

Böcken Unschlitt zertheilet hefftig / darumb
wird es mit Seißbonen und Saffran temperirt / Podagra.
und nützlich über das Podagra gelegt.

Schäffen Unschlitt soll gleiche Wirkung
haben.

Man pflegt auß den Rinderbeinen und Ko-
len eine Fettigkeit zu sieden / das ist eine ganz
garte Fettigkeit / solche brauchen die Uhrenma-
cher und Schlosser zu ihrem Handwerk. Sol-
te man aber den Nutz und Brauch des Schmalz/
des Unschlitts und aller Fettigkeit beschreiben/
wir müßten ein besonder Buch dazu habē. Enug
ists dißmahl vom Blut und Fettigkeit / so viel
in unser Speißkammer dienē / der andern Thier
Blut und Fettigkeit / so nicht zur Küchen und
Speißkammer tauglich / weisen wir dißmahl von
uns ab / und schicken sie in die Apothecken / daselb-
sten sich derer zu erkundigen.

Das XVI. Capitel.

Von Teutschen Fischen und Kреб-
sen / mit ihren Wasserflüssen.

Teutschland seynd viel grosser unnd
kleiner fischreicher Wasser / dazu mancher-
ley See / Wöge und Weiher / in welchen Fisch
und Krebs gefangen werden.

Die fürnemste fließende Wasser aber sind:
Die Thonaw / der Rhein / v Rhodan / die Elb / die
Weißel / die Oder / der Bahal in Holland / und
andere mehr.

M iiii

Die

Die Rhonaw fließt durch Schwaben/Bayern/ Oesterreich und Ungarn. In diesen Flüssen rinnen viel grosse schöne fischreiche Wasser und See/ als der Jen auf dem Eschland/ bey Enß in Oesterreich/ desgleichen die Raab/ die Trab/ die Theiß/ die Sarw/ der Lech/ die Wertach/ die Amben/ sampt vielen grossen und kleinen Seen und Flüssen/ die nicht zu zehlen sind.

So hat der Rhein/ der seinen Ursprung in den hohen Alpen nimbt/ sehr viel grosser See unnd Schiffreich Wasser / die alle sampt mit guten Fischen besetzt sind/ als der Bodensee / Limagtersee/ und andere: Darnach die grossen Waldbäch/ als die Thur im Thurgaw/ die Aar in Argaw/ darnach der Mäyn mit vielen Bächen/ die Zauber/ der Neckar mit seinen Flüssen/ als Kocher/ Art/ Elsas und andere: Noch rinnen in den Rhein andere Bäch/ als die Ill/ die Rindig/ die Breusch/ die Morg/ die Sur/ die Laurer/ die Pfirrimme: Darnach die Mosel mit ihre Bächen/ als Saar/ Bliß / Oser. Darnach die Scalde bey Lützenburg/ die Rab oder Rah/ die Nida/ der Glan/ und fürter die Mas mit ihren Bächen/ kommen alle sampt in Rhein gestossen.

Der Rhodan/ der auf dem Walliser Land in den Genfer See rinnt/ hat seine Bäche/ so alle fischreich sind.

Die Elb hat ihre Flüß groß und klein/ als die Saal/ und andere/ also habe auch die Weixel/ die Oder und der Wahal in Holland ihre Flüß/ die zu erzehlen nicht wol möglich sind. Noch sind viel schöner grosser See in Teutschland / als im Schweizerland / Bayerland / in Lothringen/ We-

Westerich/Waßgau/ün ün Dünckelspiel sollē
so viel Fischweier seyn/als Tag im Jahr gezäh-
let werde/welche allesamit mit Fischen besetzt sind.

