

Kräuterbuchs

Sünster Theil,

V o n

den vornehmsten Fischen des Meers und anderer
Wasser, sammt derselbigen wahren und eigentlichen
Abbildung.

Von der Fisch Natur insgemein.



Das erste Capitel.

Namen.

Natur,
Unterschied.

Die Fische werden auf Griechisch *ixθύς*, Latine *Piscis*, Französisch *Poisson*, Italiänisch und Hispanisch *Pesce* genannt.

Alle Fische sind von Natur kalt und feucht, jedoch dasselbige mit Unterschied, sintemal einer besser ist, denn der andere, nach Art und Eigenschaft der Ort und Wasser, in welchen sie sind. Denn welche sich in den Steinen und lautern Wassern aufhalten, die sind besser, dann die andere, haben einen guten Saft, und lassen sich wohl verdauen.

Und wiewohl in allen Krankheiten die Fische überall verboten werden, doch werden etliche manchmal erlaubet, welche sich in lautern, felsichten Wassern halten, als da sind die Grundeln, Forellen, Hechte, Barsche, Rothäuglein, Kräftelein, nach diesen sind die besten die Meerfisch. Welche aber in unreinen, faulen und sumpfsichten Wassern wohnen, sind allesammt böß, als die Schleyen.

Kennzei-
chen guter
und gesun-
der Fische.

Einen guten gesunden Fisch soll man bey diesen Zeichen erkennen, daß er ein hartes leicht trocken Fleisch habe, daß er schuppicht, und nicht schleimicht sey, der sich in der Luft nicht bald verändert, am Geschmack süß, und eine dünne Haut hat. Solche Fische verdauen sich wohl, und geben gute Nahrung und Geblüt, sind gesund müßigen und schwachen Menschen, und denen, so von Krankheiten sich wiederum aufmachen.

Die Meerfisch, sagt Simeon Sethi, sind leicht verdaulich, geben sich aber schwerlich wieder. Aber die Wasserfische dauern sich schwerlich, und geben sich leichtlich wieder. Alles Geblüt, so von Fischen wird zuwege 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.

Erstlich merke, wann man Fische und Fleisch zugleich bey einer Mahlzeit hat, soll man die Fische zum ersten essen, und das Fleisch darnach.

Fische genossen, sind gut den cholericischen oder gallreichen Menschen, den phlegmatischen aber schädlich. Dergleichen schaden sie denen, so weiche und schwache Nerven haben, und sonderlich im Winter, wie gleichfalls denjenigen, welche in kalten Landen

Landen wohnen, und welche der Fischspeise nicht gewohnt sind, sonderlich wenn sie einen kalten und feuchten Magen haben, und noch mehr, wenn sie einen hitzigen Magen haben; denn sie werden sehr durstig davon.

Weiter sind auch gut die kleinen Fische, die in lautern Wassern, so über roth Erdreich fließet, sich aufhalten. Aber die grossen Fische werden schwerlich verdauet, und gebähren grobe Feuchtigkeiten.

Von der Erwählung der Fische 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 Fische, so ein weiches Fleisch haben, als die Barben und andere mehr, am besten seyen, wenn sie ziemlich groß seyn. Aber die Fische, so ein hart und trocken Fleisch haben, als Hecht, seyen die beste, wann sie noch etwas klein, oder einer mittelmässigen Grösse sind.

Von gesalzenen oder dörren Fischen, Cap. 3.

Alle gesalzene und dörre Fische sind ungesund, werden leicht im Leib corrupt, und dardurch der ganze Leib verändert, wenn man sie öfters genießt. Derohalben sollen sich die Adertässer vor gesalzenen und dörren Fischen hüten, dann sie gebären Mälzen.

Simeon Sethi sagt, die gesalzene Fische seyn hitzig und trocken, und zertheilen und machen die grobe Feuchtigkeiten dünn, und sonderlich, wann es Fische seyen, welche ohne das gute Nahrung haben.

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

Häring, Bückling, Cap. 4.



Der Häring wird auf Griechisch *Αλαξ* und *Μάρις*, Lateinisch *Halec*, *Alec*, *Arenaga* und *Harenga*, Französisch *Harangou*, *Hareng*, Italienisch *Harengo*, und Hispanisch *Alicho* und *Harinca* genannt. Ist bey allen Nationen wohl bekannt, wird hauffenweis in dem Meer und Seen, und sonderlich in Holland, um Rotterdam, zwischen England und Schottland aber am allermeisten gefangen, und dasselbige zu Ende des Maien bis in den Junium hinein, in Tonnen eingeschlagen, und weit in fremde Lande geführet. Als bald er aus dem Wasser kommt, ist er todt; darum pflegen die Fischer, so bald sie einen Fang gethan haben, denselbigen das Eingeweid, durch viel besondere darzu bestellte Leute, auszunehmen, und die Häringe einzusalzen.

Bücking oder Bückling ist anders nichts, denn ein geräucherter Häring, *Halec Bückling*, *Infumatum*, wird in grosse Fässer eingepackt und verführet, und dieselbigen werden *Fasbückling* genannt, diese sind gar hart gesalzen.

Ertliche werden in Stroh eingepackt, so etwas besser und süßer seyn, und werden *Strohbückling* genennt.

Ueber das ist noch eine andere Art der Bücklinge, welche man *Däubücklinge* nennet; diese haben einen gar lieblichen süßen Geschmack, und sind die allerbesten.

Wo die Häringe auf dem Wasser ein Licht sehen, da schwimmen sie häufig hinzu, und werden also zu dem Garn gebracht, dero mehrentheils bey Nacht gefangen.

Wann der Häring noch frisch ist, so ist es eine herrliche liebliche Speise. Die gesalzene

R n n

Häringe

Häringe und Bücklinge gehören für Gesunde, und sind den Kranken undienlich, wie auch alles andere gesalzene Fischwerk. Sie sind eine nützliche Haus Speise, zu sieden, zu braten, kalt aus einem Essig, und auf mancherley Art bereitet.

Das Häringeschmalz wird im Faß gesammelt und verkauft, und beneben anderm sonderlich von den Schuhmachern zur Bereitung des Leders gebraucht.

Häringeschmalz heilet den Grind der Brust, dieselbige damit bestreichen. Wie gleichfalls auch die Biß der Hunde.

Grind.
Hunds-
biß.

Platteissen oder Schollen. Cap. 5.

Namen.

Geschlecht.



Die Platteissen oder Schollen, auf Griechisch *Νηρια* und *εὐβου*, Latine *Pecten*, *Plateia*, *Plagitia*, *Passer marinus*, Italiänisch *Passere* genannt, haben ihren Namen von der breiten Gestalt.

Der Platteissen sind vielerley Art und Geschlecht, wie solche bey dem Rondeletio weitläufig beschrieben werden.

