer der Lungen / gar offt entsteht.

Lungen
sucht.

Krebs

Krebs zu Aschen gebrannt / mit gesottenem Honig vermischet / heilen die Schründen und Frost der Füß und Afftern.

Krebswasser.

Das beste Theil / und Zeit seiner Destillierung ist / die lebendige Krebs / bey vollem Mon gestossen / und in Balneo Mariae gebrannt.

Mit Krebswasser die schwindende Glieder / Morgens und Abends gerieben / macht das Fleisch wachsen. Schwind-
sucht.

Krebswasser zum Tag zweymal / jedes mal auf zwey Loth getruncken / ist gut für das Paralyß / oder den Schlag. Schlag.
Brand.

Krebswasser heilet den Brand / er sey von Wasser oder Feuer / ein Tuch darinnen ge-
nezt / und zum Tag zweymal / biß er genießt / darauff gelegt.

Die Bachkrebß in den fließenden Wassern / seyn den jenigen / so sich verzehret haben / und mager worden / sehr bequem.

Hecht / Lucius. Cap. 18.



Er Hecht / Latine Lucius und Lupus piscis, das ist ein Wasserwolff. Græc. Λαβραξ, das ist / ein Fraaß. In den Niderlanden aber ein Schnücht / un Schnact genant. Hat den Nahmen im Lateinischen und Griechischen von seiner Natur. Dann er ist den süßen Wassern / unter andern Fischen / ein schädlicher fräßiger Fisch /

wie ein Wolff unter den Gethieren in den Wälden. Wenn er in den Fischteichen oder Fischweihern verschlossen ist / thut er grossen Schaden / frisset Karpffen und andere Fisch darinnen / ob sie schon eben so groß seyn / als er selbst / und verschonet auch seines eignen Geschlechts nicht / daß man oft junge Hecht / so er eingeschluckt hat / in seinem Bauch findet.

Dem Versing / Schleien und Kofauglin / thut er kein Leid / sondern gesellet sich zu denselbigen / und bleibt ihr guter Freund.

Ein Hecht wird alt / und sehr groß / wie ein Salme / hält sich in süßen Wassern / es sey dann / daß er durch ein Wasserfluth in die gesalzene Wasser etwan gefloßet wird / Hat ein breit Maul und weiten Rachen / scharffe Zähne / kleine silberfarbe Schuppen.

Im Kopff hat er mancherley Gebein / als ein Creuß / Nagel / Spieß / damit etliche ihre besondere Deutung haben. Die Hecht haben ein trocken Fleisch. Die grosse Hecht seyn grob und schwer verdaulich. Die mittelmässiger Grösse aber / am besten und gesündesten / und mögen den Kranken und Kindtbetterin in der Speiß wol zu gelassen werden. Und dieses ist ein alte Regula / daß die Fisch / so ein hart Fleisch haben / am besten seyn / wann sie noch klein / oder mittelmässiger Grösse seyn. Dargegen aber / diejenige / so ein weich Fleisch haben / als die Barben / die seyn je grösser / je besser zu achten / nach laut deß Lateinischen Keimens / welcher im Anfang dieses Theils von Fischen gemeldet ist.

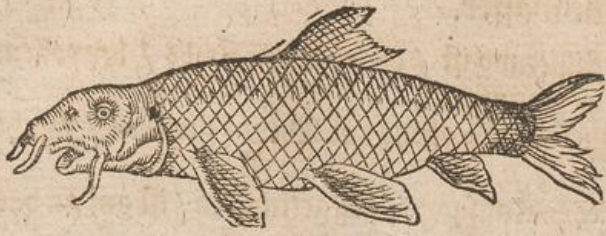
Man pfeget auch die Hecht einzusalsen / und etwan auch in Rauch zu hengen. Wenn aber ein Hecht nur drey Tag im Sals gelegen hat / und alsdann gebrühet / geschelet / und mit einer Erbißbrüh / Wein / Rosmarin / Butter und Ingber / abberitet wird / so ist es kein schlecht oder gering Essen. Mit der Hechtleber pranget man über Tisck / wiewol sie der Kuppenleber am Geschmack nicht gleichet.