Noch lassen wir uns an denen allen nicht er-
sättigen/schicken aller erst unser gut Gelt in die
Seeländer/ übers Meer in Norwegen/ nach
Hering/Wücting/Bolchen/Brieken/ Meer-
Fisch/Rheinfisch/ Plateissen/Rochen/ Stock-
Fisch/ und dergleichen / welche zum Theil oft
verlegen und Faul zu uns heraus kommen: die
müssen wir Teutschen unsere Kost und Speiß
in der Fasten seyn lassen / unangesehen daß viel
Kranckheit und Bresten von solchen Speisen
dem Menschen zufallen/ solches wir wollen also
haben/und vielerley Kranckheit und febres mit
unserm eygenen Geld in frembden Landen kauf-
fen/und zu Hauß selber führen. Und so etliche
sind die gemeldte dürre und gesalzene Fisch nicht
essen mögen/dieselben haben macht bey der Rö-
mischen Kirchen. Kauffleuten Erlaubnuß
Brieff zu erlangen/ und zu kauffen/ gemeldte
Brieffe sind schön/und mit rohem Wachs ver-
sigelt/darem schreibe man die Rahmen und er-
laubt ihnen/ wer es kauffen und bezahlen kan/
daß sie dörfen und mögen Milch/Butter/ Käß
Eyer und Fleisch essen. Solche gemeldte und
dergleichen Waar auß frembden Landen / als
Würk/Specerey/Edelgestein/ Sammet und
Seyden/ einführen dem Teutschland nicht ein
geringe Summ Gelds / daß stellen wir nun et-
nem jeden heim zu bedencken/ und kommen wie-
derumb zu unsern kummen unmmündigen Fi-
schen/und sagen erstlich/ daß die Fisch / sonder-

M v

lich

Plautus
Piscis pri-
mum inci-
pit à capite
putrescere.

lich wann sie abgestanden/ und nicht frisch sind/
dem Menschen viel und mancherley Bresten
verursachen/wie auch der Heyden Sprichwort
lautet: Piscis nequam est nisi recens. Es kön-
nen aber die Fisch ohn Wasser in die Länge nicht
frisch bleiben / das siehet man in ihren Ohren so
bald sie ansahen bleich und weiß zu werden / sind
dieselbe schon der corruption und Gäulung un-
terworffrn / dafür wisse sich ein jeder zu hüten.

Von der Fischen Namen/und wa- serley Fisch gemeiniglich in Teut- schen Wassern gefangen werden.

Welche den Fischen güldene Angel wissen
zuzurichten/die werden sonder Zweifel die
Fisch wol kennen / und einen jeden bey seinem
rechten Nahmen nennen: diese Kunst ist mir zu
hoch / darumb nim ich michs nicht an / sondern
nenne einen jeden Fisch ein Fisch / zu Latein Pi-
scis, Griechisch, ἰχθύς Arabic. Cameth, Serap.
cap. 453.

Der Krebs heist zu Latein Cancer fluviati-
lis. Auff Griechisch / Carcinnos potamius.
Arabisch Sartam Serap. cap. 422.

Man sähet aber in vorgemeldten Wassern
und Bächen beynah allehand gute Fisch und
Krebs.

In der Rhonau werden neben andern Fischē
auch die grossen Hausen (zu Latein Huso) ge-
fangen / welcher Blasen unsere Köch zu den
Fischgalreyen brauchen.

Es werden aber gemeldte Hausen nicht an
allen Orten der Rhonau/sondern zu Gummern
bey

bey Raab in Ungerland gefangen / und herauff gen Wien in Osterreich mit Hauffen geföhrt.

Im Rhodan erhalten sich viel guter Fisch / und sonderlich überauff grosse Waldforellen.

Im Rhein findet man allerhand viel groß und kleiner Fisch / darnach die Stör Stari genant / und die grossen Meyfisch im April und Meyen. Der edelste Fisch unter ihn allen ist der Salm / der Lachs und junge Selmling zu Latein Salmo, Ezox.

In allen andern Wassern / so auß den hohen Alpen und Wälden rühen / erhalten sich die Forellen und Eschen / zu Latein Varus, Truta, oder Aurata und Aschia genant.

In den stießenden reinen Wasserbächen findet man neben andern Fischen / Barben / groß und kleine / Lampreten / und Neunaugen. Zu Latein ist Barbo, Mullus und Trigla ein Barb: Lampreta, ein Lampret / uñ Oculata, ein Neunaug. Deßgleichen Grundeln / zu Latein Fundulus, und Cacabus ein Kabe oder Grop.

