

et vertice nigra, ut Mas. Vocatur germanice, Quetsch/
à voce quam edit Ich hab sie nicht hören schreyen.

Das LXXV. Capitel.

Fischeren
ein edel und
nützlich
Ding.

Es ist eine frage bey den Gelehrten / ob man auch ver-
stehen könne / was die Vögel singen oder sagen? Ich
weishwol / was ich zuvor drauff geantwort habe. Aber
man sagt von einem / der hat Apollonius Thyaxæus ge-
heissen / von dem man gesagt / daß er aller Vögel geschrey
habe verstehen können / der soll dermahl eins gesehen ha-
ben / daß die Sperling frölich seyn gewesen / vnd haben

sich untereinander beredet. Da hab' er im Beysein vie-
ler Leute gesagt / sie sagten den andern zustiegenden
Sperlingen: Es were ein Esel gefallen / der hette einen
Sack voller Hirsen getragen / der wäre ihm zerrissen / und
hette also den Hirsen verschütt / da würden sie vollauff
zu essen finden. Weil nun diß den andern beywesenden
wunderlich zu hören gewesen / sind etliche mit fleiß hin-
gelauffen / und haben wollen sehen / obs war wäre / was
der gesagt hatte / und habens also gefunden Sed
fide sit apud autorem. C. Rhodig.

lib. 9. cap. 39.

Ende des Fünffzehenden Buchs.

O E C O N O M I A E

Das Sechzehende Buch!

H A L L I E V T I C V S

Genandt.



Franciscus Petrarachus im Trostspiegel/

Lib. I. cap. 63.

Et iuvat & licitum est piscando fallere tempus,
Omne tamen tempus perdere pilce nocet,

Ein Kurtzweil suchen nicht viel irrt/

Wo rechte Maß gehalten wird.

Gott schuff die Fisch zur Menschen Speiß/

Nicht das mans brauch verkerter weiß.

Psaln, 104. vers. 25.

Das Meer das groß und breit ist (Oceanus) da wimmels ohne Zahl / beyde
groß und kleine Thier / daselbst gehen die Schiffe / da sind Walfische / die du ge-
macht hast / daß sie drinnen scherzen Besiehe. Plinium Secundum par. 3.

Das I. Capitel.

Von den Fischen.

In Edel / nützlich / köstlich und herrlich Ding
ist einem Hauswirth / wenn er seine Hol-
zung / Jagten / Fischeren / guten Ackerbau
und Viehzucht hat. Sonderlich aber muß

die Fischeren ein edel / nützlich und nötig Ding seyn/
weil man in allen Historien liest / und allenthalben sie-
het / wenn man reiset wo grosse Fischreiche Wasser/
See / Teiche oder Meer seyn / daß sich die Leute dahin
gehalten / und an derselben Vfer ihre Städte und Dorf-
fer gebawet haben.

Wmb daß Galileische Meer waren Capharnaum, Ti-
berias

berias, Berthlaida, Iulias, Magdalum, und andere Städte mehr / zu rings umbher / welche nur der Fische halben dahin gebauet waren / das allda die Leute ihre Nahrungen von den Fischen haben künden.

Diß sehen wir auch an der Oder/ am Rhein/ an der Hapel/ an der Ephen / und vielen andern Fischereichen Wassern / Item / an der offenbahren Seen und allein Meeren / wie da ein hauffen Städte und Dörffer an demselbigen allenthalben umbherliegen. Denn ein Fisch ist ein sehr fruchtbar Ding / daß sich gewaltig vermehret und samet / und sich in den Fließwassern / wie ich selbst erfahren oft verendert / ein Jahr hats kleine/ das ander mittelmäßige/ das dritte grosse Föhren od andere Fische.

Die Itali oder Römer haben vor Zeiten viel auff herrliche Fische gewendet / die sie in ihren Gärten und Helden häufig gehalten haben.

Wir wollen hier von auch ein wenig melden / jedoch zum meisten von denen Fischen die man hier in diesen Ländern findet / andere mögen von den irigen auch schreiben.

Es soll aber diß Buch Halieuticus heissen/ nach dem Exempel Oppiniani. der seine süß Fischbücher auch also nennet / welche billich ein fleißiger Hauswirth auch fleißig lesen soll.

Alexandri est ars piscatoria, die Fischkunst/ Alexandri est ein Fischbuch. Besiehe Constant. lib. 20. cap. 2. 3. 4. 5. Petrum de Crescent. lib. 10. cap. 36. 37. 38. In recentiore editione istis liber 11. per totum. Cap. Plin. par. 3. cap. 1. 2. 3. & c. Conrad. Heresbach. Elianum, Aristotel. Plin. Athen. Columel. Guliel. Ronoletium, Forerum, Gesnerum und dergleichen.

Wer die Fischerey erst erfunden hat.

Fischfang / Vogelfang und Wildfang ist ohne zweifel gewesen von der Welt anfang her. Noch rühmet sich Zabulon er sey der erste Schiffman und Fischer gewesen/ im Jüdischen Bächlein von den Testamenten der Kinder Jacob. Denn also schreiben die in Zabulon. Also spricht Zabulon. Da ich in Canaan auff's Meer falt / hab ich mein Vatter Jacoben mit Fischgejade gejagt / und wieviel in Meer ertruncken / noch bin ich unbeleidigt blieben. Ich hab der allererste ein Schiff im Meer zu fahren gemacht / und Gott hat mir verstand und Weisheit darin gegeben / und hab hinden am Schiff ein Holz hinauß gehen lassen / und hab ein breites Tuch mitten im Schiff außgebreitet / und also im Schiff durchwandert das Meer / und fischet Fische meines Vatters Hause / biß so lange daß wir in Egipten kommen seyn.

Fünff Jahr hab ich gefischet / einem jeden / den ich sah / gab ich / dazu hab ich auch meines Vatters Haus zur gungie versorget. Im Herbst fischet ich / und im Winter weidet ich die Hirde sampt meinen Brüdern /c.

Nun wolte ich hier dieses wol gerne verteidigen / aber mir stehet Noah mit seiner Schifart auff dem rechten grossen Oceano in der Sündfluth im Wege.

Tibulus schreibt den Tyris zu prima rerum ventis credere docta Tyris. Etliche schreiben den Argonavis zu etliche andern. Aber ich ziehe dieses nur darumb an / daß man der Jüden Fabeln und Lügen siehet / wie denn alle ihre Vuther voller Fabeln und Lügen stehen. Doch haben sie auch bißweilen etwas in verbalibus, aber nicht in realibus.

Das II. Capitel.

Was vor einer Natur und Eigenschafft die Fische an sich haben.

WEl die Fische im kalten Wasser ihre Wohnung haben / so ist leichtlich zu erachten / welcher Natur und Eigenschafft sie sonderlich seyn müssen / nemlich kalter und feuchter Natur / wie dann auch das Wasser kalt und feucht ist.

Doch sind sie in den Gradibus ihrer qualität einander ungleich / denn einer ist, immer kälter und feuchter Natur / denn der ander.

Es sind auch etliche warmer / etliche truckener Natur / aber doch auch in ungleichen qualiteten.

Das Salz können sie nit vertragen / sondern sie sterben davon / sonderlich der Ahl.

Wenn einer eine Blut Egel von seinem Weine nicht bringen kan / so bestreuet er sie mit Salz.

Wer ein Haf voller Puzer hat / der bestreue sie mit Salz / da wird er eine feine Kurzweil sehen / wie sie sich in ein ander winden / schlingen und drehen / davon werde

sie sein rein von ihrem Schlamm / vide caput. 46. hujus. Piscis à pascendo dicitur. spricht Li dorus lib. 12. cap. 7. quod terram & herbas aquaticas lambant, atque ira sibi fictum quarant.

Das III. Capitel.

Welchen Leuten die Fische gesunde seyn / und welchen sie ungesund / seyn.

ES sind viel Complexiones der Menschen / wer nun wissen will / ob ihm die Fische gesund oder ungesund seyn / der muß seyne Complexion wissen / ob er ein Sanguineus, Phlegmaticus Cholericus, oder Melancholicus ist.

Fische / welchen Leuten sie gesund oder ungesund.

Die Phlegmatici sind kalter und feuchter Natur / weil nun die Fische auch dieser Natur seyn / so können sie den Phlegmaticis nicht gesund seyn.

Denn also würde sie vielmehr kalt und feuchte werde / dadurch sie den böse Magen / schädliche Fieber / die Wafersucht / und allerley Krankheiten bekommen würden.

Den Sanguineis, die warmer und feuchter Natur seyn / und den Melancholicis, die kalter und truckener Natur seyn / können die Fische nicht leichtlich schaden / denn die Fische ihrer kälte halben eine gemeinschafft mit dem Sanguine haben / den Cholericis, welche hitzig und trucken sind / denen sind sie gar gesund.

Jedoch weil ein guter trunk Wein auff die Fische gehöret / sonderlich wenns weichliche Fische sind / so möchten sie auch den Phlegmaticis nicht viel schaden / wenn sie Wein drauff trincken / und Rüsse drauff essen möchten / denn weil die Rüsse truckener Natur seyn / so können sie es hindern daß sie nicht mehr phlegma von den Fischen bekommen.

Fische wie leichtlich zu verderben.

Do h sollen auch die Leute / so der andern dreyer Complexion sind / gleich so wol Wein auff die Fische trincken / und Rüsse essen / denn die Fische haben bißweilen ein klein kalt Gifflein bey sich / und sind über zuverden / und faulen einem leichtlich im Magen Aber die Rüsse dienen wider die Giffte / und helfen zur Dewung / weil sie warmer Natur seyn.

Wer einen schwachen Magen hat / der voller böser Feuchtigkeit ist / der soll sich der Fische gar enthalten / und sie nicht essen / damit er nicht vbel ärger macht.

Das IV. Capitel.

Welche Fische nach ihrer Art den Menschen gesund oder ungesund sind.

Wir haben jeko angezeigt / daß in gemein alle Fische kalter und feuchter Natur seyn / aber doch ist gleichwol ein grosser unterschied zwischen den Fischen / denn etliche sind gesunder denn etliche.

Hechte / Parsche / Schmerlen / Föhren / und andere harte Fische mag ein jeder wol essen / wenn er gleich krank ist / denn es sind harte Fische.

Ein Febricant soll sich zwar aller Fische enthalten / weh er sich aber gleichwol hart darnach schneute / so möchte er Föhren / Schmerlen / Parsche und Hechte wol essen.

Darnach so sind auch gebratene Fische alzeit gesunder als gekochte / denn das Feuer benubt ihnen ihre Feuchtigkeit.

Zum Dritten / so ist auch ein unterschied der Fische / wegen des Wassers / darinnen sie wohnen.

Denn Meerfische sind viel gesunder / denn die man in süßen Wassern siehet / und solches wegen des Salzes / welches die übrige kält und feuchtigkeit in den Fischen verzehret / ein sein hart Fleisch machet und sie vor dem Faulen bewahret.

Darumb siehet man daß ein gesalzener Hering rohe auß der Thonen genommen und auffgeffen / dem Menschen nichts schadet. Unter den Meerfischen sind auch die am besten / die in den grossen Tiefen des Meers wohnen / und allda herauß gefangen werden / welche die grosse Sturmwinde wol herum getrieben und gejagt haben.

Fische / in welchen Wassern sie am bestē

Zum vierdten so sind Fließfische / so in den tiefen rinnenden Fließwassern gefangen werden / so gegen Mitternacht fließen / darinnen viel Stein und Sande lieget / und wo das Wasser schnell läufft / viel gesunder / dann die man in den Seen / Pfülen / unflätigen Mistpfützen Wassern siehet / oder auch in den stinckenden schlammigen pfützen und Morast / die gar Mofische oder modericht schmecken / dann sie sind sonderlich ungesund. In der Scholia Salernitana cap. 30. Hat man auch eine feine Niegel.

Fische was Natur und eigenschafft sie seyn.

Fische können das Salz nicht vertragen.

Fische welche am gesündesten

Si pisces molles sunt magno corpore, tolles, Si pisces duri, parvi sunt plus valituri. Unter den Fischen die ein weiches Fleisch haben / sind die größten die besten: Aber unter denen die ein hart Fleisch haben / sind die kleinsten am besten.

Zum süßesten / so seyn auch die schuppichten Fische besser denn die schleimichten Fische / die keine schuppen / und je grosser schuppen sie sind / je gesünder sie auch sind / drum verbeut Gott auch selber die schleimichte Fische im 3. Buch Moses am 11. Capitel.

Auch sind die frische Fische gesünder denn die franten die gar matt oder todt sind / dann die befeuchten den Leib vermehren die Milch und den natürlichen Samen eines Menschen / und sind den Cholericis sonderlich gesundt.

Nach grosser schwerer Arbeit soll man keine Fische essen / dann also faulen sie desto ehe im Magen.

So ist auch nicht gesund / wann man die Fische mit Lactucken oder Gurcken isset / dann man eraltet den Magen zu sehr damit.

Fische die fein hart / weis subtil Fleisch haben / das sich fein bricht / sind viel besser und gesünder / dann die ein zeheschleimig Fleisch haben.

Auch ist viel an den Kräutern gelegen / die an den Wfern der Wassr wachsen. Dann wo böse Kräuter sind / da seyn auch ungesunde Fische. Hier von wird hernacher mehr / bey einem jedern Fische gesagt werden.

Besuche Frithum in Speculo medicinae lib. 1. par. 2. Scholam Salernitanam cap. 30. Julium Alexandrinum lib. 20.

Das V. Capitel

Vom Leich und von der Geburt.

der Fische.

Wie Gott im anfang in dem Menschlichen Geschlecht / und einer jedern Arth der Thier und Vögel zweyerley Geschlecht / ein Männlein und Freulein / geschaffen hat. Also hat ers auch bey den Fischen gethan / bey denselben sind Milcher die Männlein / aber die Rogener sind die Weiblein / wie bey den Krebsen die Eyertröse die Weiblein / und die andern die Männlein sind. Das muß ein treuer Fischer wissen / damit er die Wasser nicht zu sehr verwüset.

Fischer / der alle Rogener fische und Eyertröse wieder ins Wasser wirfft.

Es hat mein Vatter einen alten Fischer / der nam keinen Eyertröse / wann er Eyer hatte / auß dem Wasser / sondern warff sie alle wieder hinein / wann er sie bekam desgleichen that er auch mit den Fischen / wann sie grosse Rogener hatten.

Dannit wir aber wieder auff das Leichen der Fische kommen / so hab ich gesagt / daß Milcher Männlein / die Rogener aber Weiblein sind. Wann nun je Zeit vorhanden ist / daß sie Leichen sollen / wie dann bald in der Zäsen geschicht / so halten sich die Geschlechter allwege zusammen / und sind allwege zweene Milcher bey einem Rogener Erstlich lassen die Milcher ihre Milch von sich / und spannen die im Wasser auß / gleich wie ein Netz oder Tuch darnach fassen sie den Rogener drein / und fahren den an den Ort / da sie ihn wollen herfür kommen lassen / als gemeinlich geschicht an den Wfern des Wassers / oder wo sie Reiffig / Schilff oder Köhricht haben / daran sie den Leib abstreichen können.

Man muß aber hier merken / dz wie es bißweilen bey den Thieren geschicht / dz sich zweyerley Species oder Arten mit einander vermischen / und von denen beyden ein gebriettes gezeuget wird / des sich mit denen beyden etwas vergleichet / als wenn sich ein Wolf und ein Hund / ein Hengst und ein Esel / ein Löw und ein Parder / mit einander vermischen / darauff ein Maultier gebohren wird / des weder Esel noch Ros / weder Wolf noch Hund / weder Löw noch Parder ist: Also geschicht auch oft mit den Fischen / wie hernach weiter soll gedacht werden. Besuche C. Pliu. secundum Germ. par. 3. c. 48. 49.

In Summa / Fischerer ist ein bößlich / heuchlich / frechebar ding / und einem Hauswirth eine treffliche gute Nahrung / davon er sein Haus gewaltig auffhalten kan. Drum auch die alten gemeinlich ihre Stätte und Dörffer an die Zuehwasser / oder an die orter / da es viel See oder Teich hat / gebauet haben.

Und die Hebræer nennet ein Fisch דב פלסא רבה פו undus laut. Habeat ergo תרבים pilces nomen a foecunditate, copiosa propagatione, a multitudine seminis, wie dann etliche alle vier Wochen Leichen.

Wann die Jüden am 1. Tag Septemb ihr neij Jahr anfangen / so essen sie des Abends viel guter Fische / und bitten Gott das er sie das Jahr durch mehren soll / wie die Fische im Meer / damit sie einmal die Christen bezwingen mögen.

Die Zeit aber des Leichens ist nicht aller Fische zugleich auff eine Zeit / sonderlich etliche Leichen zeitlich / etliche langsam / wie bey einem jedern Monat in meiner Oeconomia ist angezeigt worden.

Erstlich Leicht der Hecht / darnach der Parsch / darnach die Plehe / darnach die Rotaugen / darnach die Schleye / und also fortan. Der Kaulparsch ist fast der letzte / Der Hecht frist den Parsch leich gewaltig weg. Der grosse Parsch Leicht allezeit unten auff dem harten Grunde / auff einem Stein oder harten Sande / da haben die Fischer ihr Pungen / das sein Fischreisen / da die Fische zu beiden ortern hinein kriechen können / hinten und vorne die lassen sie hinunter / und fangen viel Parschen drinnen. Der Hecht läst seine Leiche auff den Wiesen / der grosse Parsch auff dem Grunde / der kleine oder schwarke Parsch bey dem Lande / und gemeinlich im Rohr / die Plohe an einem kleinen Kräutlein so am Wfer wächst hat ein weiß Blümlein / die Rotaugen in den Pirskensträuchern / drum muß man solche dieser von Pirsken zu sammeln binden / sie am Wfer ins Wasser legen / und ein Zanklein von Pirsken reiffen drum machen / doch nicht zu dicke / daß sie dar durch kriechen können / darinnen hat sie ihre Luft mit Leichen.

Etliche Fische Leichen im Winter / etliche im Sommer / je nach dem warme oder kalte Tage sind. Zur selben Zeit warten men die Fischer gewaltig auff die Dienste / dann da sind sie leichtlich zu fangen. Dann es ist so inwendig und fleissig um Leichen / daß man ihn mit einem Sper stechen / oder am Wfer mit einem Brügel erschlagen kan.

Diese Leichzeiten solten die Fischer in grosser acht haben / und als denn der schwangern Fische verschonen / das sie in dene jungen bringen können.

Nach dem Leich aber soll man ihr auch verschonen / weil sie alsdann gar mager und geringe seyn / und viel unschmackhafter und ungesundt / dann zur andern Zeit / dann es kan ihm leichtlich einer ein Sieber oder ein andere Krankheit daran essen.

Wann ein Fisch Leicht / so gibt er sich in einen hauffen / und machet etliche hauffen / und da ist er leicht zu fangen. So bald sie aber geleicht haben / vertriehen sie sich / und müssen sich wieder / wie die guten Sechswöchern.

Was vor Ostern aber geleicht hat / das läst sich nach Ostern wieder umb fangen / und da sind sie wieder umb feyt und gut.

Wann man im Sommer den Leich der fische in eine Schüssel thut / und geuß Wasser dran / und setz ihn ins Fenster an die Sonne / so werden viel junge fischelein drauß / die häffig darinnen umbher schwimmen. Besuche weiter im 20. Capitel dieses Buchs. Item das 11. Capitel. Item das 21. Et Pliu. secundum Germ. par. 3. cap. 48. 49.