Deß Hechts Backenkiebel / und andere Gebein im Haupt / werden gestossen / und für den Stein / und Seitenstechen eingegeben. Stein.
Seiten-
stechen.

Den Köaner in den Hechten wirfft man hinweg / wie auch in den Barben / denn er bringet den Durchlauff. Barb/

Barb / Barbus. Cap. 19.

Nahmen.



Der Barbe wird auff Griechisch *Mυσος, Πολάμιος*, Latine Barbus, Barbio und Mystus, Französich Barbeau, Barbet, und Barbario, Tealianisch und Hispanisch Barbo genannt. Hat seinen Namen also fast in allen Sprachen / dieweil er vornen am Maul zwey Floss hat/wie ein Knebelbart / wird auch wol Mullus genennet/

darvon es hie kein Streit hat. Ist ein wohlbekannter Fisch / hat ein weiß / jedoch weich wol geschmackt Fleisch / und je grösser ein Barb ist / je für desto besser wird er geachtet / nach dem Reimen / so bey dem Necht gemeldet worden.

Das Barbenmaul und Kopff wird am ganzen Fisch für das beste gehalten.

Ruppenleber / Karpffenzungen / Barbenmäulchen / Die brachten mich um mein kleins Gäulchen.

Wenn der Kögner des Barben mit gesoffen und genossen wird / macht er den Durchlauffen und Grimmen / darum pflegt man ihn hinweg zu werffen.

Karpff / Carpio. Cap. 20.

Nahmen.



Der Karpff heist auf Griechisch *Κυρπίϛ, κυρπίανϛ*, Lateinisch Carpio und Cyprinus piscis, Französich und Hispanisch Carpa, und Italianisch Burbaro, Carpione. Ist gar ein wohlbekannter Fisch / mit grossen Schuppen / einem kleinem Kopff / hat keine Zähn / an statt der Zungen inn-

wendig im Mund ein breit angewachsen Fleisch / damit man insonderheit pranget.

Im Obergäumen findet sich ein harter dreyeckichter Stein / welcher nach der Grösse des Karpffen auch zimlich groß ist.

Es kommt ein Karpff in der Grösse so weit in unsern Wassern / daß er zwanzig Pfund wieget. Ich selbst hab in einer Fischerey zu Lusthausen bey dem Durchleuchtigen Hochgebohrnen Fürsten und Herrn / Herrn Ludwigen / Landgraven zu Hessen / 2c. hochseeliger Gedächtnuß / einen Leichkarpffen gesehen / so acht und dreyssig Pfund gewogen : Sonst ist die gemeine Gattung von zweyen / dreyen / fünff / oder acht Pfunden. Seyn eines guten Geschmacks / wenn sie zwey Pfundig und darüber seyn / und also je grösser je besser.

Unter den Karpffen findet man etliche / so man Spiegelkarpffen nennet / seynd glatt / und haben wenig Schuppen / welche glänzen wie ein Goldspiegel / daher sie den Namen haben / seynd sonst in aller Gestalt den Karpffen gleich / und gemeiniglich feistest und wol geschmackter / als die andere.

Der Karpffenstein wird für den Soodt unter der Zungen gehalten.

Lampreten / Bricken / und Neunauglin. Cap. 21.

Nahmen.

Lampreten / Bricken und Neunauglin / seynd dreyerley Fisch / unter ein Art gerechnet. Die Lampreten werden auf Lateinisch Lambipetra, Lamperta und Lampretta, Französich Lamproye, Italianisch Lampreda und Hispanisch Lamprea genannt / dieweil sie an die Stein und Holz sich mit dem Mund anhängen / und dieselbige so hart ansauget / daß man sie nicht wol davon abziehen kan. Die Lampreten werden Arms dick / und lang wie ein Aal.