In andern gemeinen Bächen werden gemeinlich Hecht / Karpffen / Börsing / Bressam / Nasen / Hasel / Koraugen / Minwen / Kressen / Bliccken / Pfrellen oder Erlitzen / Seichling / Schleihen / Kusfolcken / Ale / und Steinbeissen gefangen.

Krebs werden beynah in allen Bächen und Weihern gefangen / doch an einem Ort mehr dann am andern: in Osterreich findet man derselben viel mehr dan sonst. Gleich wie in Schottland werden viel Salmen gefangen.

Von

Von der Krafft und Würckung.

Alle Fisch/insgemein zu reden / sind von Natur kalt un̄ feucht / werde langsam verdauret / gebären schleimige Feuchtigkeit und saul Blut / derohalben viel am Kochen gelegen: die Teutsche Köche haben hierinn das Lob vor andern Ländern/das macht sie bereiten und kochen ein jeden Fisch nach seiner Art ganz natürlich und wol / wir es dann auch von nöthen ist / und die hohe nochdurffe erfordert / vornemlich wann grosse Herren/pontificalem coenam, daß ist ein gut Fischmahl mit allerley Gattung zurechten lassen.

Welche Fisch gesund / und gute Nahrung bringen.

O Wol alle Fisch schwer zu verdauen sind / und fast alle sambt schleimige Feuchtigkeit gebären: So ist doch der Rheinsalm / wann er frisch ist/ein edler gesunder guter Fisch. Gal. lib. 3. de alimentis. Plin. lib. 9. cap. 18. de Salmonc. Psal. 1. & 2. de victus ratione. Galenus lobt den Rheinsalmen vor allen/hätte er aber die Rheinsalmen versucht / würde er anderst geschrieben habe.

Sonst̄ ins gemein zu reden / sind alle frische Bachfisch/die über die Stein rauschen und stiesfen/nicht ungesund / als die Forellen gesortten und gebraten / darnach die Eschen/ die mittelmaßsige Hechtlein/die kleinen Bärblein/die rauhen Borsing/die Bach Kressen un̄ Strömling: Und vor allen Dingen/lassen wir die zarte Grundeln (ob sie wol nicht wie andere Fisch. Schuppen

yen haben) nicht auß der acht kommen/ deßgleichen die Pfellen oder Erlitzen.

Es werden bey Galeno und andern auch die mittelmäßige Fisch mit Schuppen / in steinrichen Bachwassern gefangen / vor die besten und gesundesten gehalten.

Unter den glatten Fischen behalten die Lamm- Averrois cap. 33.
pretren und Kuffolcken das Lob / seynd aber meines Erachtens nicht zum besten / dann sie bringen dem Leib viel Schleims / und gebähren ein feucht und böß Geblüt: Aber ein grosser feister Rhein Karpff zu rechter Zeit gefangen und wol gefotten / ist hoch zu achten.

Alle Fischrogen seynd schwärlich zu verdauen.

Frische Aehle in stießenden gesunden Bächen im Meyen gefangen / und wol gebraten / geben gesunden Leuten zimliche gute Nahrung und speisen überauf wol.

Galenus de Alimentis lib. 3. und Aetius lib. 2. cap. 138. loben die Bach-Eressen: hätten sie Grundeln (in frischen Brunnen-Flüssen gefangen) versuchet / würden sie anderst von Fischen geschrieben haben.

Ausonius der Poet / lobet die Moselfisch am Auson. Mosella.
höchsten / unter andern den Salmen und Borsing / dann also schreibet er in seiner Mosella:

Nec te puniceo rutilantem viscere Salmo.

Transferim.

Und vom Borsing schreibt er /

Nec te delicias Menfarum Pena filebo.

Philotimus hat besondere Büchervon Fischen geschrieben / sind aber nicht mehr vorhanden.

Es

Es werden wolgefottene Fisch für den gebackenen gelobet: man soll auch (sagen die Lehrer) das Wasser oder den Wein vorhin wol auff siedern/ und alsdann die Fisch darein legen/ so bleiben sie gang. Also pflügen etliche die Grundeln und Ruffolcken zu siedern: Doch so will ich hiemit die Köch nicht kochen lehren/ noch die Fisch weisen/ wie sie im Wasser schwimmen sollen.