Das VI. Capitel.

Wie man Fische zurichten und siedent oder rochen soll.

Wir haben droben gesagt / daß sie fische kalter und feuchter Natur seyn / drum können sie auch an ihm selber einem Menschen nicht sonderlich gesund seyn.

Man muß aber sehen / daß man den Schaden mit guter Zurichtung wider ersetze.

Die fische seyn mancherley / drum muß man sie auch auff mancherley Weise und Arth zurichten / so seyn auch die Wasser / darinnen sie wohnen mancherley: Es seyn Meer / es seyn Seen / es seyn Flüsse / groß und klein / mancherley Gründe / etliche sumpfsicht / etliche morasticht / etliche leimicht etliche sandicht / etliche letricht /c.

Hierzu bedörffen wir wol ein sonderlich Kochbuch / dann man kan sie auff mancherley Weise zurichten / man siet er und brätet sie / man seud sie auß dem frischen Salz / schwarz / gelbe / mit einer Rägelein Brühe / gelbe mit Wein / oder klein geriebenen Zwiabeln / welches man pflaget zu nennen / Fische mit einer Polischen Brühe getocht / in Lemonien / auß der Butter / mit Speck / Sauer / Sisse / man machet gebackene fisch Gallerten / man bäckt sie man isset sie kalt und warm / wiewol sie warm am besten seyn / und je wärmer je besser / und sind in Summa gar vielerley Arten / dieselben recht zu zurichten.

Fisch wann sie Leichen,

Fische beginn Leich leichtlich zu fangen.

Fische wann sie zuverschonen,

Fische auß vielerley art zuzurichten

Aber

Aber das sollen die Medici ordnen / und den Köchen vorschreiben / wie man einen jedern Fisch zur Gesundheit recht zurechten soll. Doch haben wir, droben in unserm Kochbuch auch etwas hievon gesagt.

Man solle sie wol billich alle mit Wein sieden / und nit mit Wasser / auff daß durch die natürliche Wärme des Weins / der Fische Kälte temperiret und gelindert würde. Wo aber der Wein theuer ist / da mag man halb Wein und halb Wasser nehmen / oder siedet man sie mit Wasser / so muß man sie leichtlich / wann sie einkiedern wollen mit Weinessig abschrecken.

Man soll aber die Fische nit in Töpfen / oder eysernen Kesseln oder Pfannen sieden / sondern in Kupffernen oder messingen / und muß ihnen gut Feuer geben / daß sie wol auffkiedern: So muß man auch nicht grosse und kleine Fische mit einander sieden / sonst werden entweder die grossen oder kleinen ungestalt und unschmack hafftig.

Fisch und Fleisch ist nicht gesund zusammen über einer Mahlzeit zugebrauchen / dann sie können sich im Magen wegen der Lawung / nit vergleichen. Sols aber ja seyn so gebe man die Fische zum ersten auff.

Item man muß die Fische wol einkiedern lassen / daß nicht ein grosse Jauche drauff bleibe / sonderlich wann man sie auß dem Salz send / dann dadurch wird ihre überschwendliche Kälte temperiret, man muß sie auch recht wol salzen / dann das Salz muß die Feuchtigkeit der Fische auß treiben / welche sonst die faule Narung pfleget zu bringen.

So muß es auch mit seiner feuchtigen hitze und Wärme / die Kälte der Fische ersetzen und erstatten / Es sey dan daß man sonst das Salz mit Fenchelsamen / Nagelein und andern Gewürzen ersätter / so dürffte man sie so sehr nicht salzen.

Wann die Salzfische im Kessel oder Tegel anfangen zu prasseln / so soll man sie abnehmen / dann alßdann haben sie genug gekocht.

Gebraten sind die weiche Plegmatische Fische / als Karpfen / Ohl / Eltsfisch / Güstern / Alend / Prassen / am besten und gesundesten / wie dann auch die andern Fische gebraten besser seyn müssen / dann gesotten / weil man in der Bibel nichts von den gesottenen Fischen findet / aber gebratene Fische hat Christus mit seinen Jüngern gefressen / Luc. 24.

Will man gebackene Fische essen / so siede sie zu vor / und backe sie darnach / so sind sie am gesundesten / sonst wenn man sie ungesotten backen wolte / weren sie nicht gesund / dann das backen allein ist nicht stark genug / die Kälte und feuchtigkeit der Fische zu verzehren. Besiehe lulum Alexand. lib. 20. cap. 3. 4. 5. 6. 7.

Das VII. Capitel.

Von den Wassern / darinnen die Fische seyn und wohnen.

Fische arden sich nach den Wassern.

Wie die Wasser darnach sind auch die Fische / Dann es ist auch ein grosser unterschied der Wasser / wie dann auch der Fische / die drinnen sind / als auch droben zum theil im 4. Cap. ist mit angezeigt worden.

Grosse Wasser haben grosse grobe und undäuliche Fische / derer Fleisch nicht so lieblich zu essen / als der kleinen Fische / die man in den kleinen Fletchwassern fahet / als die Bachfische / Elbrigen / Schmerlen / Kaulhäupt / Grundeln / Kressen /c.

Grosse fette Fische sind gar ungesund / und äulich / und verderben leichtlich den Magen / als da sind die grossen Walfische / Meertälber un andere / davon man den Fischthran bekompt und samblet / die grossen Stehr / Wälse /c.

Wann man Fliessfische auß grossen laulichten Wassern / es sind nun See oder Fletchwasser / im Sommer in Hornwasser leget / so werden sie matt / und verändern ihre farbe und sterben / so gar ist ein jeder Fisch seines Wassers gewohnt.

Drumb neme man sie bald her auß / und reisse sie ehe sie sterben / dan wann sie todt sind / so werden sie unschmack hafftig / sonderlich wann sie im Wasser sterben / und darnach erst gerissen werden. Wann man sie aber in ihre gewöhnlich Fletchwasser leget / so bleiben sie frisch.

Etliche Fische sind geru in den frischen Bächen oder Quellwassern / die auß den Bergen und Felsenquelle / und endlich zu einem rauschenden fletchwasser werden als Schmerlen / Grundeln / oder Brunntressen / Elbrigen / Schmerlen / Hechte / Rotaugen / Kressen / sonderlich wo es viel glatter Ström in den Wassern hat / darunter sie

können aber auff den Ränder n oder Ufer viel Ersten sehen / die grosse Wurkeln haben.

In solchen sind auch die Föhren gerne / sonderlich / wo sie Gold im Sande mercken / welches mit den Quellen auß dem Goldbergwerke kommet / daher sie auch Aurata zu Latein heissen.

Etliche sind gern in mittelmässigen Wassern / die ein wenig kleiner sind dann die Bächlein / sonderlich da grosse Steine drinnen liegen / eines Fisches oder zimlichen Ofens groß / darunter sie sich auch verbergen können / als die Varmen / Eldtern / Brunntressen / Oland / wiewohl / das sie die Eldten / hier in der Mark nennet mans Oland / etliche nennens Mäusefische / und sagen / daß sie die Mäuse fressen / wie dann auch ihr fleisch fast schmecket / wie der stand von den Mäusen: Die Meißner und und Boigländer nennens Eldten.

Darnach sind wiederumb etliche grosse breite fletchwasser / darinnen es keine Steine / sondern eitel Sand hat und sind tieffer / dann die höhe eines Mannes ist / darinnen hats bißweilen Stöhr. Item / Eysen / Lampreten / Eldten / Rotaugen / Hechte / Plincken oder Flanken / Wels / bißweilen auch Kargen / Item / Pleyer / Güstern / Quappen / Neumaugen /c.

Es sind auch tödtliche / schlammichte / stille Wasser / darinnen sich die Schleyes / Ahl / Nixter und andere fische auffhalten. Wie es aber nun mit den fletchwassern eine gelegenheit hat / also ist es auch mit den Seewassern und Teichen ein grosser unterschied. Dann man findet nicht allerley fische in allen Seen / so kan man ihr auch nicht allerley in einen Teich setzen: Sondern man muß sehen / was die Natura loci ertragen und erleyden kan.

In summa / darnach das Land ist / darnach hats auch Wasser und fische drinnen / dann wie einerley Land nit einerley Thieren und Menschen hat / also hat auch ein Wasser und Land oder Grund nicht allerley fische / wie man in einem Lande anders pflüget / saet / mehret / tocht / grauet / bäcket / jaget / und Vogelsteller / also fischet man auch in einem Lande anders / dann in andern / dann es muß sich jedes Lande nach seinen fischen / Thieren / Vögeln und Früchten richten.

Auff ein ander weise fahet man diesen / auff eine andere weise einen andern Vogel / Thier oder fische in dent oder einem andern Lande. Daß also gar schwer eigentlich von diesen Dingen zu schreiben.

Es muß sich ein jeder nach seiner Landart richten / und ihme ein eygen Oeconomiam in seinem Lande machen / kan er darnach auch etwas auß andern Büchern anderer Lande darzu brauchen / das ist ihm so viel desto besser und zuträglicher.

Fischreiche Länder sind die Mark / Pommern / Meckelburg / preussen / die Seestädte / beydes auß iren Seen / Teichen und fletchwassern / und auch von importarij und fremdden treugen fischen / die häufig in die Anlatias, civitates, auß Islandt / Norwegen / Denmark und andern örtern gebracht werden: so hat auch die Moscov / oder Rufflandt viel treffliche herrliche fische auß iren vielfältigen Seen / Flüssen und Wassern dann da in der Boristones die Polotta die Duna, die Drilaa, die Drilla, &c. In der Schlesien hats nicht fletchwasser / des mehrertheils Teichfische / Karpfen / Hechte / Parsen / Weisfische und andere speisfische. Die Mark Brandenburg hat die Elbe / die Oder / Sprew / Havel / und dergleichen. Pommern hat mancherley fische / zu Stetin / zum Danne / zu Anklam / Stangard / Solnaw /c. Und hat ein jedes Land eine sonderliche art von fischen / ja viel arten / darvor sie Gott zu danken.

Das VIII. Capitel.

Von mancherley Fischen.

Wie mancherley Art der fische / Vögel und Metfischen in der Welt seyn / also sind auch mancherley Fische seyn species allein das ist ein groß Mirackel und edel Ding / in der Natur / daß Gott schier gleiche species zahmer und wilder Thier verordnet hat.

Dann etliche Thier und Gefügel müssen zahm seyn / und bey den Leuten in ihren Häusern und Höfen wohnen / Etliche müssen wild seyn / und im Felde oder Wälder auff und unter den Bäumen seyn und wohnen / gehen oder fliegen: und sind doch einerley species nur allein / daß eines gezähmet / das ander ungezähmet / und unbendig oder wilde ist.

Fische müssen sich nach den Wassern richten.

Fische seyn mancherley Art.

Fische mit Wein zu sieden.

Fische sollen nicht grosse jauchen haben.

Fische welche am besten zu braten.

Fische arden sich nach den Wassern.

Fische sieden.

Fische sterben.

Fische werden matt.

Fische sterben.

Fische werden frisch.

Fische sind geru.

Fische sind wild.

Fische sind zahm.

Fische sind unbendig.

Fische sind wilde.

Fische sind edel.

Fische sind Mirackel.

Es hat wilde und zahme Ochsen / wilde und zahme Kühe/ wilde und zahme Ziegen und Böcke / wilde und zahme Endten/Gänse/Lauben/ Pferde/ DrachenHunde/ Säue/ Kagen/ Wölffe/ Füchse.

Gleich also machts Gott auch in den Wassern / dann die haben Seelerchen/ Meer-spinnen/ Meerigel/ Meer-schweine / Meertälber / Seemagd oder Meer-magd/ Meerfische/ Meerwölffe/ Meerschunde/ Meerzaben.

Fische so bey Mansfeldt in Bergwerck gefun-den werden. Gleichweiß hab ich bey Mansfeldt und Eystleben gesehen/ daß man viel hundert klastern unter der Erden im Bergwerck allerley Fische im Schiefer aufgräbet/ die so artig mit Kupffer angelassen seyn / als wann sie lebten/ daß man gar leichtlich und eigentlich einen vor den andern erkennen kan.

Das IX. Capitel.

Was die Fische im Wasser essen.

Fische was sie im Wasser essen.

Was ein jeder Fisch isst / das kan man in 7 ren Dämen gewahr werden/ wann man sie reisset / und ihnen die Bäuche aufschneider. Dann da findet man in etlichen Würmer in etlichen Fliegen und Mücken / in etlichen Mist oder Lette / in etlichen Krothen / in etlichen Fische/ in etlichen Krauter und andere Sachen / die sie an den Wfern finden.

Fische wo man sie in die Reusen locket.

Man hat auch sonst andere Sachen / damit man sie nit allein speiset / wanns die Noth erfordert / sondern auch maister und fett machet / ja reizet und locket/ daß sie in die Reusen trichen wie sonderlich das weizene Dialz ist : Dann wann man dasselbige nur auf einen Stein zerklöpffet / und darnach den Stein ins Wasser leget/ so kommen die Fische und bleiben alle häufig und gar schwarz darüber stehen/ und lecken mit den Maueran den Stein. Es sind auch etliche/ die gerne Krebsfleisch/ Kürschen Brod / eingeweide der Thier / und dergleichen Sachen mehr essen. Etliche werden fett vom Laim/ etliche vom Fett oder Thon. Besiehe weiter im 14. und 20. Capitel dieses Buchs.

Das X. Capitel.

Ob die Fische auch Othem holen / sehen / hören und schreyen.

Fische ob sie Othem holen.

Dies ist ein alte frage / drumh sich Aristoteles und viel andere dergleichen Leute bekümmert haben/ aber wir wollen hiervon nichts ausführlich sagen / oder weitläufftig hiervon disputiren.

Etliche sagen nein/ sie haben keinen Othem/ weil sie keine lunge haben / und ohne das unter dem Wasser niemand Othem haben kan. Etliche sagen / sie ziehen das Wasser zu sich/ und speiens wieder weg / oder stoßens wiederumb herauf/ das soll ihr Othem holen und zu sich ziehen seyn.

Fische ob sie sehen oder hören.

So gibtes gleichwol die Erfahrung/wann im Winter die Teiche oder Wasser hart zu frieren/und man keine löcher oder Röhmen in daß Eyshauet / das die Fische ersticken / und im künfftigen Sommer häufig tod an den Wfern ligen/ oder in den Wassern schwimmen. Item/ wann große Schnee gefallen / und lange auff dem Eys ligen/so werden die Fische der Vögel und Kagen Speiser Drum müssen ja die Fische Othem holen / und wiederumb von sich lassen / Gott gebe sie haben Lungen oder haben keine/ oder etwas anders an statt der Lungen.

So sehen sie gar genau und hören auch /dann es gehe einer über einen Steg oder Brücken / und rege die Arme sehr oder schenke mit einem Hut / oder sit lage auff den Steg/ oder auff die Brücke/ so wird er bald sehen/ wie die Fische von einander lauffen werden.

Allen das ist ein wunderlich / lustig und sunstreich Ding an den Fischen/daß sie auff den seiten solche federn oder kugel haben/ die sie zum schwimmen artig brauchen können/ wie ein Schiff seine ruder/ und die Schwänze an statt des Temonis , die sie den gangen Leib ihres gefallens/ lencken können: Daß ich schier glauben kan/ die Schiffleute werden ihr Schiffbauen / und die ganze Schiffarth von den Fischen gelernt / oder anfänglich genommen haben. Dann sie können sich mit den federn artig und künstlich lencken / schnell fortzugen / uber sich und unter sich schickien/ wie sie nur selber wollen/ ja auch uber das Wasser springen / daß man sie in der Luft sehen kan/ wie die Zinken/ Lachs / Fohren/ und andere pflügen zu thun.

Die Karpen springen oft über das Neg hinüber/ daß

sie nicht gefangen werden / doch muß ich auch das sagen/ Es ist auch wol ein sprichwort / Magis mutus pisce, du bist stummer als ein Fisch / und die Gelchrten sind der meinung / daß sie keine Stimme noch Instrumenta zur Stimme haben.

Es ist aber gleichwol auch war / daß die große Wal-fische also schreyen können / daß man sie über eine Meil- weg auff dem stillen Meer hören kan.

Der Delphious seuffzet traum im Wasser wie ein Mensch/ wie Solinus cap.22. meldet.

Das XI. Capitel

Wie man die Fische mit Netzen fahet.

Fische mit grossen Netzen zu fangen.

In grossen Fischwassern und Seen fahet man die Fische mit garn und Netzen / aber derer hat man mancherley : In breiten grossen tiefen Seen und Hauptwassern/ als der Rhein / die Oder/ Havel / Spreu und andere grosse Wasser seyn / brauchet man grosse Netze/ damit man schier einen halben Fluß oder See beschleußt.

An den Randen und Wfern brauche man auch wol Wachen/ Hamen/ Reusen/ Schorzen/ Jagnege/ wiewol man die Jagnege auch in den tiefen Seen bisweilen brauchet.

Es müssen alle Netze nach der Wasser und Fische gelegenheit gemacht werden/ wie die Fischer wissen: Dann etliche Fische gehen gern in die Netz / etliche aber nicht gerne / etliche lassen sich mit Netzen gar nit fangen/ sondern springen entweder über die Netze/ oder stecken den Kopf in den Schlamen / und lassen das Netz über ihnen herziehen/ wie die Karpen/ oder Meer Eldt/ Meerwolff/ und dergleichen.

Es muß auch ein jeder Fischer wissen/ was er vor Gassen in seiner Kestier/ und unter seinem Gebiete hat/ darnach muß er auch die Netze schwach oder stark/ mit grossen oder kleinen löchern machen / hoch und niedrig Mitten/ etliche schwimmen oben auff dem Wasser/ wie der Plateiß thut / etliche reissen durch das Netze oder schiesse mit Gewalt dardurch/ das Meerschwein (Delphious) beißet das Netze mit den Zähnen entzwen/ und läßt sich damit nicht fangen.

Die Hamen brauchet man sonst in gemeinen kleinen Fließwassern/ zu kleinen Fischen/ Schmerlen/ Ertzen/ Grundeln/ so hat man auch sonderliche Hämlein mit gar kleinen löchern zu dem Gröhe / wie wir es hie nennen/ daß man dieselbigen bekommen kan. Besiehe das folgende 18. Capitel Item Cap.30.

Das XII. Capitel.

Wie man die Fische mit Reusen fahet.

Fischreusen worauf sie gemacht werden. Item wie man sie macht.

Die Reusen damit man die Fische auch fahet/ werden auß weydenen Reusen gemacht/ ferne weit und hinden enge und derer sind auch mancherley / nach Artz der Wasser und Fische / groß und klein. Ich habe bey den Fischern hie umbher so grosse Reusen gesehen/ daß ich gedachte/ sie siengen eitel Wahren und nit Fische dorinnen.

Die brauchen die Fischer in der Spreu/ Havel/ Oder/ und andern grossen Wassern darinnen sie grosse Fische/ Heute/ Bley/ Gisen/ Prassen und andere dergleichen fangen. Da haben sie ihre Wehr/ wie mans nennt/ ein jeder ein sonderliches / da man bisweilen ein hundert Gilden vor ein Wehr gibt / die sind unten mit Zäunen/ von Reissig gemacht/ wol verwahret/ daß sie neben den löchern / die man zu den grossen Reusen läßt / nicht so leicht hirauff über die Wehr kommen können / sondern weil die Fische in den Wassern nicht hinab/ sondern allezeit hinauff/ dem Strohm entgegen wandern / zu dem loche zu müssen / da man die Reusen ihnen entgegen geleget hat: So dencket der Fisch / er wolle durch dieselbige löcher hirauff kommen/ und kompt in die Reusen/ und tan darnach nicht wieder herauf.

