

mit samt dem Speichel durch Sals-Wasser rein auswasche. So mag man auch den Biß in etwas erweitem, und auff den Schaden Röpffe setzen lassen, und alsdenn verbinden mit Pflastern, innerlich kan ein gut Schweiß-Mittel gebraucht werden, welches zertheile und den Gift austreibe. In etlichen See-Städten sind die Leute gewohnt, daß sie dasjenige, es sey Menschen oder Vieh, wenn es von einem tollen Hunde gebissen worden, siebenmal ins Meer tauchen; Dieses, ob es wohl ein Aberglaube scheineth, so ist doch nicht gänzlich zu verwerffen, indem durch dieses Eintauchen, durch das Seewasser die Wunde desto besser ausgewaschen wird, auch dem Menschen die Wasser-Furcht, Hydrophobia, die gerne darauf folget, benommen wird.

Vor allen Dingen ist dahin zu sehen, daß man die Wunden nicht so bald zuheile, den so sie vorher nicht sattfam gereiniget, und sich ein kleins Füncklein des Giftes verhalten, so wird der Schaden bald wieder neu, und ärger als zuvor. Zuweilen ist auch in diesen Schäden gut zu purgiren, damit das böse Geblüt hinweg gebracht werde, und solches ist gut in Träncken, so recommendiret sich auch das Erdrauch absonderlich bey diesen Fällen.

Das XXXVII. Capitel.

Von denen geräucherten und durren Pricken, warum sie brennen wie ein Licht.

Die Fische, lateinisch *Murena*, Pricken genannt, sind denen Lampreten fast gleich, nur daß sie etwas kleiner rund und wie ein Aal; Sie haben keinen Rückgrad, wie andere Fische, sondern

dern nur eine Senn-Ader, viel weicher, als irgend ein Knorpel, durch welchen sie sich so behende bewegen, einkrümmen, einziehen, ausstrecken, hüpfen und springen können. Sie kriechen fast fort wie die Schlangen, und ihre meiste Lebens-Kraft haben sie im Schwanz. Die Niederländer nennen sie Pricken, darum, daß sie mit ihrem spitzigen Mause an die Schiffe nahe, und die Menschen hart anfallen und etwas heftig beißen und stechen, und gleichsam mit Gewalt zu einem einbrechen.

Dieser Fisch, wenn er zuvor geräuchert und abgedorret ist, wie man Heringe, Lachs, Schincken und dergleichen räuchert, so bleibet er lange gut; Wenn man nun diesen Fisch mit einem Licht anzündet, so leuchtet er wie eine Fackel, daß man überall davon sehen kan.

Dieses geschicht nun aus keiner andern Ursach, als daß diese Fische durch und durch sehr fett sind, wie man dann siehet, wenn sie auf dem Roste gebraten werden, daß sie sich schnell entzünden, wie Del, und lichte Flammen brennen, weswegen sie denn auch, nachdem sie geräuchert, wie ein Licht brennen, worzu denn auch die Senn-Ader hilft, welche gleichsam als ein Dacht, vom Haupt durch den ganzen Rücken, bis zum Schwanz gehet, daran sich die Flamme erhält.

Es ist aber, solche aufzudörren, die beste Zeit im Anfange des Frühlings, im Merz und April, auch im angehenden Herbst, denn da sind sie viel fetter als zur andern Jahres-Zeit.

Das XXXVIII. Capitel.

Von denen Spiegeln, wie man sich darin-  
heimlich. II. Th. K f                      nen