Die Fisch an den Schwängen sollen am besten seyn/ das macht die stäte Bewegung/ sagen die Araber: darumb essen auch unsere Weiber die Fisch Schwäng am liebsten.

In Summa Fisch sollen bald gessen/ und nicht lang auffgehoben werden/ wie ein andere kost.

Αποκει-
μενος ἰχθυος
Piscis repo-
situs.

Der Homerisch Achilles thäte ihm recht / er ließ nichts überbleiben / wann der König Priamus oder seine Oratores zum Achille einfehreten/ funden sie ein lähre Küchen/ und ein offenes Haus: Also leben unsere Barfüßer Mönch/ die haben allwegen nichts überigs / und doch keinen Mangel dabey.

Welche Fisch ungesund/und Kranckheit gebähren.

Alle grüne Fisch/ so in unsärtige stille Sümpfen/ morästichten Beyhern/ Pfäle un Gräben behalten werden / seynd fast schädlich / und stincken von dem Morast: Desgleichen alle Fisch so in Bächen / darein viel Caneel und heimliche Gemächer stieffen/ gefangen werden seynd ungesund/ und schmäcken nicht wol/ bringen/

gen/in der Speiß genossen / viel Feuchter fauler febres.

Ein jeder hüte sich vor Fischen / die nicht wol gesottē/oder allein mit Wasser zubereitet werdē.

Wer Fisch essen will / der verschaffe / daß er Wein dazu trincke / sonst soll er wol / wann er schon gesund ist/in eine Kranckheit fallen.

Gebackene Fisch gebären Melancholy und Aufsaß.

Vor Fischpasteten hüte sich ein jeder / der gesund will bleiben.

Die Krebs / sie werden gesotten oder gebackē / Actius l. 2. seynd schwerlich zu verdauen: doch mögē die / so cap. 143. im Abnehmen seynd / Krebs essen / und derselben Pfellus p. 7. Brühe trincken / dann Krebs stopffen den weichen Bauch.

Alle gefalgene und dürre Fisch seynd nimmer mehr gesund / werden liederlich im Leib zerstört / verderben die ganze Natur / wann man sie sters braucht.

Was solten die verdörren holzichte Stockfisch / so im kalten Jenner in Norwegen gefangen / und mit Hauffen in der Kälte gedörret werden für gute Nahrung bringen? Desgleichen die faulen Hering und Plateissen? noch will man derselbe nicht entbehren / unangesehen was für Kosten darauff laufft / und wie krank wir davon werden.

Etliche Völcker müssen auf Mangel anderer Speisen / sters Fisch essen: das haben unsere Bacchus Kinder erfahren / die können es nach thun / daß zum Schlasserunck muß man ihon rohe Hering auß der Tunnen hertragen.

Welche

Welche Fisch in der Arzney bräuchlich seynd.

Hitzige
Fieber.
Gallsüch-
tige.

Harten
Bauch er-
weichen.
Dioscor.
lib. 2. c. 3. s.

Hundsbiß.

Aëtius 1. 2.
cap. 174.

Bachfischlein sauer mit Essig abgefotten / bekommen wol den hitzigen Cholerischen Febricitanten / und gallsüchtigen Menschen / in der Speiß genossen.

Fischbrühe die noch frisch ist / getruncken / treibt den verstandenen Stulgang. Die Brühe von den Börzlingen soll am besten seyn. Dioscorides aber koch sie mit Wasser / Oel / und Dylsamen : ich mag aber ihrer also nicht.

Krebs zu Aschen gebrannt / desselben Pulvers 4. Quintlein mit ein wenig Encianwurzel in Wein getruncken / 3. Tag nach einander / hilfft gewaltiglich für die giftige wütende Hundsbiß.