Aber diß Fisch werck mit den Reusen/ wehret nur bis auff den Vorjahr / wenn man Gerste pflaget zu seen/ auff Walpurgis/ dann bis daher leichet der Fisch : Aber im Herbst mag man wieder damit stellen Sie gehen aber gleichwol so wol nicht eyg/ als im Vorjahr.

Damit oder die Fische desto leichter in die Körbe gehen mögen / leget man ihnen Abß oder Querder in die Körbe/ oder binder sie in den Luchlein hinein / von welchen hernach weiter soll gesagt werden.

Fische in die Reusen zu führen.

Wann nun die Fische diese törnung in den Reusen merck / wie er den solchen den Stroum unter weit hinab mercken

Len kan/so gehet er immer denselbigen Schmat/der vor in Querder herunter fleuß/nach/ und gehet ihm immer näher und näher entgegen / biß er zu ihm in die Reuse kömmt/ und er endlich die Mahlzit bezahlet. Doch muß ich dieses auch sagen/daß ich bey den Fischern nicht vernommen / daß sie Querder in die Reusen legen solten/glaube aber wol/daß es etliche thun müssen. Es müssen aber die Querder nach den Fischen gerichtet werden: Dann darnach machet man auch die Querder.

An statt der Körbe fahet man auch etliche Fische/sonderlich aber die Ahle in Kästen / wiewol man dieselbige auch in den Körben/Item mit Nachschmüren und Säcken fahet/als hernach weiter wird angezeigt werden.

Kleine Backfischelein fahet man auch in kleinen seichten/rauschenden/steinichten Bächlein mit kleinen Körblein auß Semlden gemacht/Item mit Reiß gebunden/sonderlich die Schmerlen/da verlegt man den kleinen Fischen auch den Weg/und hindert ihne ihre Reyse mit steinen/die man auff einander die quer über die gangen Bach leget/daß sie nit hinauff wandern können/ und läßt auch etliche Löcher/da man die Reusen hinein legt.

Bisweilen pflöcket man sie auch hinden an / daß die das Wasser nicht wegführet / oder leget einen Stein drauff/weil sie sonst gar leicht sind.

Es werden aber alle Reusen des Abends gelegt / und liegen also die Nacht durch/des Morgens hebet man sie/ und siehet was der liebe Gott bescheret hat / und pflügen die Fischer auff den Abend gar stille zu seyn/wann sie die Reusen legen.

Von den Fischern aber und dem gemeinen Brauch muß mans lernen / wie und wann man die Reusen legen solle / so woll auch wasserley Gattung der Fische man zu jeder zeit fangen soll.

Man muß sich ersals nach der Belegenheit des Orts und des Wassers darinnen man fischen will/richten. Besiehe weiter das folgende 15. Cap.

Das XIII Capitel.

Wie man Fische mit Angeln und Nachschmüren fahet.

Das Angeln geschicht im Sommer bey Tage/ wann die Sonne auffgangen ist/biß sie wider unter gehet/ doch ist's umb Mittage oder kurz zuvor / und kurz hernach am besten. Es muß aber die Angel auß weissen Pferdepaaren gemacht seyn / und müssen vier / fünf / sechs oder mehr Haar zusammen gedrehet werden/ darnach er veremeynet Fische zu fangen/ grosse oder kleine/ daß sie die Angel halten kan.

Dann kömmt etwan ein grosser Fisch an ein Angel/ so reisset er sie entzwey/und laufft damit davon / wie oft geschiehet.

Wann man also die Schnur hat fertig gemacht / so muß man unten einen Angelhaken mit starken weissen Zwirn gar fest hinan binden / nach Belegenheit der Fische/die man mit der Angel gedencet zu fahen / und darnach sie auch in selbigen Wasser sind.

Dann sind es grosse Fische / so muß er einen grossen starken Haken an machen / sind aber kleine Fische/ so muß er einen kleinen Haken an machen. Darnach so muß er auch an denselbigen Haken einen Querder machen/ darnach erst Fisch haben oder fangen will / dann er muß hier wissen/was ein jeder Fisch vor speise gern isset / desgleichen / was er nach Belegenheit einer jedern zeit im Jahr pflüget zu essen.

Man pflüget zu den Bruntressen/ Eritzen / Weißfischen/ Zohren/Rotaugen/ Glindlen / Barmen und dergleichen/gemeintlich Regenwürm anzumachen / die man im alten Mist/oder unter den breiten Steinen/die an massen örter auff der Erden liegen/sindet/ die hat man in einen Löfflein bisweilen gar allein/bisweilen in Reigerschmalz oder Honig/ oder etwas anders geleyet/ daß die Fische gerne essen / bisweilen stecket man den Wurm an den Angel/und bespreiet oder netzet ihn mit Menschenspeichel.

Den Zohren machet man auch Regenwärmer an/ aber Krebsfleisch ist ihnen lieber.

Wan die Meerfischer den Meerwolff fangen wollen/so mache sie die Quillwas (das sind Meerfischlein) an die Angel. Wan man nach die Karpen in grossen Wassern oder See angelt/so machen etliche weich Brodt sein hart zusammen gedruckt an den Haken/doch hiervon hernach weiter.

Wail aber der Haken mit dem Querder in etlichen tiefen Wassern zu leicht ist / so pflüget man etwan eine halb Ehle über den Haken auch ein bislein Bley 2. oder 3. anzutrummen/damit der Haken und die Schnur desto tieffer hinab / schier auff den Grunde des Wassers reichen möge / dieweil etliche Fische nur auff dem Grunde gehen/doch muß er auff den Grund nit rühren.

Fischangel mit Bley zu beschweren.

Man muß eine Senckfeder an die Schnur machen/ da muß man achtung auffgeben / daß das gesenck des Bleyes unten nicht zu schwer sey / und die Feder unter sich ziehe / sondern das die Feder fein geradt auff dem Wasser schwimmend bleibe.

An derselbigen Feder kan man bald sehen / wann ein Fisch an den Angel kömpt / und nach dem Haken/ oder Würme am Haken schnappet / dann die Feder zittert und beweget sich / beist aber der Fisch an den Haken/ so zeucht er den Federkeil gar unter das Wasser / so mag man ziehen und besehen / was Gott vor eine Creatur an den Angel bescheret hat.

Mit der Feder muß man sencken / und zuvor mit dem Stabe/daran die Schnur henger/erfahren/wie tief das Wasser an dem Ort ist / da man angeln will/ und nach demselbigen muß man sencken.

Man muß aber unter dem Angeln immer nur achtung auff das Querder geben / dann wann das vom Haken weg ist so beissen sie mit an / muß derwegen als bald ein ander Querder dran gemacht werden.

Item/man muß besehen/ ob sie etwas davon weggefressen haben / dann so balde sie unten den Haken unter dem Querder sehen/so wollen sie nicht anbeissen/sondern fürchten sich/sie möchten gefangen werden.

Im Zuge fühlet mans balde / ob man einen grossen oder kleinen Fisch am Haken hat/ist es ein grosser schwerer Fisch/der sich sehr wehret / so muß man ihn mit der Angel fein mehlig herum ziehen / und ihn müde machen/ biß man ihn herauff zu dem Ufer bringet / und hernach vollend herauff rücken/.

Wo es grosse Capitänen in einem Wasser hat / und man wolte derer gerne auff die Köste oder in den Kessel haben/da mag man einen Tag oder zweene zuvor hingehen/und Kleynbrodt klein brockeln/und hinein werffen/oder sonst kleine Kuglein von Querder machen/und sie hinein körnen.

Darnach mag man auff den dritten Tag mit der Angel hernach kommen/und besehen/was Gott geben will/ von diesem soll hernach weiter gesagt werden.

Man muß zu Parschen / Ahten / Hechten/Welsen/ Fisch e wos Plögen/te. Einem jedern einen sonderlichen Angel ha mit ein jede ben/zum Parschen muß man ihr zweyerley habe / etliche Art am haben kleine Haken / da man Krebscheren anmacht/ Angel zu von den Muttertrebsen / die sein weich seyn/ oder Pyras fangen. rabs/das sind Regenwürmer/etliche sind groß/ die besteckt man mit lebendigen Plögen oder Uteleyen.

Die Ahtangel oder Schnur/ besteckt man mit Regenwürmen oder mit weichen Krebsen / die wir die Mutter nennen/die Hecht und Welsangel/ mit lebendigen Plögen oder Uteleyen/ die sticht man ihnen durch den rücken/ mit denen will der großmanlichte Hecht spielen/und schlucktet sie mit sampt dem Angelhaken hinein/so muß er alsdann mit seiner eygen Haut die Mahlzit bezahlen. Da hat man sonderliche Schnüre zu/wie Bindfaden/ etliche Klaffern lang/darnach die Tiefe ist/da macht man oben Flüßen dran/die nicht untergehen können/ von Brocke/ oder getrucknete und fest zusammen gebundene Bieser oder Pnsen/daß die Nässe oder das Wasser sich mit hinein ziehen kan/dann wann sie angebissen haben / so lauffen die Fische damit davon / da muß man sie wieder suchen/und wiederumb zu sich ziehen.

Die Wels oder Ahtangel muß man nur des Nachts oder auff den Abendt legen/des Morgens hat man gewisse Fische. Die Plöhangel besteckt man mit Pyras oder Regenwürmen.

Zu Parsche/Hechten/und Welsen ist noch eine sonderliche Angel/die nemet man hier eine Darge/ist von Messing gemacht/ ein grosser langer Hake / wie der/damit man sonst die grossen Parschen pflüget zu fangen / da gehören etliche klaffter lang Schnür dran / bisweilen ziehen zwölff/ vierzehn klaffter lang / darnach die See lang und tief seyn / die heist man Darg schnür / die kömpt man bey den Seilern.

Fische in Körbchen zu fangen.

Fische mit der Angel zu fangen.

Die Schnüre muß der Fischer im Kahn in Munde führen/und im Seen umfahren.

Wann nun einer anbeißt/so fühlet ers bald/ wan ein groß Stück dran kömpt/so fols auch wol den Fischer mit den Kahn umbreissen.

Es machens auch etliche in den Seen und Fließwässern/darinnen es grosse Fische hat/ also: Man nimbt einen langen Bindfaden / der ein groß Stück des Wassers überreichen kan/und bindet an denselben von einem Ende zum andern immer einen andern Bindfaden/oder Klafferschnur/der etwan zwo Spannenlang ist: Allezeit eine von dem andern etwan ein Klaffter lang / und macht unten zimliche grosse Angelhaken / an einem jedern solchen bey oder neben Gaben/das also oft an einer langen Schnur 100. 120. 130. mehr oder weniger solche Nebenschnur seyn/und macht unten Gründlein oder Kressen an den Haken/da sich die Fische an die quere durch de kein/das sie noch leben/und sich sein regen / oder daran zappeln können / und wirffes also in den See oder ins Wasser/man muß aber auch zuvor ein Bund oder etliche Pfenzen oder Pansen oben an die lange Schnur binden: Dann es trägt sich bisweilen zu/ das starcke Fische dran kömme/so die lange Schnur entzwey reißen: So kan mā alsdann an denselbigen Bunden sehen/wo sie hingelaufen sind/dann sie schwimmen allzeit oben auff dem Wasser/man darffs nit anbinden/ sondern man laßt im Wasser frey dahin schwimmen / darzu finden sich des Nachts die grossen Weiße/Hechte/Ahl/ıc. Und verschlingen die Gründlein mit sampt den Haken. Auff den Morgen fährt der mit dem Kahn umbher/ und suchet seine oben angegebunden Binsbündlein / oder Pansenfahren/wie es die Meckelbürger nennē/und wan er die findet/ entweder alle/oder nur etliche/so zeucht er auf einmal in die 40. 50. 60. oder 70. Stücke/mehr oder weniger herauf/das einem sein Herz im Leib darüber fröhlich wird. Sind darnach etliche Binsbänder von der Schnur weg / so sucht er dieselbigen auch so lange/bis er sie findet/die bringet ihm aberma. gute froliche Botschaft.

Der Hecht beißt nur im neuen Monden und letzten Viertel an/wans dunkel Wetter ist/wans aber licht ist/ so thut ers nicht so gerne / wie dann alle Fische lieber an beissen wans trübe und finster Wetter ist / dann wanns licht ist/ und die Sonne schinet / dann da sehen sie die Menschen.

Hechte zu welcher zeit sie am beissen.

Zwischen Pfingsten und Margreten ist der beste Angelzeit. Wann die Schiffeleute auff dem Meer sind/und schier Essens zeit ist/so hängen sie eine lange Schnur mit einem starcken grossen Angelhaken hinten auß dem Schiff ins Wasser/daran fod.ri sie etwan ein Fisch/oder ein roth Käpelin Gewandes / und fahren immer fort / so kommen grosse Hechte und beissen dran/die ziehen sie alsdann herauf/richten sie zu/und essen sie.

Fische auff dem Meer sind verschlagen.

Auff dem Meer gibts seltsame Creaturen/wunderliche Fische/tückische/verschlagene Schalcke / unter den Fischen gleich so wol als unter den Menschen auff Erden/unter den Vögeln in der Luft / und unter den Thieren in den Wäldern / wie wann dann am Angeln leichtlich spüren und vernehmen kan.

Wann der Meer Elt in Ahs an einem Angel mercket/so beißt er nicht an / dann er fürchtet sich vor einem Betrug/wie der Heyde sagt:

Quo simul est laelus fallaci piscis ab hamo.

Omnibus unca eibis aera subesse putat.

Wann der Fisch einmal mit den Haken ist gehawen worden/so beißt er nicht gerne wieder an / aber der Gesell schlägt mit dem Schwanz so lange an das Ahs des Hakens/bis ers abschlägt/darnach frisset ers/und schwimmt wider davon/als ein Dieb/ und bezahlet die Mahlzeit nicht. Aber es kömpt immer Schalck über Schalet/ In uentra lege. in uentru fraus legis, Kan einer eines/so kan ein ander ein anders. Die Fischer wissen ihm darnach also zu begegnen / dann sie warten ihm wieder auff den Dienst/wann er siget und schläfft/so ersuchen sie ihn mit einem Spehr/oder mit einer Gabeln.

Ein solcher listiger Gast ist auch der Meerwolff/wan er mercket/ das er an der Angel gefangen ist / so reißt er so lange/bis er die Angelschnur zerreißt/oder reißt die Bunden so groß/das der Haken wider loß gehet. Also beißt der Meerfuch die Angelschnur engwey / das man oft etliche Angeln in seinem Leibe findet wann er gefangen

wird. Der Oroynus oder Walthennen macht sich vom Angel mit List wieder loß.

Man hat auch bisweilen zweene Angelhaken neben einander an einer Schnur/die beyde spitz aufwärts von der Schnur hinweg kehren/ damit man die Hecht an den Nachtschnur fähret/wie man dan auch die Ahl fähret.

Dan man bindet oben im Fließwasser etliche Schnur an/die 40. oder 60. Schritt lang sind/so nimpt der Strom die Schnur mit dem Haken / und fähret sie mit sich hinunter/und sind unten an der Schnur Haken/ daran ein Ahs gemacht ist/ daran heißen die Hecht oder Ahl / auff dem Morgen zeucht man sie herauf. Etliche machen viel Haken an eine Schnur.

Wann man Angelt/und die Fische umb den Angelhaken umbher lauffen/und dran zupfien / und wollen doch nit recht anbeissen/so thut man nur / als wolle man den Haken mit dem Ahs wider herauf ziehen/ so schiessen sie gehtling darnach/und beissen an. Besihe weiter das 19. Capitel dieses Buchs.

Fische so nit anbeissen wollen/wie ihnen vorzukommen.

Das XIV. Capitel.

Von den Querdern und Ahs/ die man an die Angel pfeget zu machen.

Wer Angeln will/der muß wissen/ was vor Art der Fische in dem Wasser sind/darinnen er Angeln wil/ und was dieselbigen Essen/ und nach welchen Fischen er angeln will. Dann darnach muß er sich mit dem Ahs oder Querder / das er an den Angelhaken machen will/ zurichten wissen.

Angelt einer nach Hechten/ oder will man Hecht mit Angelschnuren fangen / so muß man Kaulhäupte oder Groppen/wie es etliche nennen/oder Frosche/oder Blinden an die Angelhaken stecken.

Nim das Hinterheil von einē Frosche/zeich ihm die Haut ab/thue es in ein Säbern Mehl/und lege es alsdan in Trindern Unschlet und pregel bis es braun wird.

Die Elte fähret man wann man Regenwürme/ Henschrecken / Fliegen / schwarze grosse Micken/oder ein Stücklein Ochsenhirn an den Angelhaken stecket.

Aber die Meer Elte fänget man / wann man kleine Meerwürmlein oder Stücklein von der Leber der Meerthonen an die Angel stecket.

Dem Meerwolff fänget man mit langen feisten Meerfroschem/die man Iquillas nennet/wann man die an den Haken stecket.

Wann die Fischer in Macedonia den Pecilias in ihren Wassern fangen wollen (das soll ein schöner Fisch seyn) so verbinden sie die Angel mit Purpurfarben Wolle / und binden an die Wolle zwo Goldgelbe Hanensfedern.

Die Barmen fänget man / wann man stinckend Ahs oder Fleisch an den Angelhaken macht / Aber hier dieser Landen werden sie mehrentheils zu Franckfurt an der Oder gefangen.

So man Rüngelische an die Angel stecket / so kan man den braunen Meersbach fangen.

Alle Raubfische müssen mit andern Fische gefangen werden/die man an die Angelhaken machet / nach denen schnappen sie/und werden also gefangen.

Etliche nemen ungesalzen Kalbfleisch oder Widderfleisch/thun in einen Topff/und bratens mit Honig/und machens an die Angelhaken.

Nim Regenwürme / thue sie in einen nassen Hadder/ und setze sie acht Tage in einen Topff in die Erde/ darnach nim Kamper und vermenge ihn mit Honig / und wegere die Regenwürme drinnen/ und stecke sie an den Angelhaken/so wirstu allerley Fische fangen.

oder nim weiß Brodt und alten Käse / stoffe es woll durcheinander / machs mit Milche zum Leiche/und formiere kleine Kuchlein drauß / und laß sie durre werden/ darnach stecke sie an den Angelhaken / oder stecke etwas von einer Hundseleber an die Angel.

Du magst auch Fleisch von einem Widder wol in Honig sieden / und darnach dasselbe mit alten stinckenden Menschenharn temperiren, und dann das Fleisch in kleine Stücklein zerschneiden/und an die Angel machen.

Etliche sieden Gerste oder Weizen mit einwenig Wasser und Honig und strewen sie des Abends zuvor an den Ort ins Wasser/da sie Angeln wollen / oder wo sie meinen/das etwas gute Fisch hat/ den folgenden Morgen angeln sie da.

Das

Das XV. Capitel.

Von der Querdern/wie man in die Reusen oder Kasten Hamen/oder Netze pflaget zu machen/oder zu legen.

Querder so man in die Reusen und Netze thut/wie sie sollen zugerichtet werden.