Sie sind in allen Landen wohl bekannt, werden in grosser Menge gedörret und verführet. Man setzet sie auch in Sonnen wie die Häringe und andere gesalzene Fische ein.

Es werden auch oftmals in dem Maynstrom lebendige Platteissen gefangen, aber doch wenig, und ist auch bey

meinem Gedenken nur etliche mal geschehen.

Ist eine gemeine Haus Speise in allen Landen.

Stockfisch, Schelfisch, Rothschere, Afellus, Salpa, Cap. 26.



Stockfisch oder Schelfisch und Rothschere, sind einerley Art Fische, auf Griechisch *οβιαν*, Latine *Afellus* und *Salpa* genannt. Hat den Namen, weil man

ihn, wann er gedörret ist, nicht essen kann, er sey dann zuvor, ehe man ihn einweicht und siedet, auf einem Stock weich geklopft, daß er geschlacht und mild zu essen werde. Und daher kommt es auch, daß man einen ungeschlachten ungeschickten Menschen im Sprüchwort einem Stockfisch vergleicht, und sagt: das ist ein Stockfisch.

Roths-
Schere.

Die Rothscheren seyn gar eine Art der Stockfische, und ist kein anderer Unterscheid, dann daß sie von einander gespalten seyn, und der Grat durchaus heraus genommen ist.

Sie werden alle gedörret, aus den Mitternächtlichen und Niederländischen Landen in grosser Menge zu uns heraus geführet, sind in den Küchen wohl bekannt, und werden von den Köchen auf mancherley Art gar schmackhaft zubereitet.

Stockfisch.
Brod.

In den Mitternächtlichen Ländern macht man Meel aus gedörreten Stockfischen, und backt Brod daraus, zur täglichen Speise.

Bolchen, Cabelau, Rheinfisch und Byttink, Afelli, Cap. 7.

Die Bolchen, Cabelau, Rheinfisch und Byttink, werden alle unter eine Art gerechnet, nemlich unter die Stockfische, und *οβιανος γαστροδεις*, das ist, *Afelli ventricosi*, oder Stockfische mit grossen Bäuchen genannt.

Es ist aber ein grosser Unterschied unter dem Bolchen und Rheinfisch, dann der Bolche oder Cabelau ist ein herrlicher grosser Fisch, hat ein lieblich wohlgeschmack weiß Fleisch, einen sehr grossen Kopf, daher das Sprüchwort entstanden, wann einer einen dicken Kopf hat, daß man sagt: er habe einen Bolchekopf. Er ist am Geschmack ein berühmter Fisch, sonderlich wann er frisch gefangen ist. Hat eine grosse Leber, fast wie eine Kalbsleber, welche gar mild ist, und sich am Geschmack einer Ruppenleber sehr wohl vergleicht. Der Bolchen wird in Stücke zerhauen, und in Sonnen eingesalzen.

Die

Die Köpfe von den Bolchen werden abgeschnitten, und insonderheit eingesalzen, und ist ein gar lustiges Essen an den Köpfen, so man weisse oder gelbe Rüblein klein geschnitten, und in Butter gebraten, darüber thut, nachdem er zuvor gesotten, und die Brühe davon abgeschüttet ist.

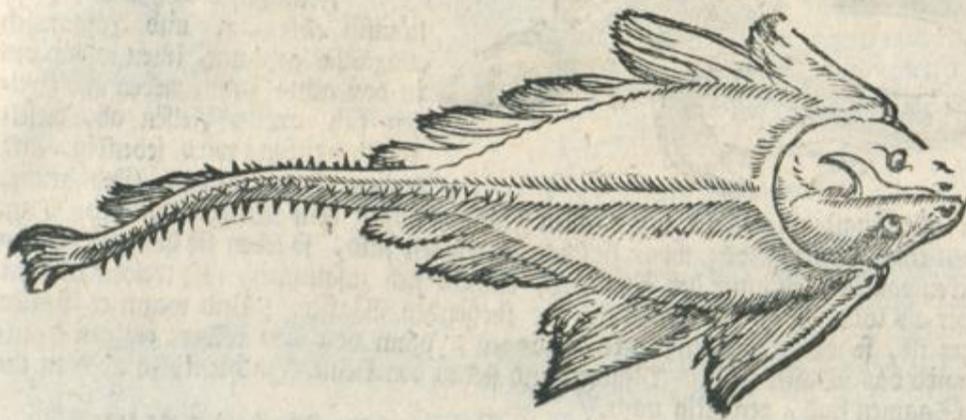
Der Bolchen, wenn man ihn wirklich anrichtet, mit gesalzenem Butter wohl übergossen, ist gar gutes Geschmacks.

Der Rheinfisch ist an der Grösse, Güte und Geschmack geringer, als der Bolchen, wird ganz mit dem Kopf und Leib in Tonnen eingesalzen.

Die Wytting oder Weutling, fern kleine Rheinfisch, also genannt, weil sie weisser sind, ist so viel gesagt, als Weisfisch.

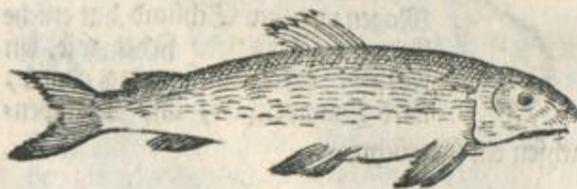
Diese obgemeldte Fische alle werden mit Menge in Tonnen zu uns, und an andere weite Ort, zu der Küchenpeiße geführet: und, wie auch der Stockfisch und Rothscheren, von dem Rondeletio und andern Fischscribenten, alle unter die Asellos oder Stockfische gezehlet.

Roch, Raja, Pastinaca marina, Cap. 8.



Die Rochen auf Griechisch *Βάρδος*, Lateinisch *Raja*, und *pastinaca marina*, ^{Namen} Französisch *Raye*, Italiänisch *Pesce Raza*, und Hispanisch *la Raya Pescado* genannt. Sind eine Art der Plateissen, werden etwan in die Ründe zweyer Ellen breit, haben ein grausam Gesicht. Das Maul stecket ihnen weit unterm Leib. Sind hart, und dünn zu essen, darum achtet man ihrer auch nicht fast, dann an andern Orten, da das Fischwerk theuer ist.

Salmen, Salmo. Lachs, Ezox, Cap. 9.



Der Salm, auf Griechisch ^{Namen} *Σάλμος*, Latine *Salmo*, Französisch *Saulmon*, Italienisch *Salmones pesce*, und Hispanisch *Salmon pescado* genannt, ist ein herrlicher grosser Fisch, dem Rheinstrom und Seestädten sonderlich wohl bekannt. Wenn er frisch ist, so hat er ein liebliches, süßes und

feisttes Fleisch. Er wird auch eingesalzen, wie der Haring, und alsdann nicht mehr ein Salm, sondern Lachs und Ezox genannt. Manchmal auch gedörret, und im Rauch aufgehängt. Ist aber gesalzen und gedörret eine ungesunde grobe Speise, gleich wie andere gesalzene und gedörrete Fische.