Bricken.

Die Bricken seynd klein und schwanc. Daumens dick / anderthalb Schuch lang. Werden insonderheit Muræna geneuet / wiewol dieser Name den Lampreten auch zugeschrieben wird.

Neunaugen oder Steinbeisserlin / Lampetrula, seynd gar schmale Spannen lange Fisch

Fischlin/wie kleine Schlanglin/haben den Namen/weil sie neun Lächlin auf den Seiten vom Kopff an haben/wie auch die Bricken und Lampreten. Saugen auch an den Steinen/und hencken sich mit dem Mund daran/darum sie Steinbeisserlin genennet werden.

Haben alle ein glatte Haut/ein schwer verdaulich grob Fleisch/sollen in Weinerträncket/und mit Wein und Gewürz wol abgefotten werden.

Blackfisch / Sepia, Loligo major. Meerspinn / Loligo minor.
Cap. 22.

Blackfisch.



Meerspinn.



Der Blackfisch heist bey den Griechen *Σαπρία*, Latine *Sepia, Loligo major*, Französisch *Seche*, Italianisch *Seppa, Sappa, la Seccia*, und Hispanisch *Xibia*.

Hat viel Fuß/im Rücken ein weiß Bein/welches außwendig hart/und glatt/inwendig aber/mit etnem weichen Marck/welches sich schneiden läßt. Solches Bein brauchen die Goldschmid / daß sie Ring und andere Formen darein trucken und abgießen / Os *sepia* genennt.

Ist ein unverdaulich Fischwerck / bringt aber den Stulgang.

Die Schalen taugen zu der Augen Arzney.

Die Meerspinn / *Loligo minor*, mit den Schalen gebrannt und gepülvert/vertreibet die Flecken der Haut / Zittermal und Hauptschüpen/säubert die Zähn/heilet die Starzfell/der Augen des Viehs/in die Augen geblasen. Mit Salz vertreibet es die Augenfell.

Zittermal.
Augesell.

Seefalck / Tortuca. Cap. 23.



Der Meer- oder Seefalck ist schier formiert wie ein Schilffkroff. Gestalt.
Der Schilt am Rücken/der Kopff und Flügel seynd liechtrot/der Schnabel blaulicht / der Unterschilt an der Brust gelb / der Hals / Bauch und Bein / funckelleibfarb. Wächst so groß/daß zween Mann daran zu heben haben. So er am Rücken ligt/kan er schwerlich wieder aufkommen. Er schwimmt im Wasser/und kan auch über demselbigen fliegen.

Krampffisch / Torpedo. Cap. 24.

Der Krampffisch oder Zitterfisch/ auf Griechisch *Νάπρον*, Lateinisch *Torpedo*, Französisch *Torpille, Treplo*, Italianisch *Tremulo*, und Hispanisch *Tremielga*. Hat den Namen in allen Sprachen daher / daß/wann man ihn angreiffet / er ein solche Kälte dem Menschen in die Glieder bringt / daß die Glieder einem erzittern / und wie von einem hefftigen Krampff erstarren.

Ist ein Fisch von Fleisch / wie ein *Rhaia* oder *Koch* / am Rücken rothfarbig / und hat daselbst fünf schwarze Flecken/und auch schwarze Augen/am Bauch ist er weiß.

Er hat



Er hat wie gesagt die Natur und Krafft an ihm / daß / wann ihn jemand anrühret / derselbige erstarrt alsobald. Auch so ihn jemand mit einem Stecken antastet / so gehet die Krafft vom Stecken an den Menschen / daß ihm die Hand starrend wird.

Wenn dieser Fisch an das Haupt gehalten wird / so leget er desselbigen langwirigen Wehethum und Schmerzen.

Locusta marina. Cap. 25.