Wenn man einen Fuß von einem Schweine / mit Haut und Haar sampt den Klauen nimmet/und de zu Pulver brennet/in einem Luchlein in eine Reuse oder Fischhamen bindet/so fahet man viel Fische damit. Bestreich gerost Brodt mit Kampffer oder Reiger schmaltz/ und steck in die Reusen. Oder nim wolgemahlen Gerstenmehl/mische Menschenblut drunter / und mache ein Zeiglein drauß/ darnach laß es durre werden / und thue es in ein Reusen/oder bade einen Kuchen drauß/den thue in die Reusen. Item nim den Kuchen von Mohn oder Mohnsamen / beiz ihn wol in Honig / binde ihn in ein zweyfaches Luchlein/und lege es in die Reusen.

Eben das thut auch das Weizen Malz klein gestossen/in nassen Lehm gemenget / ein Brodt darauß gemachte und gebacken/und in die Reuse gelegt.

Oder lege den Kuchen von Leinsamen in die Reuse / so fahest du viel Gründling.

So man eine Hundleber in eine Blase thut/die volder löcher gestochen ist/ und henge sie in eine Reuse / so lauffen die Fische gewaltig hernach.

Da nun jemand Reusen / Netze oder Hamen / eine Nacht über in warmen Kleyen legte/und sie folgendes zur fischeren breuchte/würde er damit allerley kleine Fische/ und sonderlich Gründlinge oder Kreffen fangen.

Man mag auch in die Netze/ Fischhamen/ Kasten gebünd und dergleichen / Kastuskraut oder Valerian legē. Item/nim ein kleines Glaslein/thue Quecksilber drein/hengs mitten in die Reusen. Aber es muß mit Wachs wol verwahret seyn.

Nim hernach Birnenschmeer/ und wilde Müng/röste es miteinander in einer Pfannen/ binde es in ein dünnes Luchlein thue es in ein Reuse / und sencke die Reuse ins Wasser/da Mohn ist / laß sie über Nacht liegen/ so fängest du Ahl und andere Fische.

Nim Senfförner/einen Fuß von einem Wiesel/und gelben Samen auß den Reusen/und hengs ins Netzgarn/Hamen oder Reusen/Albertus.

Item / Nimb Bohnenmehl / menge Unschlit oder Schmeer von einem Bocke/ Ygel oder Ochsen drunter/ und binde es ins Netze. Du magst auch das Miltz von einem Bocke oder Ygel/oder das noch besser ist / von einem Gemsten darzu nehmen.

Man mag auch rothe Schnecken nehmen/ dieselbige braten / und also gebraten in die Netze / Hamen oder Varnsäcke thun/so fahet man viel Fische.

Nun newbackene Semmel/weil sie noch warm seyn/thue die Brosamen herauß / und thue den Saft von der Hauswurzel drein / und thue darnach die Brosamen wider in die Semmel / binds mit einem faden zu und hengs in die Reuse oder Kasten.

Die Hauswurzel mag man auch wol zu allen Querdern und Ahsen der Fische nehmen / dann sie ist sehr nützlich darzu.

Zerstoffe Weiz Malz gar klein/ binde es in ein Luchlein/und binde es darnach in eine Reuse oder Körblein/so fahest du viel Kreffen Schmerlen und andere kleine Fische.

Diese und dergleichen Stücke hat man viel / aber ich habe sie die Fischer selten brauchen sehen/doch können sie niemant schaden/dann sie thun gleichwol auch das ihre/sonderlich in den Süßwassern. Besihe weiter das folgende 17. Capitel.

Nim Gerstenmehl / die Brosamen auß dem Semmeln/Ziegen Unschlit/ana 4. loch gestossen/Saffran ein loch/ gestossen Zillensamen ein halb loch / zerlasse das Unschlit/mische die andern Stück darzu/thue auch so viel Menschenblut darzu/als du bedarffst/dz du einen Reich darauß machest / darvon hänge ein Stück einer Ruff gros in eine Reuse/oder an den Angel / Weckerus de secretis lib. 7. c. 12.

Es sagen etliche: Wann man Kalbaumen / Kutteln oder Glette/so die Schlechter oder Fleischer in ihre Fleischbäncken oder Kuttelhosen feil haben / in die Schuh unter die bloße Füsse leget/und einen Tag drauß gehet/das sie nach dem Schweiß der Füsse riechen / und stecket sie dar-

nach an den Angel/oder leget sie in die Fischreusen/so soll man viel Fische fangen.

Von etlichen Provacatoriis, damit man die Fische zusammen locket und gewehnet/das man sie hernach hauffenweise fangen kan.

Man pflaget auch bisweilen sonderliche Ahs an einen sonderlichen Orth/in die tieffe See / Wasser oder Teiche zu werffen einen Tag zweene oder drey zuvor ehe man an einem Orth fischet / das man die Fische an denselbigen Orth gewehnet und zusammen bringet / und sie hernach desto häufiger mit dem Angel oder Netzen fahen/und bekommen möge/welches bey den Fischern sehr gemein ist.

Darzu nemen sie eine Handvoll Gerstenmehl. Item/eine Handvoll Fenichel/und fochens untereinander/ und ballen es zusammen/und werffens ins Wasser.

Sie werffen auch wol Kirschen oder rothe Erdbeer im Wasser/und wana sie darnach Angeln/so stecken sie auch Kirschen oder Erdbeer an den Angelhaken.

Nim Bohnenmehl/Böckel Unschlit/Ochsenblut/und ein wenig Reiger schmaltz/menge es untereinander/ und hänge es in einem Luchlein ins Wasser.

Besihe das 28. Capitel dieses Buchs.

Das XVII. Capitel.

Von andern Querdern mehr / die man in die Reusen und zur Angel braucher.

Im Rindern Rühforth/Berenschmaltz / und Honig in dem Mayen / zerlaß es untereinander / darnach nim ein Handvoll Kuckelsörner/und mische die genante stück alle untereinander/und mache Küchlein drauß / laß sie durre werden/und henge eines in die Reusen / so fahest du viel Fische.

Fische wie sie an einem Orth zusammen zu bringen.

Querder/ so zu den Angeln und in die Reusen gebraucht werden.

Item/nim die Leber und das Unschlit / im Augustmonden/von einem Bock / wann er auff der Brunst gewesen ist/mache die Leber zu Pulver/und brauche sie dann zum nachfolgenden Querder.

R. Des Unschlits von einem solchen Bocke nur ein viertel ein Pfund schwehr / laß es zergehen und seige es durch ein Luchlein/das die Griesen davon kommen/ mische darunter obgedachtes Pulvers etwan eines Taubeneyes groß von der Bockleber/ und halb so viel Reiger smaltz auß den Füssen des Reigers / kan man aber des Marcks mehr haben/ so ist so viel desto besser und kräftiger/rühre es alles wol über den Feuer/schütte es in ein Glas / und seze es von stunden an also warm in einen Mischhauffen/laß es vierzehn Tag oder Wochen darinnen Putzweiren, so wirds sich im Glase wie ein Unschlit coaguliren.

Dieses verwahre dann mit ein Querdertröglein/ mit ein wenig Mosig/thue auch ein wenig kleine Würmlein darzu/und was sonst die Fisch essen / und gebrauch es darnach deines Gefallens.

Oder tödte ein jung schwarz Hun/das nit gelegt hat/ doch also/das es nit blüet/und siede das Hun/ gar wol/thue zwu rothe Schnecken auch in den Topff/ und wann das Hun versotten ist/so thue die Wein alle davon / und thue die Materien in einen neuen Topff / vermache ihn wol / und stelle ihn sieben oder acht Tag an die Sonne/ darnach mache den Topff auff / und seze ihn an die Luft eine halbe Stunde.

Darnach nim eine gute Handvoll Gersten / die wohl gefortet und verscheumet sey / thue die auch in denselbigen Topff/ so verzehren sie die Gersten / und wird ein Zeig drauß. Von diesem Zeige stecke allezeit ein wenig an die Angel. Du magst auch die Hände damit bestreichen/wann du mit den Händen fischen wilt.

Es nehmen etliche auch Reiger schmaltz / Mehl und Leindöhl ana ein löffelvoll/ siedens in ein Pfänlein / und lassens wol pringlent werden / darnach thun sie auch ein löffel voll Honig darzu/ und lassens mit einander siedend/bis es zeh wird / und lassens darnach kalt werdē/sie nemen bisweilen auch ein wenig Kampffer mit darzu.

Nun Bibergeil oder Nieren/Menschenblut Gerstenmehl/mache Küglein drauß/ und stecke der Kügelein eines an die Angel/oder binde es in eine Reusen.

Item / grosse Brennesseln mit Hauswurzel saft in die Reusen gethan / macht das sich die Fisch häufig darzu versamlen.

Item/

Nimm/ nim Hanffsamten / und schneide die Knopfflein ab/ weil er noch in der Milch ist/ däre den/ und stoße ihn klein/ behalt ihn in einem Glase/ und vermache das Glas mit Harz und Wachs/ daß es nicht vertreche.

Nimm ein halb Pfundt alten durren Roggen / von einer durren Schlenen/ und stoß den klein und nim ein Pfund rohen Speck/ stoß den darzu/ und nim des Hanffpulvers/ mengs auch drunter/ daß es dick werde als ein Teig/ und thue es dan in ein Tüchlein/ henge es in eine Reuse.

Von andern Querdern wollen wir hernach mehr sagen/ wenn wir von einem jedern Fisch in specie handeln.

Das XVIII Capitel.

Wie man weiter Fische mit Netzen am Meer fahet.

Fische wie sie mit Netzen zu fangen.

Oben im 11. Capitel hab ich gar zu schnell von der Weise die Fische mit Netzen zu fangen abgebrochē/ diemeil ich mehr an unsere Lande Arth und Brauch gedachte/ dann an andere örter/ sonderlich aber/ wie man an dem Ufern des Meers zu fischer/ pfleget. Derwegen muß ich hievon auch noch eine kleine Erinnerung thun.

Wiewol aber dieselbigen Fischer fast eben diese Arten und Bräuche mit den Netzen haben / wie die unserigen dieser Lande / so ist doch etwas anders dann ein jedes Land richtet sich nach seiner Gelegenheit/ wie das gemeine Sprichwort lautet/ Ländlich/ Sittlich.

Wo es an dem Ufer des Meers fein schlecht ist / wie es dann zum meisten pfleget zu seyn / da werden oftmahlen trefflich viel Fische mit Netzen gefangen/ die sie corticaries nennen/ das sind gar lange breite und eige Netze/ auß hat ein jedes an beyden seiten einen langen Strick / auff der einen seiten mit Fleinstücklein / auff der andern mit Kureke/ oder Pantoffelholz behangen / daß es sich mit einer seite selber im Wasser auffrichte / und auff dem Wasser herum schwimme / und mit der andern seiten hinunter auff den Grunde drücke/ das mans auff der Erden fort schleppen muß / und das Netze also im Wasser außgebreitet bleibe.

Dies Netze nehmen sie zu sich in zwey Schiff/ und fahre zimlich weit hinein außs Meer/ und wann sie es ins Meer geworffen haben/ so nimmet ein jeglich Schiff ein Endre des Netzes bey den Stricken/ und theilen sich mit beyden Schiffen von einander/ und kommen mit den Enden des Netzes doch Bogenweis/ dz das Netze wie ein Bogen oder halben Monden im Wasser gehe/ wider zu Lande/ an das Ufer/ darnach stehē sie am Ufer des Meers/ und ziehen die zwey Endē oder Häupter des Netzes zu sich an das Land/ & in sine videtur eujus rom. im Zipffel fahet man die Fische/ bißweilen stecken sie auch mit den Köpfen in den Löchern des Netzes/ da muß man die Gefangen lösen.

Aber mancher guter Springer / als Hechte/ Karpfen und andere gute Gefellen / springen gleichwol über dem Netze weg.

Man hat auch ein schlecht subtil Netze / welches nicht sehr lang ist / das hat an beyden Enden ein Stange/ da nimmet unter zweyen Fischern ein jeglicher eine Stange in der Hand/ wann sie vom Ufer ein wenig gangen seyn/ und theilen sich von einander / und gehen also mit dem Netze gegen einander über/ wieder zum Ufer/ und streichen mit dem unter Theil des Netzes auff die Erde / was sie dann beschließen/ das muß mit fort.

Also pfleget mans hier in den Seen und grossen Wassern auch zu machen/ mit allen beyden. Also stellet man auch den Fischern in den engen Thälen mit einem Netze Tologaris genennet/ das ist lange und enge/ und hat gar einen weiten Eingang/ und Beheltnuß / und ist darnach immer schmehler und schmehler/ biß zu dem Stauß.

Die Netze setzet oder stellet man mit zweyen Stangen in Engheiten / wie ich droben Cap. 12. von den Neuzen gesagt habe zwischen Steine Zeune oder Hölzer / biß zu dem Ufer / das läßt man also Tag und Nacht stehen/ doch also/ daß die Eingänge da der Fisch hinein gehen und gefangen werden soll / auffwärts genendet werden/ daß/ wann die Fische von oben herab kommen/ sie nit anderst wohin gehen können / sondern sie müssen gerade in die weite Eingänge kommen/ und darnach von denselben in den Schwanz oder Zipffel.

Darnach kompt der Fischer über einen Tag in einem Kahn oder Schiff oder Porthē darzu / und hebet nur den Schwanz in sein Schiff / darinnen findet er oft viel Fische/ und sonderlich Ahle.

Es haben auch bißweilen unsere Fischer an die Netze streiche Stroh gebunden/ damit sie die Fische auch scheuchen/ daß sie nicht bey Seiten außlauffen/ sondern bey dem umbfangen des Netzes bleiben müssen / wie die Jäger pflegen zu thun/ wann sie die Hasen auff der Saat in die Netze jagen.

Das XIX. Capitel.

Vom Brauch des Angels.

Der Angelhaken werden auff mancherley Weise gemacht/ etliche haben schlechte eyserne Hecklein/ und werden auß eysern Drath mit einem Widarhaken klein und groß gemacht/ darnach der Fisch ist / den man fahen will/ dann in ein groß Maul geboret ein großer Hact/ in ein klein Maul ein kleiner. Bißweilen bindet man auch wol drey oder vier Haken neben emander. Darnach so macht man große mit viel Spizen/ da ein jegliche Spitze ihren Widerhaken hat/ die macht man an Stangen/ daß man die Fische damit sticht/ und auß dem Wasser zeucht.

Angelhaken/ wie sie zu machen.

Wann man auch Wels/ Hecht/ Parschen und dergleichen Raubfische/ so muß man ein lebendig Fischlein an den Haken machen/ und muß der Hact groß und stark/ bißweilen auch von Erz seyn/ und der Hacten muß fast an die Angelschnur mit gewichstem Faden/ oder mit einem kleinen eyseren oder messenen Drath dar eingebunden werden / daß ihn die Fische mit ihren scharffen Zähnen nit abbeissen.

Raubfische/ womit sie am Angel zu fangen.

Bißweilen verflingen sie den Hacten mit sampt dem Fische gar in den Leib hinein / daß man den Hacten von der Schnur schneiden / und ihn erst wieder her auß nehmen muß/ wann er gerisset wird.

Wann ein Fisch den Federtichl unter sich zeucht / und man ihn her auß ziehen wil/ so muß man zum ersten stork zucken / daß man dem Fische den Angelhaken in den Mund have daß er hafte und den Fisch halte.

Darnach muß man ihn fein melich auß der Trefen an der Schnur mit der Angelruthen und Schnur her auß ziehen/ daß er die Schnur nit zerreiße/ und als ein ehrlich Mann davon schwimme/ oder daß man ihn müde macht/ biß er sich in die Gedult gebt/ und läßt freundlich mit sich handeln.

Im Grunde der tiefen Wasser sind gemeinlich die großen Fische / da muß man die grossen Capirones her auß suchen/ und die Angelschnur desto tieffer sencken/ daß sie auff den Grundt kommen.

Wann auch die Fische den Haken einmal oder etlich versucht und gefoset haben/ so wollen sie nit gerne wieder dran: So soll der Fischer an einer schlechten Schnur die Körper etlich mahl einwerffen / daß sie die Speise nehmen und anwohnen/ und darnach die Angel auch mit einwerffen/ so beist er an.

Nim Hundsbrot (das wird von Kleyen und Mehl gebacket) und in den Ofen gesägt/ wan das ander Brodt außgebacket ist/ schneid die eussersten Rinden alle davon/ nim die Prosamen/ knete die fein hart ineinander/ mache Kügelein davon / und wirff sie an einem Orth ins Wasser/ da du den folgenden Tag Angeln wilt.

Fische/ wie sie an einem Ort zusammen zu bringen.

Folgendes Zaues mache sie auch an die Angel / und angele damit. Besihe droben das 3. Capittel dieses Buchs. An die Angelhaken pfleget man Reaenwärme/ Käfer/ Kliegen/ Schwenge von Krebsen und dergleichen zumachen.

Das XX. Capitel.

Von des Fischers Ampt/ und wie ein Fischer eines jedern Fisches Speise erkennen und erfahen soll/ was er zu jederzeit des Jahrs pfleget zu essen.

Wer ein guter Fischer seyn/ und viel Fische fangē wil/ der muß erst wacker und munter seyn / und ihm feinen Schloß zu leb lassen seyn/ daß er darumb seine gelegenheit zum fischen verlassen und veräumen wolte.

Fischer muß ihr Ampt.

Darnach soll er arbeitfam seyn/ hitze und kälte vertragen können/ er sol vorfichtig / listig und verschloßen seyn daß er der Fische Tücke und Behendigkeit/ ja auch ihre Naturen und Eigenschaften gar ewaentlich erkenne und wisse/ wan/ wie oder wo ein jeder Fisch jährlich leiche/ stehe/ gerne wohne/ in fließendē oder stillen/ in tiefen oder suchten/ im rauschenden oder gelind fließenden Wassern.

Dann etliche sind gerne wo es sehr rauschet / und das Wasser heuffig auff die Mühlrade faller: Dahin halten sich

Fische/ wie sie an einem Ort zusammen zu bringen.

sich die Foren/Kressen/Eltern/Karpfen und Ahe in den stillstehenden Wassern gerne.

So muß er auch seinen Zeug reichlich haben / und recht zu halten wissen/als nemlich seinen Kahn/Ruder/Neze/Reusen/Hamen.

Fische wie sie in der Leichzeit zu fangen.

So muß er auch ihre Leichzeiten eigentlich wissen/ Dann da sind sie am besten zu fangen / da treten sie auß dem Tiefsen herauß/und suchen warm und laulich Wasser / an den Ufern oder in den Pfützen oder Wasserlein/ darein sie neben der Ufern kommen / und da muß er sonderlich des Morgens ehe die Sonne aufgehet / und des Abends wann sie est untergangen ist / auff sie Achtung haben/dann zur selben Zeit können sie nicht sehen.

Also pflegen auch die Meerfische herauß in die nehesten Seen/Flüsse und Wasser zukommen/ derer Wasser in das Meer flet/wann sie Leichen wollen. Dann darinnen ist das Wasser nicht so ungestüme/ wie es sonst im Meer pfleget zu seyn/so können da die großen Meerfische ihre Jungen nit also erschnappen/und auffressen. Sonderlich begeben sich die Fische in der Leichzeit sehr in den Pontum Euxinum in der Tartaren/ der in der Leichzeit voller Fische ist.

Was aber ein jedes Geschlecht der Fische isset. Item/was ein jeder Fisch zu jeder Zeit des Jahrs isset (dan ein jeder Fisch will ein andere Speise im Winter haben/ ein andere im Sommer/ein andere im Frühling/ ein andere im Herbst) dz kan er leichtlich zu jeder Zeit im Jahr sehen und haben/wenn er Fische reisset/ dann da kan er allwege sehen/was ein jeder Fisch vor Materien im Dårmen hat.