Forellen, Goldforn, Variola, Aurata, Trutta, Cap 10.

Die Forel wird auf Griechisch *Τροίτη*, Lateinisch *Trutta*, *Aurata* und *Variola*, ^{Namen} Ital. *Trotta vel Trutta*, Gall. *Troutte vel Truette* genannt. Hat eine schöne ^{Gefalt} Gold



Goldfarb, hin und wieder mit rothen Flecken besprenget, hält sich in klaren harten frischen Wasserlein und Brunnenquellen, in den Herrentüschchen meistens bekannt. Ein harter gesunder Fisch, kommt niche bald in der gemeinen Leute Küche, weil die Bäche, in denen sie sich aufhalten, gemeiniglich verboten sind, ohne was heimlich, und ohne der Heeren Wissenschaft geschiehet.

Nal, Anguilla, Cap. II.

Namen.



Die Nal, auf Griechisch *Εγγελασις*, Lateinisch *Anguilla*, Französisch *Anguilles*, Itälianisch *Anguille*, und Hispanisch *Anguillas* genannt, leben etwan bis in das achte Jahr, reiben und streifen sich an den Felsen ab, dieselbe Abstreiffung wird lebendig, und haben keine andere Gebährung.

Zum allerlängsten leben sie unter allen Fischen auffser 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 todt dahin. Erfreuen sich der fließenden Wasser. Und wann es finster Wetter ist, so werden sie am meisten gefangen, dann von den widerwärtigen Winden wird das Wasser trüb. Rauben und stellen den kleinen Fischlein, so noch in ihrem Saamen sind, gewaltig nach.

Man soll einen Nal mehr sieden, dann andere Fische; sonst ist er schädlich.

Bey dem Feuer gebraten, ist er nützlicher; dann dadurch wird ihm seine Untugend und schädliche Unart benommen.

Seine Feistigkeit dienet zu den Ohren.

Nalrupe, *Mustella piscis*, Cap 12.

Namen.



Gestalt

Der Nalrupe, bey den Sachsen Quappfisch, auf Griechisch *Γαλαπτοραμία*, und Latine *Mustella piscis*, hat eine glatte Haut wie ein Nal, einen Kopf wie eine Krotte. Sein Magen mit dem Schlund hat etliche Federn, deren jede siehet wie ein Frosch, Krottensfuß oder Hand, wird Quappensutt, und Quappens

hände genannt. Daher haben die Sachsen ein Sprüchwort.

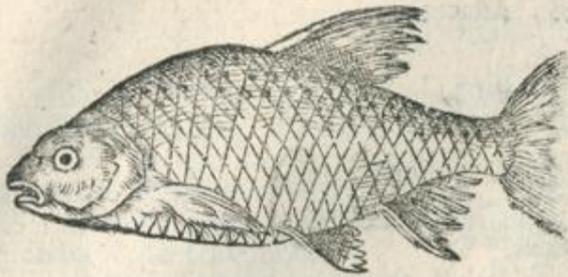
**Es war ein Quapp noch nie so gut,
Sie hat in sich ein Pattensutt.**

Das ist ein Froschfuß, denn ein Frosch heißt bey ihnen ein Patt. Diesen pflegt man ganz mit dem Schlund auszunehmen, und zu dörren. Treibet die Nachbürde gewaltig, und dienet zu allerhand Gebrechen der Mutter, zerstoßen, und mit Wein eingegeben. Encelius, in lib. de Metallicis.

Frisch aber ist er einer der allerbesten Fische. Seinen Geschmack belangend, und sonderlich aber die Leber, wird alsdann nicht ausgenommen, sondern also mit einander gesotten.

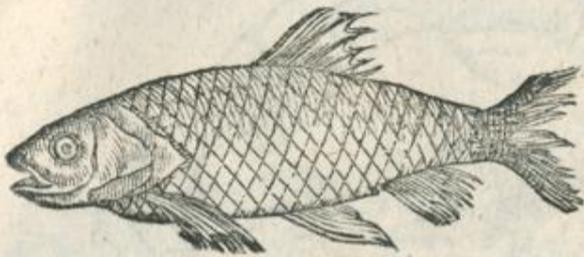
Bräsem,

Bräsem, Prasinus, Cap. 13.



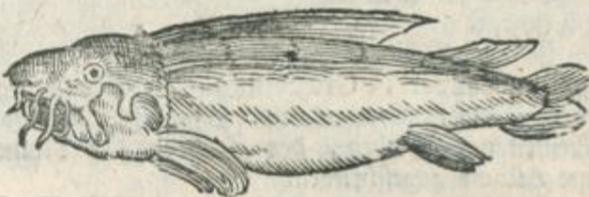
Der Bräsem, Brachsine, Prasem, auf Griechisch Ἀπρῆσις, Lateinisch Prasinus, wird unter die Cyprinos pisces gerechnet. Ist ein fürnehmer guter Bratfisch, dünn von Gestalt, und kurz, aber gar breit, wie eine grosse Plateisse. Hat ein trocken gesund Fleisch. Man pflegt ihn mehr zu braten, als zu sieden.

Nothäuglein, Rubellus, Cap. 14.



Das Nothäuglein auf Griechisch Ἐρυθρόφθαλμος, Latine Rubellus, Rotilus und Rubicula, ist ein gemeiner gesunder Fisch, eines trockenen Fleisches wird nicht sehr groß, hat rothe Federn und rothe Augen, und daher auch seinen Namen, ist wohlgeschmack, gesotten und auch gebraten.

Hausen, Huso, Exos, Cap. 15.



Hausen, bey den Griechen Ἀντακῆ, Lat. Antacæus, Huso und Exos, genannt, ist ein grosser Meerfisch, hat einen Grat, Schuppen, und keine Beine, und wird darum auch Exos, das ist, ohne Bein genannt, hat aber einen Knorbel in sich an statt der Grat, ein zäh schleimicht Fleisch.

Dieser Fisch hat in sich eine lange Blase, welche sich vom Haupt an und am Rücken hinab bis zum Schwanz erstreckt, die man pfleget zu dörren, zusammen zu wickeln und zu verkaufen, Hausenblasen zu nennen; und zu den Galarten oder Galteen von Fischen und Fleisch zu gebrauchen. Von diesen Blasen wird der Fischleim gemacht, Ichthyocolla genannt, welches ein sonderlicher subtiler Leim ist, so zu Instrumenten und subtiler Arbeit gebraucht wird.

Grundeln, Schmierlein und Crassen, Cap. 16.

Grundeln oder Schmierlein, auf Griechisch Κορίνη γαρίνη, Latine Funduli, genannt, sind kleine zarte Fischlein, auf der Herren Tafeln wohl bekannt.