Der lange Krebs Käseß, Lateinisch Locusta marina, ist ein Meerkrebsge schlecht / mit Füßen un Scheren / wie ein Scorpion / weich am Leib / hat am Schwanz viel Stacheln / um das Haupt zehen Fuß / und sechs um den Leib. Ist in Teutschland unbekannt. Seine Aschen aufgestrichen / macht das ausgefallene Haar wieder wachsen.

Wasserpferde / Hippocampus. Cap. 26.



Es findet sich noch ein Geschlecht eines Meerfischlins / das auch Hippocampus wird genannt / dessen Figur hiebey gesetzt ist. Etliche nennens ein Wasserhengstlin / ein Wasserpferd. Ist in unsern Orten auch unbekannt.

Wird also genannt / die weil es vornen gestalt und formiert ist wie ein Pferd / und hinten auß / wie ein Raupe. Dann Campe heist Eruca, das ist ein Raupe.

Bersich / Perca. Cap. 27.



Der Bersich auf Griechisch Πέρξον, περξίς, Latine Perca, Französisch Perche, und Italianisch Perlega, genannt. Ist ein rauher stacheliger Fisch / und wird unter die fürnemste und gesundeste Fisch gezehlet.

Der Bersich und Hecht haben ein natürliche Einigkeit / und Freundschaft. Dann wann der Hecht verwundet wird /

so sucht er den Bersich / und reibt sich an ihm / und heilet also seine Wunden.

Die Bersich haben zwey kleine weisse zerkerffte Steinlin / wie kleine Zähnlín / in ihrem Kopff / die seyn ein besonder Experiment für den Stein / gestossen und eingenommen.

Schleife /

Schleibe / Tencha, Cap. 28.



Schleibe auf Griechisch $\Psiύλω$, $\omega\upsilon\sigma$, Latine Tencha, vel Tinca, Französisch Tanche, Italianisch und Hispanisch Tinca genant. Hat den rechten Nahmen von dem Schleim / sintemal er ein schleimiger Fisch ist / hält sich in faulen mosichten und sumpffigen Wassern. Ist ein gemelter und ungesunder Fisch.

Wallfisch / Cetus. Cap. 29.



Der Wallfisch auf Griechisch $\Κύτ$, Latine Cetus, Französisch grand Poisson de Mer come Dauphin, Italianisch ogni sorte di Pesci smisurati & grandissimi, and Hispanisch Pece may grande come balens.

Ist groß unter andern Fischen / hat in der Jugend schwarze / und im Alter weisse Zähne. Wenn ein Ungewitter im Meer ist / so heben sie sich über die Wasser / und erträncken die Schiff mit ihren Bewegungen und Ungestümmigkeit. Der Wallfisch nach dem er drey Jahr alt wird / so leichet er mit den Balenen / und in der Leichung wird ihm verschnitten / daß er flürter nit mehr leichen kan / sondern geht in der Tieffe des Meers / und wächst so sehr / daß er mit keinerley Kunst und List der Menschen mehr gefangen werden kan / muß derowegen / ehe er das dritte Jahr erreicht / also gefangen werden.

Die Fischer mercken die statt da er ist / da versammeln sie sich mit vielen Schiffen / fassen an zu singen und pfeiffen / damit bringen sie ihn herzu / dann er freuet sich der Dinge. Und wann sie ihn sehen bey den Schiffen also still stehen / und erschrocken von dem Lhonn der Trommeten / so werffen sie heimlich ein groß Eisen mit scharffen Zähnen auf seinen Rücken hinauß / und slichen dann darvon / alsbald er sich dardurch verwundet empfindet / fleucht er an den Boden des Meers / krazet sich an der Erden am Rücken / und treibt das Eisen in sich / so lang biß daß es durch die Feißte auf das lebendige Fleisch kommt / und also folget das gesalzene Meerwasser dem Eisen nach in die Wunden / und bringt ihn um. Und wann er also tod auf dem Meer schwebet / so ziehen ihn die Fischer mit Seilen mit grossen Freuden zum Land.