So mag er auch sonst allerley Korder versuchen/ und welche Fische er alsdann zum mehresten fehet / kan er leichtlich erachten/das dieselbige zur selbigen Speise am mehresten lust haben müssen. Besihe droben das neunde Capitel dieses Buchs.

Item/ein Fischer soll auch wissen/wo sich der Fisch im Winter oder Sommer auffhelt/dann im Winter helet er sich in der tieffe / und verbergen sich etliche im Schlamm/ etliche im Sande/etliche unter den Steinen und Felsen.

Im teuz oder Sommer begeben sie sich wieder heruor/wann die Kräuter an dem Ufer wiederumb ansfangen zu grünen/da machet sie sich hin an den Ufern und genieszen der selbigen.

Er muß auch wissen/wann/wie/ und an welchem Ort er zu jederzeit des Jahrs fischen soll / davon wir hernach weiter sagen wollen.

Das XXI. Capitel.

Von der fische Besamung und Geburt.

Fische wann und wie sie sich besamen

Im teuzen/wann sich alles verjunget / und si.h das Erdreich vernewert/ usf alles Geflügel und Thier sich zusammen helet und paret/ da finden sich die Fische auch zusammen und begaten sich / u.s. geschicht solches auff diese weis.

Der Milcher schwimmt und gehet vorher / und laßt seinen Samen/als nemlich die Milch/von ihm gehen/ der Rögner als das Weiblein folget ihm nach / und nehmen durch den Mund dieselbige Milch zu sich/ dann zur selbigen Zeit gehet der Rögner dem Milcher nach und stößt ihn mit dem Kopff unten an den Bauch: ac si liceret, Redde debitum, desgleichen thut auch der Milcher partus tempore, ut foemella reddat ova & pariat. Hæc est ratio coitus apud pisces.

Fische wie oft sie des Jahrs leichen.

Es schreiben etliche / das alle Fische im Jahr nur einmal leichen/ allein der Hecht bringet in ein jedern Jahr zweymal Junge/ der Maulus, das ist / der Meerbarbe dreymal/dann des Unkrauts ist gemeiniglich mehr/dann des guten Samens.

Ich will wol glauben / das der Parsch im Jahr auch mehr dann einmahl junget/ dann er vermehret sich trefflich / wans allein in einem Teichlein ist / wie ichs selbst versucht habe.

Von Jacobi biß Ostern mögen die Garnmeister hier in diesen Landen fischen / mit dem großem Garn/ aber von Ostern biß auff Jacobi müssen sie stille halten / dann das ist die Leichzeit/ darinnen der Fisch pfleget zu leichen. Plin. Secuad. part. 3. c. 48. 49.

Das XXII. Capitel.

Von dem Greiffen.

Wer solten nun wol weiter gehen und sagen / zu welcher Zeit des Tages und des Jahrs man fischen sol-

le/ so will uns von nöthen seyn / das wir zuvor die mancherley Arthen der Fischungen erklären/ darnach wollen wir zu den andern Sachen auch kommen.

Greiffen heist mans/ wann man die Fische ohne Hamen oder Neze/nur mit den Händen fahet / das ist eine Fischey vor arme gemene leut / die man bisweilen ein Gerichtlein Fische vor ihr Haus fangen wollen / und geschicht allein in kleinen / wiewol auch bisweilen in grossern Wassern oder Bächen / die ihnen durchwaten kan/ darinnen es viel kleine und grosse Steine / oder Löcher in die Ufer / oder Wurzeln von den Erlen am Rande hat: Dann da hinein oder darunter pflegen sich bisweilen die Fische zu vertriechen/als Krebs/Foren/ Schmerlen/ Wårmen/Eltern und dergleichen. So kommen sie fehmehlich in dem Wasser geschleichen/greiffen mit den Händen unter die Steine oder Wurzeln/ und in die Löcher/ und holen sie herauß. Oder heben fern mehlich die Steine auff/ darunter finden sie die Schmerlen / Kaulhäupter/ mit den grossen Köpfen/ Eldrigen und dergleichen/ stechen oder greiffen flugs unter die Steine nach ihnen. Unter den grossen bringet man bisweilen eine Barne oder zwo oder drey/oder mehr hervor. Item/häuffwe grosse Bradrtsche/oder Eldren/ Item/Foren oder Forellen/Auracas, die muß man fehm unten an den Weichen kraubeln/oder fawen/ so stehen sie gar stille / biß man ihnen zum Kopff kompt/dabey man sie besser halten/dann sonst ist es ein schlipferiger/ und ein starcker Fisch/der sich einem leichtlich wieder auß den Händen windet.

Fische/wie sie mit den Händen zu fangen.

In den grossen Wassern heist mans Pleuschen/dann da schlagen sie zuvor mit den Stangen auff das Wasser/ so kriemen sie alle zu löche/ darnach nimmet man mit der Hand immer einen nach dem andern wider herauß/ wann ihr aber mehr in einem löche seyn/dan einer/so muß man mit der Hand einen nach dem andern auß dem löche nemen/immer den ersten zuvor/darnach den andern/wann sie gleich klein seyn / dann wann man die wolte bleiben lassen/und allem nach den Grossen greiffen/ und die zuvor wegnehmen/und er habe an zu pletschern/ so kausen die andern alle herauß/und immer davon.

Aber hierzu brauchen nun etliche auch sonderliche Rünste / dann wann man gleich einen Fisch unter einem grossen Stein findet / so hat er doch seine Außgänge und andere Löcher mehr/wann er mercket / das man mit der Hand an ihn kompt/so reist er auß / und leufft durch ein ander löch davon.

Damit sie aber nun bleiben mögen / so brauchen die arme Fischer bisweilen diese Rünste / sie bestreichen die Hände drey oder viermal mit Nesselsaft oder Garbenkraut. Etliche thun auch Waldrian/Wiesewurzel oder Hauswurzel darzu / und thun auch etwas von diesem Saft ins Wasser.

Wann man die Hände mit grossen Brennesseln und Hauswurzel/saft besalbet/so machts/ das sich die Fische häufig dazu samten.

So man auch das Schmalz von einem Reiger/sampt dem Wack auß den Weimen zu Del machet/und die Hände und Füße damit beschmirt/ so schwimmen die Fische häufig darzu/das man sie auch ohne Neze mit den Händen greiffen kan.

Dazu dienet auch sonderlich der Halwæcus den die Engländer Ansprei, wir aber die Meeradler oder Fisch-aer nennen/der hat zweyerley Füße/ der eine ist wie ein

Fischer wo mit sie sich bestreichen wann sie mit den Händen fischen.

sähet. Gänsefuß/damit schwimmt er auff dem Wasser/der ander ist ein Adlerfuß/den breucht er zum Raub / dan wan er fischen will/so flueget er in die Höhe/ und laßt auß seinem Schwanz eine feuchte Materie herab ins Wasser trieffen darzu sich dann die Fische versamten.

Welcher nun ein klein Tropfflein von diesen Fetten bekompt/der wird von stund an matt/und schwimmet empor auff dem Dütchen/so hat darnach der Vogel gut fangen.

Dieses Vogels Schmalz oder Fettes thut eben / das des Reigers Fett thut.

In dieser Vogel hat eine solche Furcht bey den Fischen/das wenn er nur einen Fisch in Wasser ansiehet/so kehret er sich balde umb/und liget ganz stille auff den Rücken / als wann er todt wäre / und laßt sich fangen und fressen.

Item/ nim ein toth Kampfer / ein toth Weizenmehl/ein toth Reigerschmalz/ ein toth Wein vom Reiger/die Weine muß man fehm klein zu Pulver stifsen/und mische die andere Stück alle durcheinander / und strewe

das

das Pulver drunter/ magst auch 1. Loth Baumöhl drunter nehmen/auf diesen allen mache eine Salbe/ und wann du Fische wilt / so salbe die Hände und Schienbein vorne und hinten damit/so wirstu groß wunder erfahren.

Auff ein ander Weis. Nimb ein Löffel voll Reigerschmalz/ und siebe das in einem Pfenning gar wol/ daß es begimmet zu prinkeln / thue einen Löffel voll Honigs darzu/ und siebe es noch einmahl/ bis es zehe wird/ darnach thue es in einen Mörsel / und mische es wol untereinander/so ist die Salbe gerecht/thue sie in ein Büchselein. Mit dieser Salben bestreich deine Hände und Füße/oder Schienbein vornen und hinten / die Hände und Arm dergleichen / und gehe darnach ins Wasser zu den Fischen/ und siehe was Gott geben wird.

Nim vom Honig des ersten Bienenschwarms / im Major/ so viel du wilt / und nimb der Rothen Schnecken auß den Häußlein auch / so viel du ihr bedarffst/thue sie in ein faubere Schüssel / thue Salomoniac oder commune darzu/so zergehen die Schnecken / thue darzu der nachtscheinenden Würmlein ein halb Pfundt / und wann du eine Salbe machen wilt/so nimb des Schwarms Honigs zweymal so viel/als der Schnecken sind / nimb auch ein halb Pfundt Würme / und mache eine Salbe in ein Büchselein/ und wann du Fische wilt / so bestreich die Hände damit.

Besthe auch im Calendario im April/titulo, Ein Recept alle Monat Fische zuzufangen.

Das XXIII. Capitel.

Wie man die Fische / so in tiefen Seen oder Wassern sind/welche man sonst nit bekommen kan/so ferne bringen soll/daß man sie mit den Händen fangen kan.

Fische/wie sie auß den tiefen Seen zu bringen/ und mit den Händen zu greiffen seyn.

Graße im Brachionat Ochsenzungen/ und stoß das Kraut und die Wurzel / und nimb des Pulvers ein wenig/ und ein wenig Neptensafft darunter/bestreich die Hände damit / und stoß sie in das Wasser da die Fische innen sind/so kommen sie dir zu Handen.

Oder nimb jeho genandtes Kraut / und ungeleschten Kalk/daß der Hafe oder Topff halb voll wird / und vermache den Topff gar wol/dz kein Wasser drein gehe/und wirff darnach den Topff in den tiefen See oder Wasser so schwimmen die Fische all über sich / so kan man sie mit den Händen fangen. Bringe sie darnach bald wieder in ein reines frisches Wasser/so vergehen sie es wieder.

Nim ein halb Loth oder 16. Coele oder Kuckelstörner/ ein halb Loth Fenchel / Dilsamen etwas weniger dann dieser zweyer/ stoß sie zusammen / darnach nimb ungeschmelz Schafen Unflut/so groß ein Ey ist/ und ein halb Eierschale voller Honig/mit einem vierding Schäfene Käse/stosse und menge es alles untereinander/ thue auch ein wenig Kampffer darzu/so wirds ein Teiglein drauß/ mache kleine Kuglein / etwan so groß als die Kuckelstörner sind/und wirff sie hinein in die Tiefe/wann sie anfangen zu blicken / so bedeuts daß sie das Ahs gessen haben. Warte darnach noch ein halbe Stunde/so fahren sie selber an das Landt / und fehren das Weisse über sich/so kanstu sie mit einem Rezer oder kleinem Hamlein fein heraus fangen.

Besthe Johann. Langii Epistolae lib. 1. Epist. 68. fol. 415.

So der übrige Teig hart wird/so erweiche ihn wieder mit gebrandten/ oder sonsten mit starken Wein / so du ihm brauchen wilt.

Wann ihrer zweene einen Sack mit Kalk in dem stillstehenden Wasser stark umbher ziehen / so werden die Fische alle blindt / und kommen auff das Wasser/ daß man sie mit den Händen fangen kan.

R. Semina Hyolcyami Wilsensamen klein gestossen/binde ihn in Luchlein / so baldt die Fische dran saugen/so werden sie mat/schwimmen empor / und lassen sich mit den Händen fangen.

Mache eine maslam oder Teich auß Cuculis, Kümmel/alten Käse/Weizenmehl und Wein/formiere Pillen oder Kuglein dar auß/wirff sie ins Wasser.

Oder nimb Wolffsmilch/zerstosse sie/lege sie ins Wasser/thue auch ein Theil Schelkraut darzu.

Etliche machens auch also / sie nehmen alten Böhmisches Käse/ cardomomum. Brodt und Kampffer/zerstossens mit einander im Mörsel / und machen grosse

Küchlein drauß/und werffen sie ins Wasser/new backen Brodt ist zum besten darzu.

Recipe, pulveris urticae mortuae 1. quint Aristolochiae 3. quint. vermische sie mit Saltwasser / man mag auch wol die Erdwurzel und die Erdäpfel darzu nehmen/ und brauchs hierzu/wie du wol weisf.

Die gepulvertirte Buglosia stercket die Fische / wie dan auch das Chamæcisleu Plinii, welches das dritte Geschlecht Cyclaminis seyn soll/ eben dasselbige thut: Es ist ein Kraut/hat nur ein Blat/und eine Wurzel mit vielen Fasen/Plin. lib. 27. c. 9. lib. 26. c. 8.

Etliche machen die Querder zimlich stark/und nemet Reigerschmalz/Kampffer/ Honig/ Ruckemehl/ oder das besser ist/Weizenmehl/thun diß alles in einem Topff zusammen/und stellens 4. Tage in Mist / darnach thut sie Wilsensamen und Kuckelstörner darzu/ und machet Pillen davon / werffen sie in die tieffe örter die See oder Wasser/damit bringen sie sie herauf / dz der grossen Capitales hervor kommen/als wann sie todt weren.

Item/sie nemen ein Quintlein Kampffer / ein Loth Kuckelstörner: ein Loth faulen Käse / einen Löffel voll Gerstenmehl / einen Löffel Honig / und thuns in einen neuen Topff/lassens warm werden / und machen kleine Kuglein/als die Erbes/drauß/und werffen sie nein.

Diß hab ich in einem alten Buch geschrieben gefunden.

R. Cuculi de libano numero quindecim, vel plus, terre bene. Jusquiami parum, Casei veteris boni saporis qui se terere sinit, non dico mollis, Zinziberis parum, pipenis tusi parum, adde farinae atritici mundi parum: Hæc omnia simul bene tundantur. Adde tandem vitella ovorum q. l. pro incorporatione, fiat pasta in modum massæ pillulariæ. Formetur pillulæ parvæ proiciantur in locum, ubi sunt pisces, & videbis mirabilia.

Andere machens also: Nimb Grana Cuculi, Kuckelstörner (in der Apoteken bestimpt man sie) dreyzehn an der Zahl/ klein gestossen / einen Löffel voll gestossenen Wilsensamen/faulen alten stinkenden Käse / Butter/ warm Brodt/geuß Brandwein drauß/machs zum Teige/mache darnach kleine Pillichen drauß als Wiclen groß/wirffs ins Wasser.

So balde sie es genieffen/schwimm: sie in der höhe/dz man sie mit den Händen greiffen kan/ und setze sie bald in ein ander Wasser/so werden sie wider lebendig / dann sie speyens wieder auß/und kommen zu sich selber.

Wann man sie aber nicht in ein ander Wasser bringet/so muß man ihnen die Köpffe abschneiden / und die selbige wegwerffen. Im Teiche kan man also leichtlich viel Karpen fangen.

Oder also: Nimb ein Loth Kräneuglein / zwey Loth Wilsensamen/ein Loth Bornstein/vor ein Pfenning Käse/ein Löffel voll Brandwein/ein Löffel voll Honig/ ein Handvoll Weizenmehl / mache es zusammen in einem Klumpffen/wirffs ins Wasser.

Item also / nimb Kuckelstörner (die sind nicht giftig) Wilsensamen (der ist den Menschen ungesund) Kampffer/ana ein Loth/der Kampffer muß gerodtet werden/mit 3. oder 4. Mandelkernen / faule Käse/ der stark und garstig ist/Weizenmehl/Brandwein/Honig/ stampffs alles zusammen in einem Mörsel / dz es wie ein dicker Teig wird/mache Keulichen drauß/gehe zum Wasser / da es am stillesten leufft (dan sonst verstoß sie der Strom/want sie auffschwimmen/ drum ist in den stillen Seen am besten) strewe die Keulichen hinein/wie man einen Samen seet/ halte du mit einem Kahn dabey / wann sie empor schwimmen/so hebe sie mit einem Kescher/den du allezeit bey dir im Kahn haben mußt / bald herauf/sonsten vergehen sie es wieder/darffst die Därmen ober Eingeweybe nit wegwerffen/ dann es ist nichts bödes drinnen / dann der Wilsensamen. Ich hab auch also sehen machen: R. Kuckelstörner/etwan vor 2. newe Gröschlein/Brandstewein vor 2. Pfenninge die Brosamen auß einem frischen Brodt/und ein wenig Zille/Honig vor 2. Dreier/diß alles ins Brodt gemenget / darcheinander getneten/ Kuglein drauß gemacht / ins Wasser geworffen / und etwan eine viertel Stunde gewartet / so schiessen sie empor/und sind gar teuflisch im Kopff/und lassen sich greiffen/man muß sie balde aufweiden/wann sie aber ein wenig liegen/so vergehen sie es wieder.

Wer weiter von solchen sachen etwas lesen will / der neme vorsich D. Iacobum Weckerum de Secr. 1. 7. c. 1. 2.

Das XXIV. Capitel.

Von dem Jagen.

In zimlichen Fischwassern / die nicht so groß / tieff / und breit seyn / und die ein Man gründen kan / pflegen die Fischer bisweilen auch eine Jagt anzurichten / wiewol ichs in grossen Seen / die zu gar tieff nicht gewesen / auch gesehen / das geschicht also. Etliche Personen nemen grosse Hamen / und setzen die neben einander also / das sie den ganzen Fluß / von einem Ufer zum andern mit Hamen besetzen / und gehen etliche hinauff / und schlagen mit den Stürken (das sind zimliche lange Stangen / daran sie forne alt leder genagelt haben / damit sie sonst unter die Ufer / grosse Steine / Wurzeln der Bäume und Streucher pflegen zu stoßen / das sie die Fische auß ihren Lägern jagen / auß das Wasser / und jagen sie alle herunter in die Hamen. Wenn sie mit dem schlagen zu jnen kommen / so heben sie alle ihre Hamen auff / und besehent was Gott bescheret hat. Das heisset in gemeinen Fischwassern jagen / à forma, metaphora sumpta a Vanatoriabus, die auch die Hasen auß den nidrigen Streuchen zum Netze jagen.

In den Seen aber / die nicht so gar tieff und unten einen gleichen Grund haben / jaget man also / man stellet ein Jagneze oder etliches neben einander / und holt darnach mit dem Kahn weit auß / und jeget also die Fische in die Netze.

Wann der Mond außs letzte Viertel kompt / und ist etwan zwey oder drey Tage vor dem neuen Monden / so leßt sich ein jeglicher Fisch im Fließwasser bey Tage von unten herauff in die vorgestalt Reusen oder Netze jagen / es gehen irer zweene oder drey mit Stangen und schlagen außs Wasser / unten im Wasser hinauff.