Crassen oder Crassen, Γαράκη Κορίνη, Latine Crassiones Cassuli, sind auch kleine gesunde Fischlein, so bey vielen den Grundeln gleich geachtet werden, sind aber bey weitem nicht so köstlich am Geschmack, und auch nicht so theuer.

Beyder Fischlein 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 Unterschied, daß die Grundeln ohne alle Schuppen seyn, und am Haupt um den Mund ein Krönlein haben wie ein Jungfrauenkränzlein. Die Crassen aber haben gar kleine Schuppen und keine Krönlein.

Beide Fischlein mögen Kranken erlaubt werden, haben ein gesund trocken Fleisch und lieblichen Geschmack, wenn sie nur recht in der Küche abgesotten werden. Man pflegt sie auch in Butter zu backen.

N n z

Krebs

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

Krebs, Astacus.



Krabben, Cancer.



Krebs und Krabben heissen insgemein Cancer, Græce Κράβη, Französisch Cancres, Italiänisch gambaro Granchio & Granzo, und Hispanisch Cangreio. Werden aber von den Scribenten unterschieden, den Krabben der Name Cancer, den Krebsen aber der Name Astacus zugeschrieben.

Die Krebs seyn in allen Landen wohl bekannt, und werden beydes in süßen Wassern, und auch in den gesalznen Meerwassern gefunden.

Die Meerkrebs bekommen etwan eine solche Größe, daß eine Scheere an einem solchen Krebs so groß wird, als eine große Hand eines starken Menschen, und wohl größer.

Die Krabben sind eine besondere Art der Krebs, breit und stumpf, ohne Schwanz, wie die Figur hierbey ausweist, und auch mancherley Größe.

Ein Krebs hat Füße, Arm und Scheeren für seine Hände, gehet hinter sich und vor sich.

Welche Eier an dem Bauch haben, die dienen wider der Schlangen Biß. Zu der Zeit des Glenzen legen sie ihre Schalen ab.

Wenn der Krebs mit Milch getränkt wird, kann man ihn ausser dem Wasser lange Zeit lebendig erhalten. Er hat kein Blut.

Bachkrebß seyn sehr nutz den Kranken zu der Kost, sonderlich den Hitzigen.

Die Augen der Krebs haben sonderliche Tugend an sich, als damit die Haut weiß zu machen, also: nimm Krebsaugen, und stosse sie zu Pulver, und thue Essig darunter, nach solchem auch etwas von Salzwasser, mische es wohl unter einander, so wird er weiß wie Milch.

Dieses Wasser ist gleich der weissen Salbe in den Apotheken, trocknet und heilet alle Gebrechen in kurzer Zeit.

Die Brühe von Krebsen gesotten, ist gut den Lungenfüchtigen, und heilet die Geschwür der Lungen, darvon die Schwindsucht, oder das Abnehmen, langwierige Geschwäre der Lungen, gar oft entstehet.

Lungen-
sucht.

Krebs

Krebs zu Aschen gebrannt, mit gesottenem Honig vermischet, heilen die Schruns den und Frost der Füß und Aestern.

Krebswasser.

Das beste Theil und Zeit seiner Destillirung ist, die lebendige Krebs, bey vollem Mond gestossen, in Balneo Mariae gebrannt.

Mit Krebswasser die schwindende Glieder Morgens und Abends gerieben, macht das Fleisch wachsen.

Krebswasser des Tags zweymal, jedesmal auf zwey Loth getrunken, ist gut für das Schwindsucht, Paralyt, oder den Schlag.

Krebswasser heilet den Brand, er sey vom Wasser oder Feuer, ein Tuch darinnen genezt, und des Tags zweymal, bis er genezt, darauf gelegt.

Die Bachkreb in den fließenden Wassern seyn denjenigen, so sich verzehret haben, und mager worden, sehr bequem.

Hecht, Lucius, Cap. 18.



Der Hecht, Latine, Lucius, und Lupus piscis, das ist, ein Wasserwolf. Graece *Λάβραξ*, das ist, ein Fraaß. In den Niederlanden aber ein Schnucht und Schnack genannt. Hat den Namen im Lateinischen und Griechischen von seiner Natur. Denn er ist in süßen Wassern, unter andern Fischen, ein schädlicher fräßiger

ger Fisch, wie ein Wolf unter den Thieren in den Wäldern. Wenn er in Fischteichen oder Fischweyhern verschlossen ist, thut er grossen Schaden, frisset Karpfen und andere Fische darinnen, ob sie schon eben so groß seyn, als er selbst, und verschonet auch seines eigenen Geschlechts nicht, daß man oft junge Hechte, so er eingeschluckt hat, in seinem Bauch findet.

Dem Berling, Schleyen und Rothhänglein thut er kein Leid, sondern gesellet sich zu denselbigen, und bleibt ihr guter Freund.

Ein Hecht wird alt, und sehr groß, wie eine Salme, hält sich in süßen Wassern, es sey dann, daß er durch eine Wasserfluth in die gesalzene Wasser etwa geflößet wird, hat ein breit Maul und weiten Rachen, scharfe Zähne, kleine silberfarbe Schuppen.

Im Kopf hat er mancherley Gebein, als ein Kreuz, Nagel, Spieß, damit etliche ihre besondere Deutung haben. Die Hecht haben ein trocken Fleisch. Die grosse Hecht seyn grob und schwer verdaulich. Die mittelmässige Größe aber am besten und gesundesten, und mögen den Kranken und Kindbetterinnen in der Speiß wohl zugelassen werden. Und dieses ist eine alte Regul, daß die Fische, so ein hart Fleisch haben, am besten sind, wenn sie noch klein, oder mittelmässiger Größe seyn. Dargegen aber diejenige, so ein weich Fleisch haben, als die Barben, die seyn je größter je besser zu achten, nach Laut des lateinischen Reimens, welcher im Anfang dieses Theils von Fischen gemeldet ist.

Man pflegt auch die Hecht einzusalzen, und etwan auch in Rauch zu hängen. Wenn aber ein Hecht nur drey Tag in Salz gelegen hat, und alsdann gebrühret, geschelet, und mit einer Erbisbrüh, Wein, Rosmarin, Butter und Ingber zubereitet wird, so ist es kein schlecht oder gering Essen. Mit der Hechtleber pranget man über Fische, wiewohl sie der Ruppenleber am Geschmack nicht gleichet.

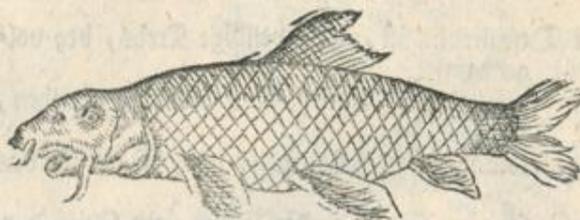
Des Hechts Backenknebel und andere Gebein im Haupt werden gestossen, und für den Stein und Seitensstechen eingegeben.