Wann der Wallfisch im Meer spielet / ist ein Zeichen eines bald folgenden Ungewitters.

Wenn er aber seine Natur im Leichen außgeußt / so schwimmt dieselbige auf dem Wasser / und wird darvon ein feißte Materi gesammelt / und in den Apotecten Sperma ceti genant / in hohem Werth.

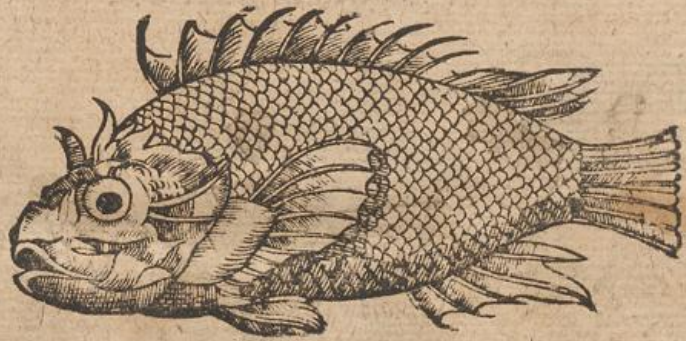
Seehund /

Seehund / Canis marinus. Cap. 30.



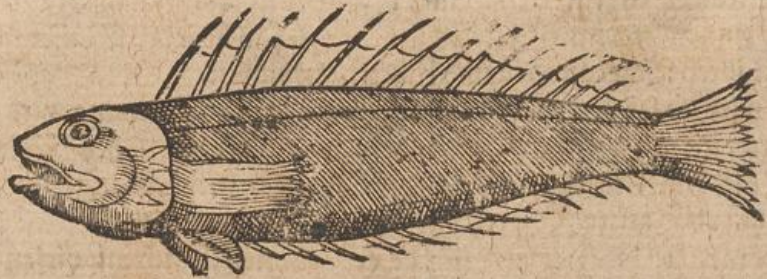
Der Seehund / Canis marinus genannt / ist ein feister Fisch / fast wie ein Hund formiert / hält den Kopff auß dem Wasser. Sein Schmalz wird in denselbigen Landen in Fassen behalten / zu allerhand Notturfft zu gebrauchen. Hat Feiste wie Speck / und wird zur Speise gebraucht.

Meerscorpion / Scorpio marinus. Cap. 31.



Der Meerscorpion Græcè Σκόρπιος, Latine Scorpio marinus, hat in seinen Stacheln am Rücken ein Gift / damit er die Fischer / wenn er sie verwundet / ums Leben bringt / und wird dannhero Meerscorpion genannt. Seine Gall ist zu den Augenfellen / derselben Lünckle und Blödigkeit berühmt.

Meertrach / Draco marinus. Cap. 32.

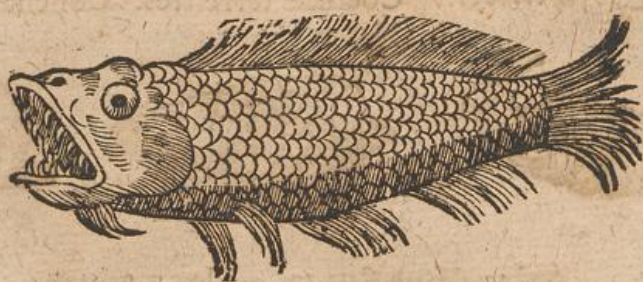


Der Meertrach / Latine Draco marinus, ist ein ungestümmer / geschwinder / schädlicher Fisch im Meer / und wird um solcher Ungestümmigkeit willen / der Meertrach genennet. So jemand von dem Meertrachen verwundet wird / heilet solche Wunden von des Meertrachen Fleisch / den Fisch von einander gehauen / und darüber gelegt.