In India fehet und jaget man die Fische auch mit andern Fischen / wie man auff dem Lande ein Thier mit dem andern / und in der Luft ein Vogel mit dem andern jagt und fehet. Dañ Gott hat in d Natur / einem jedern Thier / Vogel / Fisch / Würm / ic. seinen freund un seinen Feind / auß besondern geheimen Rath gegeben. Also hats in India zweyerley arten der Jagtfische / der eine ist wie eine grosse Schlange oder Ahl / allein das er gar einen grossen Kopf hat / und auß seinem Genicke ein Zell oder Haut / gleich einer grossen weiten Taschen. Diese Fische führen die Fischer an einem Seil angebunden neben sich beyim Schiffe her. Jedoch also / das er nit aller ding oben auß dem Wasser geführet wird / dann er tan des Tages liecht / und die Luft nicht wol leiden Wenn sie nun einen grossen Raub ersehen / von schilttrotten (die man auch hier pfleget zu essen) oder andern Fischen / so lösen sie das Seil. So balde der Fisch dieses vermercket / scheußt er mit grosser Begestimmigkeit / als ein Pfeil auß dieselbige zu / wirfft über sie sein Zell / das er auß dem Genicke hat / und helt sie so fest damit / das sie nicht wieder von jm loß werden können / und bringet sie zum Schiffe. Aber so bald in die Fischer also mit dem Raub ans tiecht / über das Wasser herauff ziehen / so läst er den Raub gehen / welchen dann die Fischer halb mit ihm theilen.

Das ander Geschlecht der Jagtfische / hat gerungelte Schuppen und gar scharpffen Stacheln / mit welchen sie die Fische an sich bringen / und sie gleich wie mit einen Angelhaaken fangen. Diese werden so gar zahm gemacht / das sie auch der Fischer Sprach verstehen.

Also pflegen auch die Fischer mit den Delphinen und Meerschweinen Fische zu fangen / welches man in dem artigen schönen Poeten Oppiano lesen mag.

Es sind bey uns Triebvögel (dann also nennen sie die Fischer) die sind grösser dan eine Endte / und heissen also / das die Fische im Herbst etwan umb Marti heuffig vor sich her treiben / bis sie zu Lande oder an das Ufer / und sie also engstigen / dz sie oft auß fürcht / vor jnen herauff außs Land springen. Darauß lauren oder warten die Fischer mit jren Netzen / und fangen die zusammen getriebene fische also heuffig alle mit einander weg. Dieser Triebvögel Feind ist der Ganhahr / der scheußt oft unter sie / und zerstoret od verschwecht sie / darumb bemühe sich die Fischer gar hart / das der Ganhahr erschossen werde.

Das XXV. Capitel.

Wie man Fische mit dem Donner fehet.

Es sind etliche fische die sich erschrecken vor dem Donner / für dem sie doch die Gottlose Menschen /

nichts fürchten Dann die Föhren oder Focellen (Trotta Fariones und Aurata) erschrecke so sehr vor dem Donner / und seinem Wetter / das sie gar erstarrten und unbeweglich im Wasser liegen bleiben / das man sie leichtlich mit den Händen ergreifen und bekommen kan

Also fürchtet sich auch der Karpe gewaltig vor dem Schall und gerumpel des Donners / wie dann auch die Alsen oder Leisefische / derer Forerus gedenket. Desgleichen thun auch die Ahle / die erschrecken so sehr vom Schall und trachen des Donners / das sie sich auch auß der Tiefe oder auß dem Grundt (darinnen sie sich sonst zum Meisten halten) zu oberst auß das Wasser herauff gegeben / und demnach gar leichtlich mit dem Hamen gefangen werden können.

Drumb werden ihr auch zur selben Zeit in den Ahlkasten / reusen und Säcken / die man ihnen allenthalben in grossen stillen Wassern gestellet hat / mächtig viel gefangen / dann es leufft in dem schrecken also umbher / das es nicht weiß / wo sichs vor ängsten lassen soll / und wird also gefangen.

Drumb tretten auch dieselbige Fische alle im Frühling auß dem Meer und grossen Tiefen heraus in die Flüsse der süßen Wasser / aber so balde der Sommer und die heissen Zeiten einfallen / da machen sie sich wieder hinein in die tiefen und ins Meer.

Besiehe Plin. Secuo 4. Germ. par. 2. c. 21. 22. 23.

Das XXVI. Capitel.

Wie man die Fische mit Betrug und Behendigkeit fehet.

Wer ein Reuter ist / der muß die Natur eines jeden Pferdes das er unter seinem Sattel hat / recht lernen erkennen / und sich darnach zu verhalten wissen. Also muß ein Jäger immer im Walde seyn / und aller wilden Thier / Natur und Eigenschaft lernen und erkennen / un ein Fischer eines jedern Fisches / denn er in seiner Tiefen unter seinen Quispel / wie man saget / hat / das er sich sonst darnach zu richten wisse / wann er in fangen will.

Der Alse oder Alata oder Lausfisch / der fast dem Hering gleich ist / hat an dem geleide eine besonere lust und gefallen / wer in haben will / der muß ihm mit dem gethöne und schall der Glocken bekommen / drumb pflegen die Fischer vor dem Netze ein trum gebogen Holz vorbey zu ziehen / daran Glöcklein und Schellen gemacht seyn / welchem schalle und gethöne die Fische nachlauffen / und also mit dem Garn unversehens gefangen werden.

Patinaca marina, der Roch / den man sonst die Meer Angel nennet / von den Stacheln / die er am ganzen leibe / sonderlich aber am feulichten Rattenschwanz hat / daher man ihn auch den Stachelisch und Angelroth nennet. Item die Gifftroche / dann er soll der giftigste Fische unter allen Meerfischen und Thieren auß Erden seyn / und wird doch sonst in der Speise genossen / und zu vielen Arzneyen gebraucht. Dann er hat seine Giff allein im Schwanz / der da lang und rund / und fast wie eine Sese und Rattenschwanz ist.

Wann man den fangen will / so muß ein Fischer anheben zu tanzen und singen oder pfeiffen / daran hat d fisch eine solche grosse lust / das er sich auch in die höhe auß das Wasser begibt / und dem Tanzen zu sibet / und dem Gefang und Klang so begierlich nach höret / das er auch drüber mit dem Netze umbzogen und gefangen wird.

Sargus, der Ziegen Braßman / der die Ziegen so lieb hat / das er zu ihnen an das Ufer schwimmt / und sie nur mit lust ansibet / wann sie am Ufer weiden / wird auch mit Ziegenpelzen gefangen. Dann der Fischer brauchet diese listigkeit. Er belleidet sich mit rauchen Ziegen sellen / und nimpt zwey Hörner außs Haupt / und gehet darnach mit seinem Fischzeuge ins Wasser / so schwimmen die fische heuffig zu ihm zu / und werden also gefange.

Also gehts mit andern Fischen mehr / denn man allein mit grosser behendigkeit nachschleichen muß / das man sie berompt / als der merhund / den man Caniculam faxalitem nennet / der ist den nackenden Menschen feind. Wann ihn Fischer fangen wollen / so lassen sie einen nackenden Menschen an einem Seyl umb den leib gebunden / mit einer spitziigen und scharpfen Wehr ins Wasser / so baldt ihn der Hund ersibet / eilet er zu ihm zu / den sticht der Fischer / Ist ihm aber der fisch zu mächtig / so wincket er seinen Gefellen mit der linden Hand / das sie ihm balde wieder herauff ziehen. Es bleibet aber mancher Mensch über dieser Fischey in Meer todt.

Hinwiederumb ist auch ein ander Meerhund / Canicula oder Galeus genandt / der hat eine sonderliche lust an weissen blossen Scheucheln der Menschen.

Wann nun die Fischer den fangen wollen / so gehen sie nur mit blossen Scheucheln ins Wasser / so schwimmt der Fisch auß einfalt zu den Fischen / und kommet darüber umb sein Leben.

Das XXVII. Capitel.

Wie man leichtlich viel Fische fangen soll.

Fische wie sie an einem Ort zusammen zu bringen.

Dem Hebet und Gottes Segen halte ich am meisten darnach auch vom fleiß und Erfahrung der Fischer / wann diese stück beyammen seyn / so glaube ich / daß einer leichtlich viel Fische fangen soll / Lac. 5.

Aber nichts desto weniger sagt auch Mizald. in Cent. Aphor. 63. Wann Nesseln Zänfingertraut / und die Hauswurz zerstoßen / und die Hände damit gesalbet werden / und wird darnach eine Kugel davon in ein fischreich Wasser geworffen / sollen ein grosser hauffe fische zu lauffen. Dergleichen soll auch geschehen / wann gemelte Vermischung in ein fischgarn oder Kasten gelegt werden.

Fische wo mit sie mat zumachen.

Darnach in 4. Cent. Aphor. 83. spricht er: Es werden die fische heuffig zuschwimmen / in einem stillen Fluß oder Meerufer / wann die runde Osterlucia gefotten / und in Kalk vermischet / und darnach das Wasser damit besprenget wird. Wann sie nur das Pulver derselbigen Vermischung schmecken und essen / so mögen sie als todt oben auff dem Wasser schwimmen gefangen werden.

Will man die fische auff einem Ort zusammen bringen / so soll man Rinderblut / Genseblut / Schafblut. Item: Rinder Ziegen und Schafdreck oder Roth von den kleinen Därmen. Item / Tannian / Wolgemuth / Polcy / Majoran / Knoblauch / Thimbra / Weinhesen / ana nehmen / deßgleichen Rindern / Ziegen und Schafen Unschlit / 10 a q. l. und alles wol durcheinander mischen / und ohnegesehr eine gute Stunde zuvor ins Wasser werffen / ehe man zu fischen ansetzt / so samblen sie sich allda. Item / Hanffstuchen in ein Luchlein gerhan / und in das Wasser gelaget dazu finden sich die fische gar heuffig / legt mans 4. l. dahin / so gewehnet sich der fisch gar heuffig hin Item / Gerste / Bocksbilut / Rinderne Leber und Weinhülßen / ana in eine Neuse geleyet. Besiehe auch das 16. Cap. dieses Buchs.

Das XXVIII. Capitel.

Wie man Fische scheußt.

Fische wie sie mit Köbren zu schiessen.

Ich habe in Vesterreich und Ungern gesehen / daß die Järegleute grosse Hechte / Zohren / Karpfen und andere fische mit den Köhren erschossen haben / wann sie dieselbigen nur haben sehen sehen / und sie gleich über eine Ellen Tieff unter dem Wasser gewesen seyn.

Deß möchte man hier bey uns in diesen landen eben so wol brauchen / wanns die gelegenheit gebe. Es fönde ja ein Hecht / Karpe / Zohre und andere fische / so viel Pley und Pulver bezahlen.

Also werden auff der offenbaren See die Valenen und grosse Walfische oft mit grossen Stücken geschossen und bewältiget / da man oft von einem gar viel Tonnen füllet / daß also die Fischerey oder Art zu fischen auch nicht so gar ungewöhnlich ist.

Man sicht sie auch mit dem Spehr / sonderlich im Frühling / wann sie leichen.

Das XXIX. Capitel.

Von der Fischerey in der Chur Brandenburg.

Es hat die Chur Brandenburg unsern lieben Gott hoch und viel zu danken / wegen der schönen Fischereyen / damit nicht allein diß ganze Land / sondern auch alle umbligende Stellen / die wenig fische haben: reichlich versehen und versorget werden. Dann sie hat Schiffreiche Itzehwasser / die Oder / Havel / Elbe / Sprew und dergleichen / die sehr fischreich seyn. Sie ist reich von vielen trefflichen grossen Seen und Teichen / da ein jealicher See seine sonderliche fische hat / und zwar auch allerley andere heetes mit nnter gemenget. Es ist kein Ampt im Lande / daß nicht allerley See hette. Zum Ampt Liebenwalde gehören zwey und siebenzig See. So sind Junkernim Lande / die über vierzig See haben voller Karpfen / Hechte / Mürenen / Gostern / Roth Augen / Blögen / Prassen / Schleyen / Pleyen / Welse /c. Man hat Anno 1595. zu Anitz / als er im Winter Pomme

gewesen / (wie mans nennet) auff einen zug mehr dan 500. Tonnen fische gefangen / darunter 400. Tonnen sind außgefischt worden / aber bey 100. Tonnen sind hinden in der Mucter oder Sack des Netzes blieben / welches in der Kälte wieder eingefroren / daß man sie nicht hat heraufbringen können / die sind alle erfroren und umbkommen / als aber im Frühling das Wasser außgedawet / sind so viel Greden von den verwesenen fischen da gelegen / das es wunder anzusehen gewesen / und sind allerley fische gewesen / Zehrten / Prassen / Karpfen / Hechte / Braß / Blögen / Gesen / Pley. Vnd sonderlich ein grosser Karpe dessen größe ich nicht schreiben darf / dann man glaubets nit ist umb etlich viel Thaler verkaufft worden.

Es ist so gar lang nit daß man in der Neuen Mark zu Küstrin sehr viel Krebsse gefangen / wie noch wol geschicht / da man vor 100. Schock Krebs nicht mehr dann ein Düttichen geben / das sind zween Silbergrossen / und ein Dreyer / kommen sieben Schock nicht viel theurer / als umb zween Meissnische Pfenninge.

Ein Schock grosse Abl sind umb ein Thaler gefaufft worden / aber jeso ist alles höher gestiegen / und sind doch zimliches und leidliches und gar wolfeiles Kauff gegen andere ländner zu rechnen.

Darnach so hats auch hier in der Mark vielmehr in der Oder / Havel und Sprew / darinnen jährlich viel fische gefangen werden / als zu Spandow / Strasow / Kapputh / Pogran / Zerchaw / Lindsaw / Zeben / Zöplitz / Werder / Köhst / Södetun / und vielen andern örtern mehr die liegen viel an der Sprew und Havel / an den Wassern herunter.

Darnach zur Brygen an der Oder / Zeden / Oderuerg / Freyenwalde / an der Oder herunter. Es werden bisweilen auß Brygen in einem Tage zehen / zwölff oder vierzehen Fuder fisch und Krebs herauf geführet / und in den umbliegenden Städten und Dörffern Tonnenweis und eingefalgen verkaufft / doch kommen dieselbige zum meisten in das Land zu Meissen.

So hats auch Bruckwehr / das ist auch eine sonderliche Art der Wehr / in den Rohrbrüchen und Wischen / da viel wasser ist / darein stellen sie die Neusen / wann die fische leichen / dann in der Leichzeit / fenget sich der fisch.

Eine Habe ist auch eine sonderliche Fischerey oder fischstellung / darinnen man grosse und kleine Netze stellet. Man hat auch kleine / darinnen man Plogen / Kuhlparfen / Stockparse / Weleyen / Quarpfen und andere fische febet. Item man hat Gründling Netze / das ist auch zimlich groß / und muß immer auff dem Grunde gehen / damit werden in der Havel viel Fundeln oder Gründeln gefangen / das man sie zu vielen fudern wegfähret / werden mit einer Kype außgemessen.

Es ist auch hier in diesem Lande einem jedern frey zu fischen / ohne den örtern / Wassern oder Seen / welche die Herrschafft in sonderheit vor sich behelt / oder welche die Amptleute den Garmeißtern umb eingendres außgerhan haben / die geben oftmahlen von einem Orth dem Churfürsten 100. Thaler Zins / dann die fischen mit dem grossen Garn im Sommer mit 6. aber im Winter mit zwölff Knechten / die fangen trefflich viel fische / oftmahl über 100. Ripen auff einen Jung. Im Winter führet man die fische zu Lande auff den Wagen von einem Orth zum andern / im Sommer aber zu Wasser in den stießenden Rähnen / die man zuschliessen kan.

Das Land zu Meckelburg / die Mark Brandenburg / Item Pommern / Preussen / das Königreich Dennenmark und Schweden / haben Gott auch viel der Fischerey halben zu danken / dann sie haben treffliche / herrliche / grosse Seen / die etliche Meilen lang seyn / und überaus fischreich von grossen und kleinen Hechten / Welsen / Prassen oder Pleyen / Stockparfen / und Kuleparfen / Abl / Schleyen / Neunaugen / Plögen / Weiffischen / Notaugen / Slinken / Krebsen / Karpfen / Schmetlen / Gründeln.

Es soll sich einmahl zu Rostock zugetragen haben / daß die Leute so viel Dorfen gefangen haben / daß sie dieselbigen auch den Schweinen vorgeschütt: Derwegen sie auch Gott gestrafft / daß sie hernach keine mehr haben fangen können. Dann Gott will / daß man seine Geschenck und Gaben mit danckbarem Herzen erkennen und annehmen / und keines weges mißbrauchen soll.

Ich habs auch oft gesehen und erfahren / dz der Adel den armen Leuten verbotten hat / daß sie in ihren Wasfern

fen mit fischen solten/ So hatt sie Gott also gestrafft/ dz die fische alle vergahen und wegkommen seyn. Haben sie aber wiederumb Fische w. len haben / so haben sie den Leuten das fischen wiederumb vergönnen müssen.

Doch kan und muß mans auch leiden / das Obrigkeitliche Hegezasser und andere Sachen haben/ Aber Gott soll auch seinen Nächsten / arme Leute / Kirchen/ Schulen/ und Hospital in acht genommen haben/ dan er hat nicht alles umb eines / zweyer oder mehr Menschen willen erschaffen / sondern umb aller Menschen willen/ wie er dan auch seinen geliebten Sohn nicht umb eines / zweyer / dreyer / oder mehrer Menschen willen in den todt gegeben hat/ sondern umb aller Menschen willen.

Das XXX. Capitel.

Von der Fischey / das ganze Jahr durch wie die hier in diesen landen drauchlyt.

Er Gruhe wird häufig gefangen im Ianuario. Im Februario leidet der Hecht / da ist er wol zu bekommen / wie hernach weiter soll angezeigt werden. Drum wird auch derselbige Hecht der Hornung Hecht geneuet / und wehret diese Leichzeit des Hechtes bis auff Ostern. Wann er leidet / so gibt er sich an den Rand / auff die Fläche herauß / alßdann sind ihr allezeit zweene beyfammen / quia coeuar. Da nim eine lange Haselne Ruthe / die muß forn da man sie helt / viel dicker dann ein Daumen seyn/ wann gleich das Ende dünne ist/ da ligt nicht viel dran / Mit der Ruthe schlage ihn auff den Kopff / oder die quer über den Leib / so wirfft er sich bald umb/ also werden viel Hechte geschlagen. Der Frösch ist dem Hechte oft ein schädlicher Gast / wie Dabavius schreibt: Drum soll man Frösche abschaffen / wo man viel Hechte haben wil.

Der Kappe leidet auch in der Fastenzeit / vor Ostern / wie dann auch der Hürst / Gründling / Vteley / Quappen / etc.

Im Martio. Wann sich die Wasser pflegen vom geschmolzenen Schnee zu ergießen / oder sonst zu andern Zeit / wann es auch sonst im Jahr von großem Regen / oder geschmolzenem Schnee auff dem Gebirge geschicht / da wird der Fisch von der Flut in den starckheit Gießwassern sehr an den Rand getrieben. Da schleicht man am Ufer mit Hamen hinein / und fehet ihr viel. Allein man muß sich vorsehen / daß einem die Fluth mit dem Hamen nicht in das Wasser hinein reißt / wie mir wohl ehe wider fährt. Sonsten aber in den Wassern / drinnet / oder mitten in den Strom fehet man nichts. Aber hernachmals / wann das Wasser verschossen ist / und die Wasser wiederumb klein werden / da ist gut Fischfangen.

Man muß auch merken / wann ein See überleufft / oder ein Teich aufreißet / und das Wasser wegleufft / dz man bald ein Zeumichen von Ruthen / durch das ablaufende Wasser mache / dz der fische nicht mit hinweg laufen kan. Darnach gebe man achtung drauff / daß man die fische herauß lese / daß sie nicht wegkommen / und andern Leuten zu theil werden.

Bald nach Ostern leidet der Schley / und darnach zum andern mal / wann der Roeken blühet. Zwischen Ostern und Pfingsten / und sonderlich nach Walpurgis / geht die Flockerey an / da ihr zweene Tag und Nacht flocken auff dem Stockahn. Flock aber ist ein großes Neze / diese fischey wehret den ganzen Sommer durch wann sein Wetter ist.