Aëtius und Serapio stellen in dem Theil oder Recept ein besseren Bericht / und (meines Erachtens) klarer und gründlicher. Dann also schreiben sie beyde / man soll die Krebs im Augstmonat / mitten in den Hundstagen / in einem ehrlin Hafen / oder sonst kupffern oder erzgeschirz / zu Aschen verbrennen / mit Nebenholz / und gemeldtes Krebspulvers nehmen zehen Theil / gestossen Encianwurzel fünf Theil / und ein Theil schönen Weyrauch / durch einander zu einem Pulver vermischet / un dem Beschädigten alle Morgen gemeldtes Pulvers einen Löffel voll mit Wein vierzig Tag an einander eingeben / so soll er auß aller Sorg seyn : wo es aber in der ersten mit der Arzney verfaumet / und zu besorgen / die Sach würde (wie manchmal geschicht)

zum

zum Argen und Schaden gereichen / soll man er-
 nemte Arzney von Krebsen / noch weiter vierzig
 Tag dem Beschädigten (wie vor gemeldt) mit
 Wein eingeben.

Serapio sagt / es sey niemand / der solche Arz- Pfellas cap.
422.
 ney gebraucht / von Hundsbissen gestorben.

Gesotten Krebsfleisch gessen / mit der gesot- Abnehmen
de Leuth.
 tenen Brüß / soll eine sonderliche Hülf in Stär-
 ckung für die abnehmende Leuthe seyn / die man
 Phthificos nennet.

Ungefottene rohe Krebs in Bächen frisch ge- Schlagen/
Scorpion
 fangen / gestossen und mit Esels Milch einge-
 truncken / hilfft wol wider alle Schlangenbiss / und Spin-
 ninnen und Scorpionenstich. nenstich.

Eusserlicher Brauch der Teutsche Fisch und Krebs in der Arzney.

Auffgeschnittene rohe Warben oder Bach- Dios. lib. 2.
cap. 21.
 Cressen / über Scorpion- und Spinnenstich
 gelegt / heilt und widerstehet dem bösen Bisse ge- Bisse.
 waltigtlich.

Krebsätschen mit Honig vermenges / und an- Riß unnd
Schrunden
an allen
Enden.
 gestrichen / heilet Riß und Schrunden des
 Hindern / S. H. der Fuß / und den erfrorenen Fer-
 sen / dazu auch den umfressenden Krebs.

In Summa / Krebs widerstehen dem Bisse /
 das kan man spüren / wann Krebs mit Basili-
 en zerstoßen werden / und an die Scorpionen
 gehalten / müssen sie davon sterben.

Avicenna schreibet / daß gestoffene Krebs Avic. lib. 2.
cap 151.
 übergelegt / Spreissen und Dorn heraussere- Spreissen/
Dorn auß-
ziehen.
 ben : Das haben etliche warhafftig befunden /
 N aber ziehen.

aber die Krebs haben sie mit Hasen Schmalz zerstoffen / und (wie gemeldt) übergelegt / unnd auch eingeschossene Pfeil und Kugeln damit herauf gezogen.

Wer weiters von Fischen zu wissen begehrt / sonderlich deren / die im Meer ihre Wohnung haben / wie viel Geschlecht der selben / was ihr Natur sey / und wie dieselben in der Küchen unnd Arzney zu brauchen / mag das neunte Buch Plinii befehen : Wir wollen dißmahl den Fischen wiederumb in die Bach erlauben / und fürter befehen / was wir für Specerey in der Küchen bedörffen.

Das XVII. Capitel.

Von Specerey und Würtz / so die Teutschen in ihren Küchen brauchen.

Unsere Köch wöllen sters den Würtsack neben dem Salzfäß in der Küchen haben / das macht / unsere Herren wöllen täglich Fisch und Wildprät haben / darauff dann nicht ein geringer Unkosten laufft : Dann soll das Wildprät wol und recht bereitet seyn / so muß man weder Wein noch Würz sparen / wie man solches im Küchen Register mag warnehmen. Es wird auch offermahls die Würz unnützlich verwendet / fürnemlich / wann das Wildprät lang gefangen / anfähet zu schmäcken / wöllens die Köch mit Specerey und Wein erhalten / damit kompt man umb die Würz unnd dz Wildprät / das mans hin muß werffen / das bringet der Speißkammer nicht