Störn / Sturio. Cap. 33.

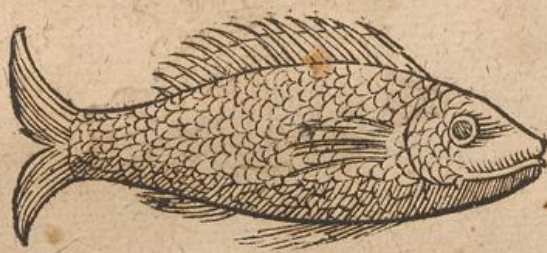
Der Störn heist auf Griechisch Έλωψ. Latine Sturio, und Accipenser, Französisch Scurgion und Esturgion, Italianisch Sturion. Ist ein grosser Fisch / im Wasser den andern Fischen und Gethieren schädlich mit beißen. Hat ein feißes Fleisch / wie ein Schwein / grob und schwerlich zu verdauen. Wann sein Fleisch noch frisch ist / so gibt es gute Nahrung / und erweicht den Bauch / gefalzen aber / ist er noch so gut.

Das



Das Fleisch eines gesalznen Störs aufgelegt / zeucht alle Pfeil und Dorn auß den Wunden heraus. Sein Lacken ist gut wider die anfahende rothe Ruhr.

Smarn / Smaris. Mōne / Mæna. Cap. 34.



Die Smar wird auff Griechisch *Σμαρίς*, Lateinisch Smaris: Die Mōne aber auff Griechisch *Μαρίς*, Lateinisch Mæna, und Italianisch Venola genannt.

Smarn oder Mōnen seyn fast einerley Gestalt und Art / einander ganz gleich. Die Smarn seyn ganz bleichweisse Fischlin / wie auch die Mōnen im Winter. Sommerzeit haben die Mōnen ein schwarze Farb. Seyn beyde kleine Fisch Fingers lang. Man kuffet sie / wie andere kleine Fisch.

Gōb / Groppe / Gobius. Cap. 35.



Die Gōb heist auff Griechisch *Κωβίος*, Lateinisch Gobius, Französisch Gouion, Italianisch Gobio, goato, und Hispanisch cierto Pescato.

Gōb hat feist und mürb Fleisch / ist lieblich zu essen / hat einen grossen Kopff / ist sonst nicht fast groß / sein Farb ist schwarzweiß untereinander gethelt. Wird unter den fürnemsten besten Fischen zur Speise gehalten.

Tunch / Thunnus. Cap. 36.



Der Tunch auff Griechisch *Θύνος*, Latine Thunnus, und Thyannus, Französisch Thon ou Thennine, Italianisch Tonno, und auff Hispanisch el Atun genannt. Ist ein grosser Meerfisch / wird im Meer gefangen / auch eingesalzen / und wie andere eingesal-

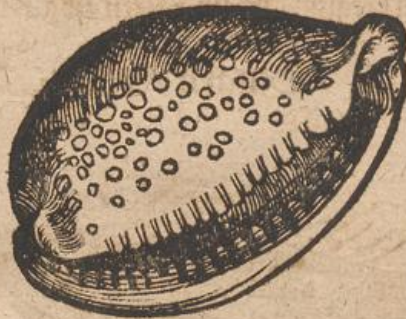
zene Fisch in Tonnen hin und wieder geführet. Das Vorbertheil um den Bauch wird von den Schlekmaulern für das Beste gehalten / dieweil es süß und feist ist / es bringt aber dem Magen einen Unwillen. Der Rucken / Unter- und Obertheil haben ein ganz trocken Fleisch / welches den verderbten Magen wiederum zu recht bringt.

000

Erde

Erdschnecken / Cochleæ terrestres. Conchæ.
Cap. 37.

Meerschnecken / Cochleæ marinae.



Die Schnecken heissen auf Griechisch Κόχλη ἢ κοχλίας, Latinè Cochleæ, Französisch un Limasson avec coquille, Italianisch Lumaca, bumbo, und auf Hispanisch Caracol.