Der Blei leidet im Meyen / etwan umb Georgii oder der Marcii, wie dann auch die Plöze. Im Majo, Iunio, Julio und Augusto gehts über die Krebse / wie hernach weiter soll gesagt werde. Es sind auch die Welse in den Hundstagen fett.

Wie man Hechte und Welse zwischen Ostern und dem Dohst fehet / siehe in 33. Capitel dieses Buchs.

Die Schleien leichten / wann der Weizen blühet.

Man pfleget auch im Sommer mit den Poferten zu jagen / da brauchen sie lange Stangen am Neze / daß sie auff dem Grunde fischen können / da fangen sie eitel Hecht / das man Pohrt Hecht pfleget zu nemen.

Die gemeine Regel muß man merken / Im Winter liegt der fisch in den Tieffen / im Sommer helt er sich umb die Ufer / und suchet alda seine Vidualien im Grase.

Nem in der Leitzett sind die Fische am besten zu fangen / ob sie gleich so gesund nicht seyn als sonst / allein daß es den Wassern schädlich ist.

Umb Oculi zeucht der stinckende Stintz gar hauffen /

weiß wie die Bienen / wenn sie schweben / ba schepfert ihn die fischer nur mit Mulden auß dem Wasser.

Nach Walpurgis geht die rechte Angelzeit an / nach Pfingsten kurz vor dem Dohst und in dem Dohst / werden die meisten Ahl zur Bryzen und andern örtern gefangen. Dann da ist der rechte Ahlfang / sonderlich wanns heiß ist und donnet. Wann die fischer die Ahl einreissen / salzen / und in Lössen schlagen / so reissen sie das sette von den eingeweiden der Ahl / schmelzen dasselbige / und gießens in ein Fäßlein / verkauffen und geben das Quart umb vier Silbergröschen: Es brennet wol in den Lampen / und wird den Fuhrleuten heuffig verkaufft / die sich aber in denselben einreissen fleißig vorsehen / daß einet kein Ahlsblut in die Augen kompt / dann es kan einem Menschen sein Angesicht krefftlich verderben / daß mans auß den Augen nicht bald wieder loß wird. Wann man viel Ahle fenget / so fenget man wenig Krebs / dann der Ahl und Barsch fressen die Krebse auff. Dann wann sich die Krebse mausen / und ihren alten Rock ab / und einen neuen anlegen / so sind sie weich / und ligen unten auff dem Grunde / da ligt der Ahl auch.

Im Iunio leichten die Karpen. Im Sommer / und wann fruchtbare warme Nächte seyn / nach Ostern / bis etwan nach Michaelis / weil der Fisch in den Gießwassern herauß geht / auß der tieffe in. Seichte / und wehret an den Ufern / da geht man des Nachts mit angezündeter Rihn oder Schleien im Seichten an dem Rand / gegen dem herabfließenden Wasser aufwärts / und beleuchtet sie / da stehen die guten Herrn stock stille / dann sie köntten im Liecht nicht sehen: Da hebt man sie in Gottes Namen mit den Händen herauß: Oder sehet einen Hamen neben sie / und wirfft sie mit der Hand in den Hamen.

Die Grundeln oder Kressen leichten im Herbst / etwan 14. Tage oder 3. Wochen nach einander / bis die grosse Kälte einfallet / werden an der Havel mit einem Fasser wie im vorigen 29. Capitel angezeigt ist gefangen.

Nach Bartholomae fischer man mit den grossen Rihnen alle Tage / wann man will. Dann da kan man mit den fischen umb gehen / und sie recht handeln / sintemal da die grosse Hitze fürüber ist. Wann man sie in Fasser fört führt / so muß man ihnen alle Tage frisch Wasser geben. Im Herbst und den ganzen Winter durch / werden auch sehr viel Fischen gefangen / sonderlich wan es Pommet ist. Besiche weiter das 70. Cap.

Das XXXI. Capitel.

Verzeugnuß allerley Gattung und Art von Fischen / welche hin und her in der Chur Brandenburg gefangen werden.

Erstlich findet man derer fische / die da Schuppen haben / fünf oder sechs und zwanzigerley Art / Ahl / Wiber / Lachs / Karpen / Brassen / Hechte / Giebell / Caruzen / Morenen / Ruhlpatse / Gründling / Lachs / Zohren / Stör / Schnepel / Harten / Zellen / Aland / Dübels / Gühstern / Oldzen / Notaugen / Ziegen / ist einestalt / wie die Heilunge / Gessen / Stucherling / Vteley.

Ohne Schuppen sind in die fünfzehenderley oder sechzehenderley Lampreten / Ahle / Welse / Neunaugen / Zohren / Schmerlen / Quappen / Pizter / Buden / Steinbeiser / Stintz / Krappen / Krebse / Muscheln / Schleyen. Es sind ihr auch wol mehr / als Flincken / Bley / Gruhe und dergleichen.

Was es in Meissen in der Elbe / umb Merseburg die Sala / Elster und Lapa vor Fische habe / das mag man im Ernst Brudoff / Albino, Fabricio, und andern lesen.

Es ist auch das Land zu Meckelburg ein edel Land / von allerley fischeren / Seen / Teichen / Flüssen / wie dan auch das Land zu Pommern / dann es darinnen viel vortreffliche grosse Seen / auch etliche zimliche Gießwassersasser hat. Daher es dann kömpt / daß sich dieselbigen Leute nicht viel der Teiche bestreissen darumb es auch nicht viel Karpen dorintten hat: Und wan gleich etliche seyn / so lassen sie sich doch so wol nit sieden / wie die Märtsche / Schlesiße oder Meißniße / muß des Wassers schuld seyn. Sonsten findet man darinnen allerley gute und wolchmedende Fische / als Hechte / Parschen / Ahle / Quappen / Notaugen / auch zimliche grosse Neunaugen / Weisse / Stintz / Weißfische / grosse Mahrenen / zu Colbitz in hinder Pommern / Schmerlen / Zohren / etc. aber icht in copia.

Fische / wie sie zu jeder zeit des Jahrs gefangen werden.

Fische / zu welcher zeit des Jahrs ein jedere Art leidet.

Das XXXII. Capitel.

Wie man im Winter unter dem Eysse
und sonstien fischet.

Fische wie
sie unter
dem Eysse
zu fangen.

Wen die See über und über gefroren seyn / so hart / dz man darüber gehen und mit den Schlitten fahren kan / so pflegen die Fischer unter dem Eysse viel fische zu fangen / das machen sie also Sie nemen jnen mit einem grossen Netze eines gewissen Zug vor / wie lang und breit sie mit ihrem Netze / und desselbigen Pasternen Stricken reichen können / und hauen ihnen eine grosse Wune od Loch ins Eys / da lassen sie das Netze hinein. Darnach haben sie die pasterne stricke des Netzes / und hauen etliche kleine Wunen oder Löcher nach der Ordnung ins Eys / etwan eine Elle lang und breit / darcin stecken sie die beyde Stangen / und legen einen strick die zwerch unter die Stange / und fassen dan zu beyden seiten / und schiessen mit dem stricke die stangen unter dem Eysse weit fort / gegen die auffgehauene Wunichen zu / leufft sie nun gerade unter das auffgehauene Wunichen / so ist's gut / leufft sie aber ein wenig auff eine seite / so haben sie einen langen geschelerten trummen hülzernen Hacken / damit greiffen sie zum Wunichen hr. ein unter dz Eys / und ziehens her zu zu de Wunichen. Ist sie aber zimlich weit vom vorgehauenen Wunichen / so hauen sie ein sonderlich Wunich über der Stangen / dz sie zur Stangen (die man unter dem Eysse wol sehen kan) kommen können. Wan sie die Stange bekommen / so lassen sie sie zwar vnter dem Eysse liegen / aber die pastene Stricke / so daran gebunden seyn die ziehen sie zu sich / und thun sie darnach wieder ins Wasser / und schiessen die Stange mit dem strick abermal fort / bis zu einem andern Wunichen / und so fort an / bis sie an den Ort kommen / da sie das Netze herauf ziehen wollen.

Das Netze ist ohne gefehr anderhalbe Elle breit / und 12. oder 15. Ellen lang. Darnach so hauen sie noch eine solche Wune am ende / da sie das Netze wieder herauf ziehen wollen. Vors dritte / so hauen sie auch ein hauffen kleine Wunen / oder Löcher nach der Ordnung ins Eys / etwan 12. oder 15. Schritt von einander / von der einen grossen Wunen zur andern / dadurch sie die weissen stangen / wie jeso gesagt werden soll / fort fordern können.

Vor das vierde / so binden sie zwo weisse geschelerte stangen an ein jedes Ende des Netzes eine / forne an die zwen pastene Stricke / und stecken also die beyde stangen an den pastenen stricken erst hinein ins Wasser / das auff einer jebden seite eine Stange nach den kleinen Wunichen zu gehe. Darnach haben die Fischer hülzerne Gabeln in der hand / damit rüf ben und treiben sie die weissen stangen / wan sie zu den kleinen Wunichen kommen / immer von einem kleinen Wunichen zum andern / bis sie auff der andern seite zur grossen Wune kommen / da sie herauf ziehen wollen. Da ziehen sie alsdann die weissen stangen / erslich herauf / darnach an den stangen die pastene Stricke / vors dritte das Netze an den stricken. Also machen sie es mit dem Strohnetz oder Strohwate: Welche darzu dienet / das man viel Fische fangen soll / dann der Fisch fürchtet sich vor dem stroh / und bleibt zwischen dem Netze bis mans herauf zeucht. Aber ich habe gesehen / das es zwar wahr ist / allem es seyn etliche kleine fische / die grossen fürchten sich nicht so gar sehr / die wischen darunter weg. Aber viel kleine hab ich damit fangen sehen.

Will man nun der grossen auch haben so muß man darnach balde / wann man einen Zug oder vier mit der strohwat gethan hat / mit den kleinen Strecknetzen auff den Seiten umb den Randt des Sees / hernach fischen / daerrapt man dann die andern grossen Capitänen / die unter dem Netze weggestrichen seyn / und sich an den Rand begeben / und alldar gedencen sicher zu seyn / auch bey den Köpfen: Das sie alsdann gleichwol die Mahlzeit müssen bezahlen helfen / wann sie noch so klug gewesen weren / und das Hasen Panier auffgeworffen / und ihre Kinder im stich gelassen hetten.

Wann man aber mit den andern grossen Netzen oder Wathen zeucht / so macht mans fast auch also: Mann nimbt eine Strohwate / und zeucht etliche Wochen nach einander. Darnach der See groß ist / und das muß man von einem Ort zum andern thun / das man den Fisch an einen Ort bringet. Er scheuchet sich vor dem stroh / und gehet immer fort vor dem Netze her / aber er gehet nit zu rücke leglich wann man ihn auß allen orten des Sees

zusammen gebracht hat / so zeucht man sie heuffig auff das Land / ein zwölff oder mehr Fuder grosse Kisten auff einmal.

Oder wann die See aufgänge oder Bey Seeiden hat so werden sie auß den grossen Seen in die kleinen gejagt / und leglich herauf gefischt. In grossen Wunden ist nicht gut fischen / sondern wams stille ist. Da hauen sie darnach eine grosse lenglichte Wuhne / und ziehen die weissen oder geschelerten Stangen / die sie weit in etnem halben Circel umbher garteben / und angezogen haben / gar herauf / und ziehen die pastene Stricke auß dem Wasser auff einen grossen Schlitten mit zweyen Rädlein herauf / und endlich das Netze auch / welches sie bald mit auff den Schlitten legen / im zwffel oder ende findet man alsdan den Fischfang.

Man pfleget auch im Winter auff dem Eysse umbher zu spazieren / und durch das klare Eysse unten auff den Grund zu sehen / dann das Eysse ist durchsichtig / wie ein Brillenglas / wans nicht drauff geschneyet hat / da sieht man die Fische unten auff dem sandichten Grunde / da fangen offte arme Leute viel Fische / auff diese weise.

Sie gehen umb den Randt oder Ber umbher / etwan 3. 6. oder 8. Schritte von dem Ber / da sieht man im seichter (dan in der Tiefe thuts nicht) die Hechte und grosse Quappen stehen oben unter dem Eysse dz sie mit den Klacken oben ans Eysse rühren / da stehen sie und gehen nach der Luft / die betoben sie balde mit einem langen Holz / daran fornen eine Keute / oder ein ander stücklein Holz ist / wie eine Krücke / und schlagen über inen damit auff's Eysse / wann sie der Leute inne werden / so beginnen sie zu lauffen / ba lauffen sie inen stück nach / und schlag vor ihnen und hinter ihnen her / wie sie können / durch diß schlagen werden sie balde betöbet / als wann man sie auff die Köpffe schlägt / thun die Nihnen auff / und schwimmen empor / darnach hauen sie ein loch ins Eysse und nemen sie herauf. Man gehet hinter ihnen her / dz sie einen nicht sehen / man mag sie auch wol sonst mit einem Knüttel erschlagen / oder mit einem Steine werffen / wann man gewisse werffen kan / od schlegt sie mit einem langen Bal.

Das Holz damit sie schlagen / ist ein Stecken etwan 3. oder 4. Daum dick / ein Elle 3. oder 4. lang / forne ist ein Querholz dran / schier zwo Spannen lang / damit man auch sonst die Köpffer in der Gerffsaat zerklöpffet Sima / es ist wie ein lange Krücke gemacht / darauff sich ein Krancker lehnet / wann er gehet / Man schlecht allerley Fische damit nicht allein Hechte und Quappen / sondern auch Prassen / Parschen / und was einera sonst vorkompt. Etliche pflegen auch im Winter in den Seen / Tüch / Pfülen / und andern stillstehenden Wassern / alle Tage Wunen / Lühnen oder Löcher ins Eysse zu hauen / das die Fische Luft bekommen.

Alianus meinet / das die Fische nach dem diecht also lauffen / Aber man siehts an den fischen / wie sie nach der Luft schnappen.

Man kan sie auch zur selben Zeit gar leichtlich mit dem Angel fangen / man stecket nur einen Fisch an einem grossen Angelhaden / und henger ihn oben ins Wasser / das er oben nur ein wenig ins Wasser reichet / so verscht singet der Hecht den Hacken mit dem Fische / und wird gefangen.

Diese Fischerey also im Winter unter dem Eysse zu fischen / haben die Leute erslich von den weissen Beeren in Norwegen / Island und Finmarkia gelernet / dann die haben vor der Zeit / che diese jetzige Leute dieselbigen Landt emgenommen und besessen haben / also drummen gefischt. Besiehe auch das folgende Capitel im Ende.

Item / hau im Winter ein rund Wunichen / thue das Eysse rein herauf / wasche die Hände herauf / teue Brodt im Munde / und las auß dem Munde ins Wasser fallen / darnach fühlet man mit einem Bley an einem stricklein / wie tieff das Wasser ist / so tieff sencket man auch die Angel / doch das der Hacke nicht gar auff den Grundt sellet.

Kaue Semmel klein und taette sie zusammen: das sie wird wie ein Teig / mache ein klein Bislein an den Hacken / taun als ein Erberß groß / doch nach dem der Hacke ist / sencke es hinunter.

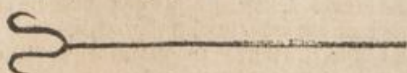
Wann auch etliche Fische im Winter unter dem Eysse gefangen / und darnach erfroren seyn / so lege sie bald in kalt Wasser / so zeucht das kalte Wasser das Eysse / auß den gefrorenen Fischen / das mans oben von den Schuppen abstreichen kan: So schmecten sie darnach viel besser / dann wann man sie in den Stuben aufstrauen leß.

Gleich wie an einem Mensch / wann dem ein Schenkel

Fische
Winterszeit
mit
dem Angel
zufangen.

Kel erfroren ist/ und er seinen erfrorenen Schmelz balde in ein kalt Wasser setzet / so zeuchts taire Wasser das Eys herauf.

Also ist der Angelhake.



Das XXXIII. Capitel.

Wie man zwischen Ostern und der Ochst Hechte/ Ahl und Welse mit den Schnüren fahet.

Fische mit Schnüren zuzufangen.

Im Winter nemen die fische einen zweyfachen Angelhaken / der zur rechten und zur linken Hand zugleich einen haken hat / den stecken sie einer Pleley oder Plöze oder weiffisch durch die seite/mit dem Ort/ da er einfechtig ist/ doch also/ daß die Plöze auch lebendig bleibe/ und im Wasser umbschleffen kan/ darnach binden sie den Haken an die Schnur / und legen den Haken und die Plöze sampt der Schnur mit einander ins Wasser oder schleudern die Schnur mit einem Rütlein ins Wasser / und binden hinten am ende ein Bündlein Schilff an die schnur / der etwan einer guten Spannenlang/ und etwa einer Hand dicke ist. Am Haken ist ein Ketlein von dreyenlangen Gliedern gemacht/ auß gelben Drath/ daß die Hechte die Schnur nicht zerbeißen können.

Darnach stecken sie eine lange geschwancke Ruthen in die See / und oben die Schnur mit dem Schilff an die Ruthen. Wann nun die Hechte oder Welse kompt/ und die Plöze verschlinget/ so reisset er oben die Schnur mit dem Schilff von den Ruthen los/ und wandert damit in dem Rahm umher/ und fihet sich in der See umb/ wo etwan das Bündlein Schilff/ welcher mit unter gehet/ im Wasser liget/ das nimpt er/ und zeucht den Hecht oder Welse zu sich. Man fihets bald an den Ruthen/ wann etwas gefangen ist/ nemblich/ wann der Schilff weg ist. Die Ruthen muß etwas frumb stecken/ mancher stecket solcher Ruthen mit Schnüren acht oder zehen / mehr oder weniger in einem See.

Wann man aber Welse fangen will / so muß man keine Plöze/ sondern eine Quappe oder Ohtraupe an den Haken machen.

Das XXXIV. Capitel.

Vom Hechte.

Hecht woher er den Namen/ und was er vor Art.

Lucius vom Griechischen λυκος Lupus ein Hecht/ wann er ist ein reicher Wasserwolff/ sonsten wird er λυγαριος genant/ wiewol ein ander Fisch im Meer ist/ den den man auch Lupum, Meerwolff/ oder Wolffisch nennet / was der Wolff im Walde mit den andern Thieren thut / das thut der Hecht im Wasser/ gegen die andern fische. Dann es ist ein schädlicher und frestiger Raubfisch/ der grossen Karpen/ wie ich selber gesehen/ die drey oder vier Pfund gewogen / verschlingen und verdauen kan: Darumb er billich ein Wolff genennet wird/ Lucius est piscis Rex atque Tyrannus aquarum, er verschlinget auch die Kröthen und Frösche/ Dubrav. lib. 1. cap. 6. wann man ihn gleich nit in die Teiche oder See setzet/ so kompt er doch hinein/ und sind etliche der Meinung/ dz sie die Endten hinein bringen sollen. Wann er leichet/ welches im Martio und Aprill geschicht / ob er umb dieselbige Zeit/ da ist er nicht sonderlich gut/ aber nach dem Leichen wird er bald wieder gut.

Die Miltcher sind allezeit besser / dann die Kögner/ nit allein bey den Hechten / sondern auch bey den andern Fischen. Im Februario pflegen auch etliche zu leichen/ wie droben gesagt/ dann es ist zweyerley Hecht/ der einen den man im Februario fenget / der ist wol der beste. Der ander im Martio, den heist man den Meerhecht oder Paddenhecht/ daß er die Padden und Frösche frist.