Den Kögner in den Hechten wirft man hinweg, wie auch in den Barben; denn er bringt den Durchlauf.

Stein.
Seitens
stechen.

Barb, Barbus, Cap. 18.

Namen:



Der Barb wird auf Griechisch *Μυγός, Πορμαύος*, Latine *Barbus, Barbio* und *Mustus*, Französisch *Barbeau, Barbet* und *Barbario*, Italiänisch und Hispanisch *Barbo* genannt. Hat seinen Namen also fast in allen Sprachen, weil er vornen am Maul zwey Stöß hat, wie ein Knebelbart, wird auch wohl *Mullus* genennet, davon es hier gar keinen Streit hat. Ist ein wohlbekanntester Fisch, hat ein weiß, jedoch weich wohlgeschmackt Fleisch, und je grösser ein Barb ist, für desto besser wird er geachtet, nach dem Reimen, so bey dem Hecht gemeldet worden.

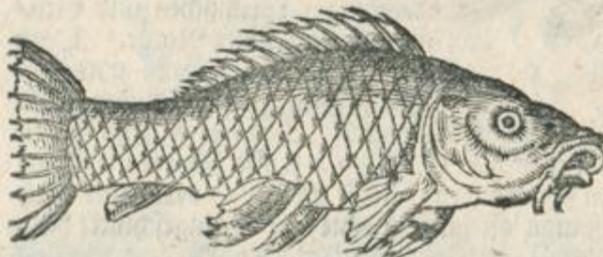
Das Barbenmaul und Kopf wird am ganzen Fisch für das beste gehalten.

Ruppenleber, Karpfenzungen, Barbenmäulchen,
Die brachten mich um mein kleines Gäulchen.

Wann der Nögner des Barben mit gesotten und genossen wird, macht er den Durchlauf und Grimmen; darum pflegt man ihn hinweg zu werfen.

Karpf, Carpio, Cap. 20.

Namen:



Der Karpf heist auf Griechisch *Κορρίο*, *Κορρία*, Lateinisch *Carpio* und *Cyprinus pisces*, Französisch und Hispanisch *Carpa*, und Italiänisch *Barbaro, Carpione*. Ist ein gar wohlbekanntester Fisch, mit grossen Schuppen, einem kleinen Kopf, hat keine Zähne, anstatt der Zungen inwendig im

Mund ein breit angewachsen Fleisch, damit man insonderheit pranget.

Im obern Gaumen findet sich ein harter dreyeckichter Stein, welcher nach der Grösse des Karpfen auch ziemlich groß ist.

Es kommt ein Karpf in der Grösse so weit in unsern Wassern, daß er zwanzig Pfund wieget. Ich selbst habe in einer Fischerey zu Lusthausen bey dem Durchlauchtigen Hochgebohrnen Fürsten und Herrn, Herrn Ludwigen, Landgrafen zu Hessen etc. hochseeliger Gedächtnis, einen Laichkarpfen gesehen, so acht und dreyssig Pfund gewogen. Sonst ist die gemeine Gattung von zweyen, dreyen, fünf, oder acht Pfunden. Sind eines guten Geschmacks, wenn sie zwey Pfundig und darüber seyn, und also je grösser, je besser.

Unter den Karpfen findet man etliche, so man Spiegellkarpfen nennet, sind glatt, und haben wenig Schuppen, welche glänzen wie ein Goldspiegel; daher sie den Namen haben, sind sonst in aller Gestalt den Karpfen gleich, und gemeiniglich feister und wohlgeschmackter, als die andern.

Soot:

Der Karpfenstein wird für den Soot unter der Zungen gehalten.

Lampreten, Bricken und Neunauglein, Cap. 21.

Namen:

Lampreten, Bricken und Neunauglein, sind dreyerley Fisch, unter einer Art gerechnet. Die Lampreten werden auf Lateinisch *Lampipetra, Lamperta* und *Lampreta*, Französisch *Lamproye*, Italiänisch *Lampreda*, und Hispanisch *Lamprea* genannt, weil sie an die Steine und Holz sich mit dem anhängen, und dieselbige so hart ansauget, daß man sie nicht wohl davon abziehen kann. Die Lampreten werden Arms dick, und lang wie ein Aal.

Bricken:

Die Bricken seyn klein und schwank, Daumensdick, anderthalb Schuh lang. Werden insonderheit *Muræna* genennet, wiewohl dieser Name den Lampreten auch zugeschrieben wird.

Neunaugen, oder Steinbeisserlein, *Lampretula*, sind gar schmale, Spannenslange Fisch

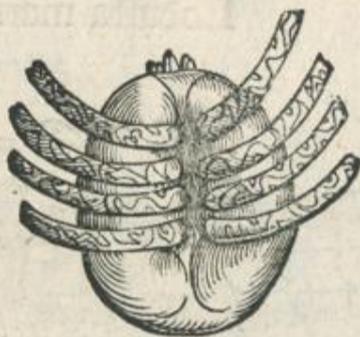
Fischlein, wie kleine Schlanglein, haben den Namen, weil sie neun Löchlein auf den Seiten vom Kopf an haben, wie auch die Bricken und Lampreten. Saugen auch den Steinen, und hängen sich mit dem Mund daran; darum sie Steinbeisser anlein genennet werden.

Haben alle eine glatte Haut, ein schwer verdaulich grob Fleisch, sollen in Wein ertränket, und mit Wein und Gewürz wohl abgefotten werden.

Blackfisch, Sepia, Loligo major. Meerspinne, Loligo minor, Cap. 22.



Blackfisch



Meerspinne.

Der Blackfisch heist bey den Griechen *Σαπία*, Latine *Sepia*, *Loligo major*, Französisch *Seche*, Italiänisch *Seppa*, *Sappa*, *la Seccia*, und Hispanisch *Xibia*. Hat viel Fuß, im Rücken ein weiß Bein, welches auswendig hart und glatt, inwendig aber mit einem weichen Mark, welches sich schneiden läßt. Solches Bein brauchen die Goldschmiede, daß sie Ringe und andere Formen darein drücken, und abgießen, *Os sepia* genant.

Ist ein unverdaulich Fischwerk, bringet aber den Stuhlgang.

Die Schalen taugen zu der Augenarzeney.

Die Meerspinne, *Loligo minor*, mit den Schalen gebrannt, und gepulvert, Zittermahl, vertreibt die Flecken der Haut, Zittermahl und Hauptschuppen, säubert die Zähne, heilet die Starrfell der Augen des Viehs, in die Augen geblasen. Mit Salz vertreibt Augenfell, bet es die Augenfell.

Seefalk, Tortuca, Cap. 23.