Es sind der Schnecken mancherley / nemmen mit dem Mond ab und zu. Meerschnecken seyn dem Magen nüz / und bringen leichten Stulgang.

Die in fließenden Wassern seyn giftig. Die an den Hecken hangen / bringen Unwillen des Magens / und ein Erbrechen.

Aller Art Schneckenhäußlin gebrandt / haben ein brennende Krafft / heilen Rauben und Flecken / Masen des Angesichts / säubern die Zähn.

Narben. Schnecken mit den Häußlin zu Pulver gebrant / klein gerieben / und mit Honig übergelegt / vertreiben die Narben und Anmal des Angesichts / Starfell und finstere der Augen.

Masen. Podagra. Rote Schnecken angelegt / saugen die Wassersucht all hinweg / säubstigen das Podagra / ziehen Dorn und Spreissen auß der Haut. Klein gestossen und übergelegt / fürdern sie der Frauen Zeit.

Wunden. Nasenbluten. Grimme. Schneckenfleisch mit Weprauch und Myrthen übergelegt / heilet und heffet alle Wunden der Nerven und Sennadern. Mit Essig gestossen / stopffen sie das Nasenbluten. Mit Wein und Myrthen eingenommen / stillen sie das Grimmen / Darmgicht und Blasenwehe.

Schneckenwasser.

Schwind- such. Wangen. Von mancherley Schnecken wird ein gut Wasser destilliert / für die Schwindsucht und Abnemmen / drey oder vier Loth getruncken / und täglich in Tranck vermischet. Ausserhalb des Leibs braucht mans für Warcken und Kräenagen / dieselbige vorhin genau beschnitten / und darnach diß Wasser mit leinen Tüchlin übergelegt.

Schne

Schneckenwasser macht auch ein weisse glatte Haut im Angesicht und Händen / das Schön Haut.
mit gerösethen.

Von der roten Erdschnegel Wasser ist droben gesagt / am Ende der vierfüßigen Thier.

Muschlen / Schneckenhäuser / Blatta Bisantia, Cap. 38.

Conchæ.



Purpura.



Buccina.



Unguis odoratus.



Voluta.



Perlenmutter / Conchæ Margaritifera.



Umbilici marini.



Meerigel.
Echinus marinus.



Urpur Muscheln gebrandt / trüeknen und säubern die Zähn / Zahnfleisch und Ge-
schwer.

Zähnsäu-
bern.

Buccinae Muscheln haben auch die Art / seyn aber hitziger. Mit Salz gefül-
let / brenn es in einem irdinen ungebaknen Nafen / sie dienen zu den Zähnreinigungen /
Dentifricia.

Brandt.

So mans auf Brand streichet / bekomt derselbtige ein harte Nusen / und fällt von ihm
selber ab.

Beer-
mutter.
Fallende
Sucht.

Die Muscheln / Unguis odoratus, oder Blatra bisantia genannt / geben wolriechende
Räuchwerck / etlichermassen wie Bibergehl. Die Frauen beräucht man darmit wider
das Aufsteigen der Beermutter und Fallendesucht. Getruncken laxieren sie. Gepülvert
mit Essig eingenommen / erweichen sie das Milß / und verzehren die böse Feuchtig-
keiten.

Grind.
Faul Ge-
schwer.

Meerigel ist ein runder Muschelfisch / mit vielen Stacheln / welches seine Füß seyn /
waltet über und über / das ist sein Gang.

Meerigel ist dem Magen und Bauch gut.

Seine Schalen gebraten / seynd gut zu den Grindsalben und Nauden.

Die Asch darvon gebrandt / heilet die faule Geschwer / und verzehret das faule Fleisch.

Ende der Beschreibung der fürnemsten lebendigen
Creaturen / so sich auf Erden / im Luft und in dem
Wasser auffenthalten.