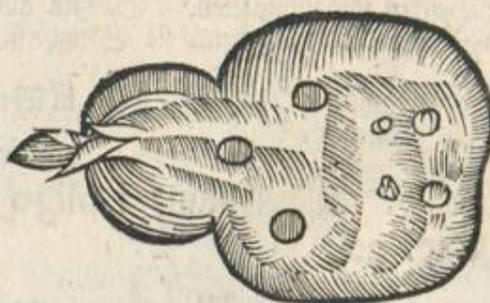


Der Meer- oder Seefalk ist schier formirt, wie eine Schildkrot. Der Schild am Rücken, der Kopf und Flügel Gestalt. sind lichtroth, der Schnabel bläulich, der Unterschild an der Brust gelb, der Hals, Bauch und Bein dunkelleibfarb. Wächst so groß, daß zween Mann daran zu heben haben. So er auf dem Rücken liegt, kann er schwerlich wieder aufkommen. Er schwimmt im Wasser, und kann auch über demselbigen fliegen.

Krampffisch, Torpedo, Cap. 24.

Der Krampffisch oder Zitterfisch, auf Griechisch *Ναπυη*, Lateinisch *Torpedo*, Französisch *Torpille*, *Tremple*, Italienisch *Tremulo*, und Hispanisch *Tremielga*. Hat den Namen in allen Sprachen daher, daß wenn man ihn angreift, er eine solche Kälte dem Menschen an die Glieder bringt, daß die Glieder einem erzittern, und wie von einem heftigen Krampf erstarren.

Ist ein Fisch von Fleisch wie ein Raja oder Roch, 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 Kraft an sich, daß, wenn ihn jemand anrühret, derselbige alsobald erstarrt. Auch so ihn jemand mit einem Strecken antastet, so gehet die Kraft vom Strecken an den Menschen, daß ihm die Hand starre wird.

Wann der Fisch an das Haupt gehalten wird, so leget er desselbigen langwierigen Wehethum und Schmerzen

Locusta marina, Cap 25.



Der lange Krebs, *Käpse*, Lateinisch *Locusta marina*, ist ein Meerkrebsgeschlecht mit Füßen und Scheeren, wie ein Scorpion, weich am Leib, hat am Schwanz viel Stacheln, um das Haupt 10 Füß, und sechs um den Leib, ist in Deutschland unbekannt. Seine Asche aufgestrichen, macht das ausfallende Haar wieder wachsen.

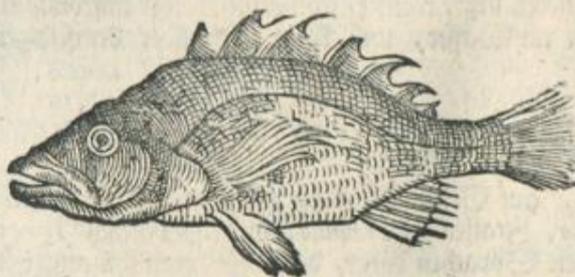
Wasserpferde, Hippocampus, Cap 26.



Es findet sich noch ein Geschlecht eines Meerfischleins, das auch Hippocampus genannt wird, dessen Figur hiebey gesetzt ist. Etliche nennen es ein Wasserhengstlein, ein Wasserpferd. Ist in unsern Orten auch unbekannt.

Wird also genennet, weil es vornen gestalt und formirt ist, wie ein Pferd, und hinten aus, wie eine Raupe. Dann Campe heißt Eruca, das ist, eine Raupe.

Bersich, Perca, Cap. 27.

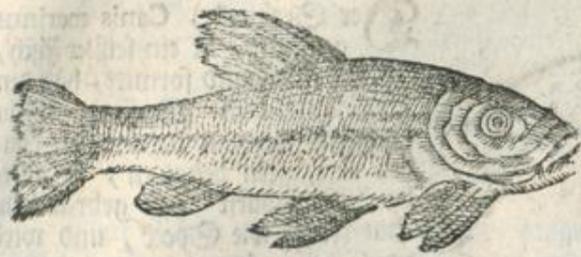


Der Bersich, auf Griechisch *Πέρκις*, *περκίς*, Lat. *Perca*, Französisch *Perche*, und Italienisch *Perfega* genannt. Ist ein rauher stachelichter Fisch, und wird unter die fürnehmsten und gesündesten Fische gezählet.

Der Bersich und Hecht haben eine natürliche Einigkeit und Freundschaft. Denn wenn der Hecht verwundet wird, so suchet er den Bersich, und reibet sich an ihm, und heilet also seine Wunden.

Die Bersich haben zwey kleine weisse zerkerste Steinlein, wie kleine Zahnlein, in ihrem Kopf, die sind ein besonder Experiment für den Stein, gestossen, und eingenommen.
Schleife,

Schleibe, Tencha, Cap. 28.



Schleibe, auf Griechisch *Ψάρι*, *ωγ*, Latine Tencha, vel Tinca, Französisch *Tanche*, Italiänisch und Hispanisch *Tinca* genannt. Hat den rechten Namen von dem Schleim, sintemal er ein schleimiger Fisch ist, hält sich in faulen, moosichten und sumpfsichten Wassern, ist ein gemeiner und ungesunder Fisch.

Wallfisch, Cetus, Cap. 29.



Der Wallfisch, auf Griechisch *Κέτος*, Latine *Cetus*, Französisch *grand Poisson de Mer come Dauphin*, Italiänisch *ogni sorte di Pesci smisurati*, & *grandissimi* und Hispanisch *Pece muy 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 ertränken die Schiffe mit ihren Bewegungen und Ungestümmigkeit. Der Wallfisch, nachdem er drey Jahr alt wird, so leichet er mit den Balenen, und in der Leichung wird ihm verschnitten, daß er fürter nicht mehr leichen kann, sondern gehet in der Tiefe des Meers, und wächst so sehr, daß er mit keinerley Kunst und List der Menschen mehr gefangen werden kann; muß derowegen, ehe er das dritte Jahr erreicht, also gefangen werden.

Die Fischer merken den Ort, da er ist, da versammeln sie sich mit vielen Schiffen, fangen 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 stille stehen, und erschrecken von dem Ton der Trommeten, so werfen sie heimlich ein groß Eisen mit scharfen Zähnen auf seinen Rücken hinaus, und fliehen dann davon; so bald er sich dadurch verwundet empfindet, flieht er an den Boden des Meers, kratzet sich an der Erde am Rücken, und treibt das Eisen in sich, so lang, bis daß es durch die Feiste auf das lebendige Fleisch kommt, und also folget das gesalzene Meerwasser dem Eisen nach in die Wunden, und bringt ihn um. Und wenn er also todt auf dem Meer schwebet, so ziehen ihn die Fischer mit Seilen mit grossen Freuden ans Land.

Wenn der Wallfisch im Meer spielet, ist es ein Zeichen eines bald folgenden Ungewitters.

Wenn er aber seine Natur im Leichen ausgießt, so schwimmt dieselbige auf dem Wasser, und wird davon eine feiste Materie gesammelt, und in den Apotheken *Sperma Ceti* genannt, in hohem Werth.

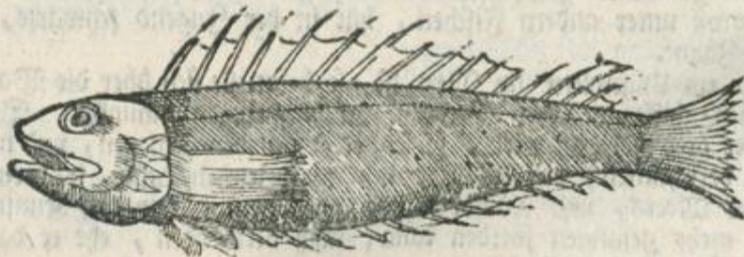
Sechund,

Seehund, *Canis marinus*, Cap. 30.

Der Seehund, *Canis marinus* genannt, ist ein feister Fisch, fast wie ein Hund formirt, hält den Kopf aus dem Wasser. Sein Schmalz wird in denselben Landen in Fässern behalten, zu allerhand Nothdurft zu gebrauchen. Hat Feiste wie Speck, und wird zur Speise gebraucht.

Meerscorpion, *Scorpio marinus*, Cap. 31.

Der Meerscorpion, Græce *Σκorpion*, Latine *Scorpio marinus*, hat in seinen Stacheln am Rücken einen Gift, damit er die Fischer, wenn er sie verwundet, ums Leben bringt, und wird damenhero Meerscorpion genannt. Seine Gall ist zu den Augensellen, derselben Dunkelheit und Blindigkeit berühmt.

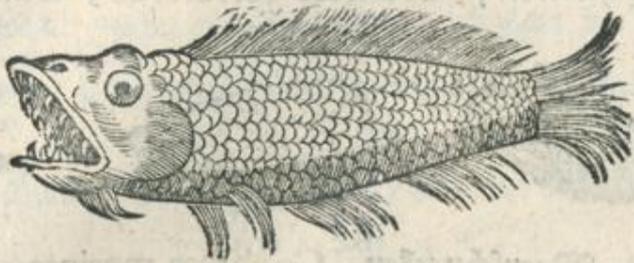
Meerdrach, *Draco marinus*, Cap. 32.

Der Meerdrach, Latine *Draco Marinus*, ist ein ungestümmer, geschwinder, schädlicher Fisch im Meer, und wird um solcher Ungestümigkeit willen, der Meerdrach genennet. So jemand von dem Meerdrachen verwundet wird, heilet solche Wunden von des Meerdrachen Fleisch, den Fisch von einander gehauen, und darüber gelegt.

Stör, *Sturio*, Cap. 33.

Der Stör heist auf Griechisch *Ἰσχυρ*, Latine *Sturio* und *Accipenser*, Französisch *Sturgion* und *Esturgion*, Italiänisch *Sturion*. Ist ein grosser Fisch, im Wasser den andern Fischen und Thieren schädlich mit Beissen. Hat ein feist Fleisch, wie ein Schwein, grob und schwerlich zu verdauen.

Wenn sein Fleisch noch frisch ist, so giebt es gute Nahrung, und erweichet den Bauch; gefalzen aber ist er noch so gut.



Das Fleisch eines gefasenen Störs aufgelegt, zieht alle Pfeile und Dorn aus den Wunden heraus. Sein Lacken ist gut wider die anfahende rothe Ruhr.

Smaru, Smaris, Mäne, Mæna, Cap. 34.



Die Smar wird auf Griechisch *Σμαρίς*, Lateinisch *Smaris*, die Mäne aber auf Griechisch *Μαῖνα*, Lateinisch *Mæna*, und Italienisch *Venola* genannt. Smaren oder Mänen sind fast einerley Gestalt und Art, einander ganz gleich. Die Smaren sind ganz bleichweisse Fischlein, wie auch die Mänen im Winter. Sommerszeit haben die Mänen eine schwarze Farbe. Sind beyde kleine Fische, Fingerlang. Man isset sie, wie andere kleine Fische.

Göb, Groppe, Gobius, Cap. 35.



Die Göb heißt auf Griechisch *Κοβίος*, Lateinisch *Gobius*, Französisch *Gouion*, Italienisch *Gobio goato*, und Hispanisch *cierto Rescato*.

Göb hat feist und mürb Fleisch, ist lieblich zu essen, hat einen grossen Kopf, ist sonst nicht fast groß, seine Farbe ist schwarzweiß unter einander getheilet. Wird unter den fürnehmsten besten Fischen zur Speise geachtet.

Tunch, Thunnus, Cap. 36.



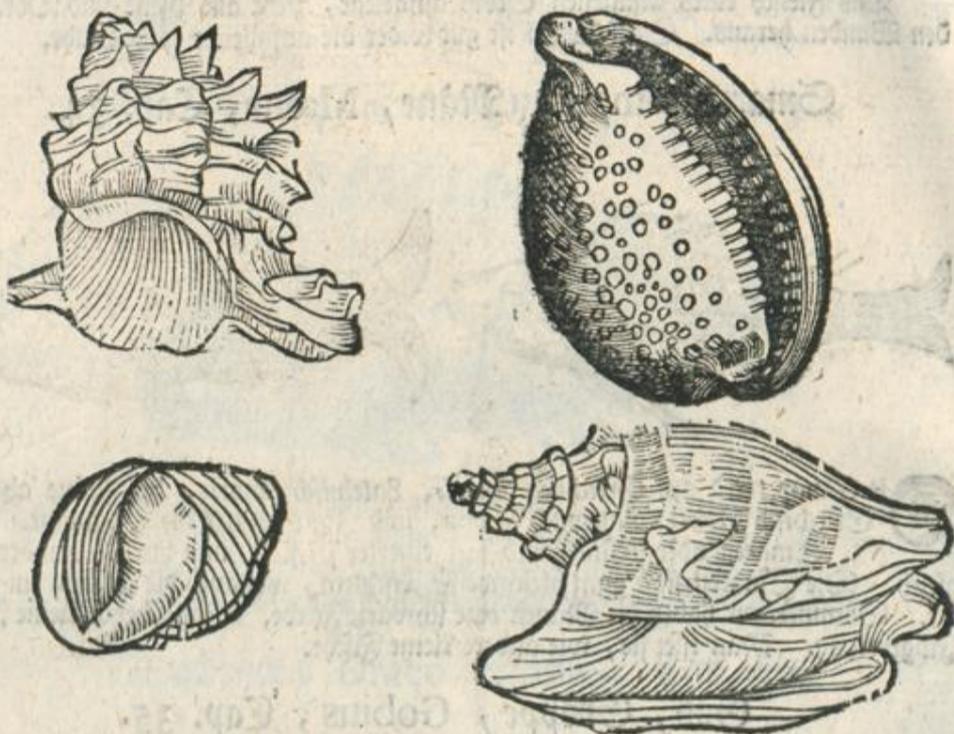
Der Tunch, auf Griechisch *Θύννος*, Latine *Thunnus*, und *Thynnus*, Französisch *Tbon ou Thennine*, Italienisch *Tonno*, und auf Hispanisch *el Atun* genannt. Ist ein grosser Meerfisch, wird im Meer gefangen, auch eingefaszen, und wie andere eingefaszene Fische in Tonnen hin und wieder geführet. Das Bordenheil um den Bauch wird von den Schleckmäulern für das Beste gehalten, weil es süß und feist ist; es bringet aber dem Magen einen Unwillen. Der Rücken, Unter- und Oberheil haben ein ganz trocken Fleisch, welches den verderbten Magen wieder um zurecht bringt.

Das

Erde

Erdschnecken, Cochleæ terrestres, Conchæ,
Cap. 37.

Meerschnecken, Cochleæ marinæ.



Die Schnecken heißen auf Griechisch *κόχλιος*, *κοχλίας*, Latine *Cochleæ*, Französisch *un Limasson avec coquille*, Italiänisch *Lumaca, bumbo*, und auf Hispanisch *Caracol*.

Es sind der Schnecken mancherley, nehmen mit dem Mond ab und zu.

Meerschnecken sind dem Magen nutz, und bringen leichten Stuhlgang.

Die in fließenden Wassern sind giftig; die an den Hecken hangen, bringen Unwillen des Magens, und ein Erbrechen.

Aller Art Schneckenhäuslein gebrannt, haben eine brennende Kraft, heilen Rauden und Flecken, Nasen des Angesichts, säubern die Zähne.

Schnecken mit den Häuslein zu Pulver gebrannt, klein gerieben, und mit Honig übergelegt, vertreiben die Narben und Anmahl des Angesichts, Starfell und Dunkelheit der Augen.

Rothe Schnecken angelegt, saugen die Wassersucht alle hinweg, sänftigen das Podagra, ziehen Dorn und Spreissen aus der Haut. Klein gestossen und übergelegt, fördern sie den Frauen ihre Zeit. Schneckenfleisch mit Weyrauch und Myrrhen übergelegt, heilet und heftet alle Wunden der Nerven und Sennadern. Mit Essig gestossen, stopfen sie das Nasenbluten. Mit Wein und Myrrhen eingenommen, stillen sie das Grimmen, Darngicht und Blasenwehe.

Wunden.
Nasen-
Bluten.
Grimmen.

Schneckenwasser.

Schwind-
sucht.
Warzen.

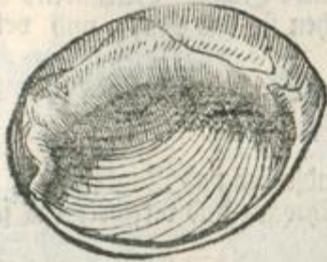
Von mancherley Schnecken wird ein gut Wasser destillirt, für die Schwindsucht und Abnehmen, drey oder vier Loth getrunken, und täglich in Trank vermischet. Außerhalb des Leibes braucht man es für Warzen und Krähenaugen, dieselbige vorhin genau beschnitten, und darnach dieß Wasser mit leinen Tüchlein übergelegt.

Schne-

Schneckenwasser macht auch eine weiße glatte Haut im Angesicht und Händen, damit gewaschen.
Von der rothen Erdschneckenwasser ist droben gesagt, am Ende der vierfüßigen Thiere.

Muscheln, Schneckenhäuser, Blatta Bisantia,
Cap. 38.

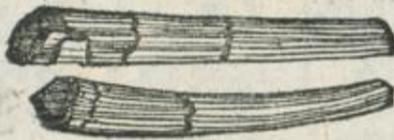
Conchæ.



Purpura.



Buccina.



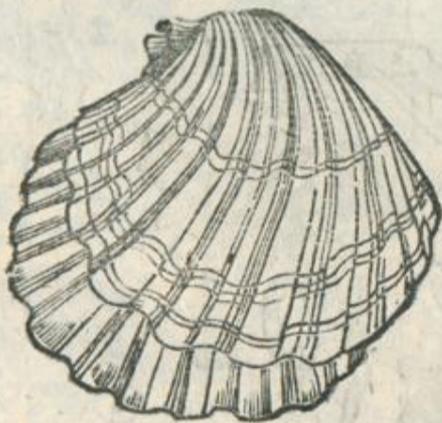
Unguis odoratus.



Voluta.



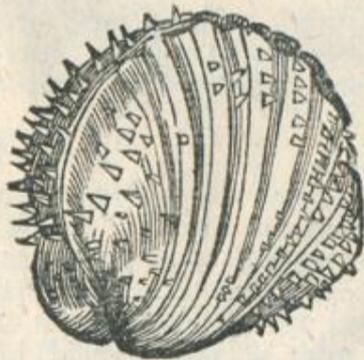
Perlenmutter, Conchæ Margaritifera.



Umbilici marini.



Meerzgel.
Echinus marinus.



Doo 2

Purpur

- P**urpurnuscheln gebrannt, trocken und säubern die Zähne, Zahnfleisch und Geschwür.
- Zahn säubern.** Buccinæ - Muscheln haben auch die Art; sind aber hitziger. Mit Salz gefüllet, brenne es in einem irdenen ungebakenen Hasen, sie dienen zu den Zahnreinigungen, Dentifricia.
- Brand.** So man es auf den Brand streichet, bekommt derselbige eine harte Rufen, und fällt von sich selber ab.
- Bährmutter. Fallende Sucht.** Die Muscheln, Unguis odoratus, oder Blatta Bisantia genannt, geben wohlriechende Rauchwerk, etlichermaassen wie Bibergeyl. Die Frauen bräuchert man darmit wider das Aufsteigen der Bährmutter und fallende Sucht. Getrunken, laxiren sie. Gepülvert, mit Essig eingenommen, erweichen sie das Milz, und verzehren die böse Feuchtigkeiten.
- Grind. Faule Geschwür. Fleisch.** Meerigel ist ein runder Muschelfisch mit vielen Stacheln, welches seine Zähne sind; walzet über und über, das ist sein Gang. Meerigel ist dem Magen und Bauch gut. Seine Schalen gebraten, sind gut zu den Grindsalben und Rauden. Die Asche darvon gebrannt, heilet die faule Geschwür, und verzehret das faule Fleisch.

E R D E

der Beschreibung der fürnehmsten lebendigen Creaturen,
so sich auf Erden, in der Luft und in dem
Wasser aufhalten.