In Hispanien solls keine Hechte haben / Man kan so gar eigentlich die Leichzeiten der fische nicht treffen/ dann darnach es weiter oder warm ist / darnach streichet oder leichet auch eine jedere species.

Es kan auch wol kommen / das der Merzhecht im Majo oder Junio leichet. Wan man kleine Hechtlein auß einem Fließwasser nimmet / und setz sie in ein ander Wasser / so werden grosse Hecht drauß.

Ich muß hier auch von des Hechtes Alter etwas sagen/ und möchte ich vor mein Person nit wol wünschen zu wissen/ das alter eines jeden fisches/ wie lange ein je-

der fisch leben könne. Das aber dieses schwer / und fast unninglich zu erfahren sey/ achte ich / das komme daher daß man sie zu ihrem rechten Alter nit kommen leßt. Dar alle Welt stellet ihnen nach / und isset sie weg / wann sie gleich noch klein sein. Aber gleichwol schreiben die Historien vñ rederico II. Imperatore, daß er einem Hechte einen Köpffernen Ring umb die Ohren (soderzweiffel sampt der Jahrzahl) habe machen / und denselben in den grossen See bey der Statt Helbrun setzen lassen/ welcher erst Anno 1447. wieder gefangen worden / daran man hatt spüren können/ daß er 267. Jahr drinnen gestanden. Wer weiß/ wie alt er zuvor gewesen ist.

Hecht hat 267. Jahr in einem see gestanden

Wann man Hechte mit Angelschnüren fangen will/ so stecken etliche Kropffen oder Kaulhäupt / Item Frösche und Blinden an die Angelhaken / Besiehe drunten das 54. Capitel. Sonsten aber wird er mit Nezen/ Reusen Hamen / und andern instrumenten mehr gefangen/ besiehe droben das 31. Capitel. Allein wann man ihn mit dem Netze auß dem Wasser zeucht / so sprinbet mancher über das Netz weg / und kompt also doch darvon. Am Angel reist und beiß er gerne die Schnur engwey / man mag sich auch sonsten vor dem Gast wol versehen / daß er einem die Finger nicht ins Maul betompt / dann er betisset so hart zu / daß man ihm daß Maul mit einem Messer wieder auffbrechen muß.

Hechte wo mit sie am Angel zu fangen.

Wann man einen Hecht recht sieden will/ so muß man ihn in Wein wann er im Kessel wol seud / einlegen und sieden/ und muß ihn wol salzen/ dann man kan ihn nicht versalzen / sintemal er nicht mehr Saltz zu sich nimmet/ dann er bedarff. Will man ihn aber fein blau / oder auß einem frischen Salze sieden / so wasche man das Blut fein r. n von den stücken abe / und lege sie darnach etwan eine halbe stunde in einen scharpffen Essig/ darnach setze man im Kessel das Wasser über das Feuer / und salze das wol / und wann es im vollen sieden ist / so schüttere man den Essig mit sampt dem ger. stenen und zertheilten Hecht in den Fischkessel / oder in das siedende Wasser/ und laß es sieden bis ihn daß Wasser eingehet. Es muß aber des Wassers nicht mehr seyn / dann doppel so viel als des Essigs war / so wird er fein blau/ lustig und wol schmeckend.

Der Hechte sel in einem Mörser klein gestossen / und eines Guldens schwer eingenommen zerprengt / und bricht den Blasenstein.

Sonst aber hat ein Hecht ein hart Fleisch / und ist ein gesunder fisch/ dann auch ein kranker / und ein Sechswochnerin wol essen mag / wann sie ein Tag oder etliche gelegen/ denselben mit Butter tocht/ und ein Trunklein Wein drauß trincket.

Besiehe lulum Alexandrinum lib. 14. Salubrium c. 5. & lib. 20. c. 12. Et infra c. 91. item cap. 54.

Das XXXV. Capitel.

Von Parsen.

Parsca quasi Parca. pei antiphraim, quod minime parcat, ein Parsh Parsh/ oder Versid/ minor parca, ein Kaulparsh / dann die werden nicht so gar groß/ sind gelblicher Farbe / von denen so man die Sterne/ die sie im Kopffe haben/ und lapides Melanurorum, vel ut quidam volunt proculorum vel portellorum genant werden/ fleissig auffheben/ und wol bewahren/ dann sie zur Arzney sehr gebraucht werden. Major parca ein Stockparsh/ sonst Melanurus genant/ haben schwarze sprenckeln / die werden schier so groß / als ein zimlicher Karpe/ sind was schwerlichter. Ist auch ein frestender verzehrender fisch / der keiner Fische schonet / sondern frisset alles was er betommen kan / allein sich leßt er andere nicht gern fressen.

Parsh woher er den Namen/ und wie mancherley derrer seyn.

Dann wann ihn der Hecht oder ein ander fisch fressen will/ so streupet und perfet er sich gegen im / und heber seine stachelichte Federn / die er oben auß den Rücken hat/ auff und sticht flugs umb sich/ daß man in wol muß ungeschaffen lassen. Wiewol er sonsten des Hechtes guter Freund und Medicus ist: Dann wann ein Hecht von einem andern Fische / oder sonsten von einem Menschen verwundet wird / so wird er gar schwerlich wiederumb heil/ suchet derowegen den Parsh/ der muß ihn anrühren/ und ihm seine Wunden heilen. Oder heist Parca quasi Porca, dann wie ein Sau oben auß dem Rücken rauche strechende / Sauborsten hat/ Also hat dieser Fisch oben über den Rücken strechende Geäten/ damit ihn Gott sonderlich wieder andere Raubfische bewapnet hat.

Parsh ist des Hechtes Medicus.

Iti uj Man

Man setzet Hechte / Parsen und Welsen in teuren
Zeich zu den andern Fischen / dann sie thun grossen schaden
unter ihnen / und fressen die jungen fischlein fast alle
auff / daß man nicht zu Samen kommen kan.

Sonsten aber vernichet sich der Pars / wo er allein
in einem sonderlichen Zeiche gehalten wird / gar sehr / und
bezahlet seine Herberge wol.

Hat auch ein zimlich hart Fleisch / un ist gar gesund / auch
franken leuten / und den Sechswöchern / es mögen ihn
auch wol die Febricanten essen / wie dann auch den Hecht /
die Schmerlen und die Föhren Aufonius nennet ihn deli-
cias mentarum ; daß er wol schmecket gesund ist / und
von den reichen gerne gessen wird / Iuhus Alexandri-
nus lib. 15. c. 6. salubrium.

Es sind etliche dieser Meinung / daß der Fisch von sei-
nem Alter mancherley Namen bekommen / welches der
Wahrheit nicht fast unähnlich. Dann weil der Jünger
der Jährlich ist / wird er Hürling genandt / quasi He-
werling / daß er hewer oder in diesem Jahr geböhren ist.

In andern Jahr wird er Seichling genandt / dann
zur selbigen Zeit bekommen sie erst zweene oder drey
Stracheln auff den Rücken.

In dritten Jahr wird er Egling genandt / und wann
er noch elter wird / so nennet man ihn einen Keling Das
mag man in andern landen also seyn. Aber ich habe ihn
selber in ein reichlein gehabt darunter habe ich nie keinen
Strichling oder Strichering gesehen / da ich doch viel
Jungen drinnen gehabt / Aber in einem andern kleinen
Bächlein habe ich der Strichling viel gesehen / aber keinen
Parsen darinnen gefunden. Daß also meines erachtens /
Strichering eine sonderliche kleine Art der Fische seyn
muß. Ich lasse hier von die fischer urtheilen.

Wann der Pars angegriffen wird / so streuffet er sich /
und sticht mit seinen stachelichten Wersien / und ist solch er
sich oben so schädlich / als daß Hechtes biß / dann er blut-
et sehr / und heilet nicht wol.

Er pflaget im Maio und April zu laichen / und sich
gar sehr vermehren Er wird bey uns heuffig mit Nezen /
Neusen und Angeln gefangen. Wer greffe Parsen in
einem See oder Püel hat / der neme eine Angel mit ei-
nem kleinen Hecken / und mache eine Wicley dran / das
ist / er steehe ihr den Haken durch den Leib in der Seite /
und werffe sie am Angel hinein / und rücke bisweilen da-
mit / so scheußt der Pars darnach und verschlinget die W-
icley samt dem Haken / darnach kan man sie gar hübsch
heraus ziehen.

Wann man nur einen Fisch / oder nur ein bißlein vom
Fuß eines Krebses an den Angel macht / so fehet man
die besten und größten Parsen / damit. Item / Mutter-
krebse in die Reusen gelegt / fangen viel Krebse. Die
Parsen sind auch gar gesunde fische / sonderlich weil sie
noch klein seyn / dann sie haben ein hart Fleisch / daß auch
franke leute und Sechswöchern ihn essen mögen.

Im Haupt haben sie zweene lenglichee / weisse / breite
Steine / wie weisse Fischschuppen / sonderlich die Stock-
Parsen / die soll ihm ein jeder Hauswirth fleissig bewah-
ren / dan sie sind vor allerley Krankheiten gut.

Man fchet die Parsen auch im Winter unter de Eys /
mit den Angeln / da kan man auch in einer grossen Tiefe
zu ihnen kommen. Allein man muß im Sommer Regen-
wärme in Keller in einem Topffe setzen / und sie mit sande
wol bestreuen / und im Winter an die Angel machen.

Auch muß man am Haken forme die Schnur mit
Bley befesten / daß sie es nicht abbeißen: Vnd muß breit
gemacht seyn / so sichts auch fast wie eine Plöge / damit
fchet man sie hübsch.

Man muß aber die Angel nicht stille halten / sondern
unbrühen / so scheußt er darnach. Dann es ist ein begier-
riger fisch. Man mag auch lebendige Plögen oder Wes-
leyen anstrecken.

Das XXXVI. Capitel.
Von den Schmerlen.

Schmerlen oder Schmerlin / zu latein Turdi, Tu-
rellæ. Agricola nennet sie Globiones fluviatiles.
Græce ὀψίον Wie wol etliche wollen / Gobius oder Gu-
bio sey ein gemeiner Name und heisse Gründling / Kress-
sen / Schmerlen und Quappen: Sie müssen aber durch
den Quappen die Kaulhäupte verstehen / dann das seyn
allerst und die Gründliche / die uff der Erde oder im
Grunde der Wasser wohnen / wiewol man sonsten die

Kressen oder Gründeln Fundulos nennet. Sonsten wird
die Schmerle Smarisch oder Schmarisch genandt.

Man kan hier von nit allezeit etwas gewisses sagen/
dann die fische werden in einem Lande anders genandt/
dann in andern / und ein Landt gibt ihnen ein andern
Namen dann das ander in allen Sprachen.

Die Schmerlen werden an etlichen örtern Grundeln
genandt / aber bey uns sind die Grundeln eine sonderli-
che species, die da auch nicht groß werden / so wol als die
Schmerlen / Eltrigen / Kaulhaupt / und der gleichen an-
dere Fließfische mehr.

Die Schmerlen sind die allergefundesten / lieblichsten
und schwachhaftigsten fische die man haben kan / die
auch ein Febricant oder Sechswöchern in essen mag / so
wol als die Hechte und Parsen.

Etliche sagen / sie seyn zum besten von Weynachten
biß auff Ostern weil zu Ostern die zeit angehet.

Dieser meinung will ich nit fast zwar widersprechen/
allein mich düncket / sie seyn das ganze Jahr durch gut/
und sind niemals böse / als wann man sie nicht hat. Ich
wolte sie wol alle Tage mit essen / und gewarten / was
mir darüber vor eine Krankheit begegnen möchte.
Aber doch will ich hiermit alle fromme fischer gebeten
haben / wann sie nach Ostern Schmerlen fangen / die vol-
ler Rogen seyn / sie wollen doch derselben keine zum Feuer
bringen / sondern von stund an wider in das Fließwasser
werffen / damit die Wasser nit zu sehr verwüstet werden.

Was losse fischer seyn / die sehenen dran nit / sondern
sagen von einem jeden gefangenen Fische / Qualem re-
invenio talem te judicio. Wie ich dich finde / so richte
ich dich / und darnach ohne bedencken immer mit ihnen
auffes Feuer.

Es wollen etliche / daß die fische alle Monat einmahl
leichen sollen Welches der Wahrheit nit so gar unähnlich/
dann man findet die Rogner selten ohn Rogen.

Man hat auch Turdos saxatiles, steinschmerlen / die Schmerlen
man in der Edlichen Steinbeissen nennet / dan sie ha-
ben zwey Zeeenlein / damit sie in die steine beißen. Die wie oft sie
sind den andern Schmerlen fast gar ähnlich / allein daß des Jahres
sie schmaler und gefchlancker seyn / und ihr Fleisch kan leichen,
man von dem Grad nit so wol bringen / als von den an-
dern / man achtet sie wenig und geringe. Dann sie sind
nicht so gut / auch nicht so schwachhaftig als die andern.

Aber doch pflaget man im Voigtlande und in Meiss-
sen andere fische Steinbeissen zu nennen / die schier seyn
wie die gar kleine Ablichen oder Neunaugen / das sind
köstliche Herzensfische / das Quart oder die Kanne umb
6. silbergroschen / allein die seyn nicht so lang und groß
als die Abl / sondern kaum zwey fingerlang.

Sonsten aber laichen oder streichen die Schmerlen
im Mergen / und werden derer viel vber Nacht in kleinen
Körblein gefangen / Item mit dem fischharnen.

Wann man im Mergen mit dem Harnen am Pfer-
fischen mill / so muß es frühe geschehen / dann so balde die
Sonne im Winter herauff kompt / und die Wasser er-
wärmen / so balde lauffen sie von den Pfern mitten ins
Wasser / da sind alsdann die fische in den Fließwassern
nicht wol zubekommen.

Die Knaben fangen auch die Schmerlen mit den
Händen / dann weil dieser Fisch gerne in kleinen Bächen
ist / darinnen viel breite steinlichen / und darinn das
Quellwasser felt / so ergreifen sie sie also.

Etliche werffen Reishinder ins Wasser / sie seyn von
Weinreben oder sonst andere / liget nit dran / die legen sie /
soge ich / ins wasser / darein tricken die Schmerlen ger-
ne / darnach ziehen sie sie eilends heraus / und werffen sie
ouff den Rand / oder man helt bald einen Harnen unter
die Händer / so fallen sie drein.

Also fenget man auch die Eschen / denn mit denen kan
man eine ferne lustige Jagt anrichten / man leget nur et-
liche Reishinder ins wasser und jaget darnach die Es-
schen unter den steinen von unten hier auff gegen den
strom / so kriechen sie in die Reiser / darnach zeuct man
sie mit den reishindern heraus. Besiehe Iuhus Alex-
andri num lib. 14. Salub. cap. 3. & 4.

Noch etliches von Schmerlen. Ich bin von einem Betg-
man berichtet / daß er unter der Erden etliche hundert
flassertheff / köstliche / herrliche / gute lebendige Sch-
merlen gefunden / die gar wol geschmackt haben / welches sich
höchlich zu verwundern. Dann daran kan man spüren /
daß das semen piscium etiam in oculis fodinarum
aquis in inferionibus terræ paribus seyn muß.

Pars ein
gesunder
Fisch

Parses
sich und
Hechtes biß
schädlich.
Pars wan
er lezdet un
wie er zu
fangen.

Pars ha-
ben Steine
im Haupt /
so zur aller-
ley gut.

Schmerlen
die aller go-
fundesten
Fische.

Schmerlen
so unter der
Erden von
Berschlau-
ten gefun-

Das XXXVII. Capitel. Von den Eldrigen.

Eldrigen was sie vor Fische/und wie oft sie laichen.

Deλλα, oder 32209 Pfeilen / sind die Eldrigen/ist Bauch ein gemeiner kleiner Fleischfisch / der nicht groß wird und soll auch sehr fruchtbar seyn / und alle 4. Wochen einmal laichen. Dann wie unter den Thieren etliche alle vier Wochen jungen / als die Küniglein / und unter den Vögeln die Tauben/also hats unter dem Fischen die Schmerlen/Eldrige/ Kaulhaupt / und andere mehr/ die allen vier Wochen streichen sollen.

Sie sind gerne in den Bächen / da die Schmerlen und Kaulhaupt innen seyn/ allein sie lassen sich bey ihnen unter den Steinen / und auff dem Gründe selten finden/ sondern in sandichten örtern der Flüsse/ und mitten oder oben auff den Wassern / und haben eine bittere Galle. Mit Angeln und kleinen Fischförblein werden sie am meisten gefangen.

Das XXXVIII. Capitel.

Von den Kaulhäupelein.

Kaulhäupelein haben mancherley Namen.

Kaulhäupelein sind auch kleine fruchtbare wolschmecken de gesunde Bachfischelein/ auch Griechisch καίται genannt/ etliche nennen sie Groppen/etliche Corum, etliche Bochum, etliche Gobium fluviatilem capitalem, etliche einen Pabst/etliche einen Mälen / etliche Capitonem, dann er hat einen grossen breiten Kopf / einen kleinen geschlanceten Leib/ und ein hart Fleisch/ wird nicht viel länger als der Mittelfinger eines Mannes.

Um Ostern pflegen sie zu laichen / bis in den April/ wiewol man sonst immer viel Roggen bey ihnen findet/ daher vermuthlich / daß sie auch alle vier Wochen streichen. Etliche nennen sie auch Kaulparß/led male.

Man fahet sie auch in frischen Wassern in den kleinen Fischförblein/ und mit den Hamen/ wie die Schmerlen/ werden auch also gefotten / in Mehl ein wenig geföhlet/ und gebacken sind sie auch gut / und haben einen guten schmack / sind gern in kalten Wassern bey den Schmerlen.

Das XXXIX. Capitel.

Von den Strichlingen.

Strichling was es vor ein Fisch.

Die Strichling oder Stricherling welche die Weiber ihren Männern gerne kochen/wann sie des vorigen Tages trunden gewesen/ und sich übel gehalten haben/ & merito, sind auch kleine Bachfischelein/ die in kleinen faulen Bächen gerne seyn / werden vor Barsen Art gerechnet / weil sie oben auff dem Rücken ein Stachel haben/ damit sie sich wider die andern Fischen wehren/ wann sie sie fressen wollen / und den kleinen Parsen fast ähnlich seyn/ aber sie seyn mit viel länger/ dan ein halber Finger. Sie haben mit so gar einen guten schmack / wegen der faulen Bach/ darinnen sie sich auffhalten.

Das XL. Capitel.

Von Stinck oder Stintz.

Stinck was es vor Fische/und wann sie gefangen werden.

Stinck/ Stint/ Stincks oder Stintz/ Latine Spirinchus oder Tinchas, Scincas, οχινο-graccē, ist ein kleiner Fischlein / dann die Sticherling / doch findet man auch etliche zimlich groß.

Dies Fischlein ligt das ganze Jahr durch in den Seen unten auff dem grunde/ und wird kein einer gefangen.

Aber um Ostern zeucht er hauffenweise / wie die Bienen/wann sie schwermen/ da schepffen ihn die Fischer nur mit Mulden auß dem Wasser / ganzer Kahn voll/ und verkaufen sie in umligende Dörffern und Städten.

Es ist gar ein stinckender unschmackhafter Fisch/ und wird doch von den Leuten sehr gekaufft und gessen.

Ich glaube/ daß er daher Stint heist/ q Stinck. Er wird in den Seestädten und daselbst umbher heuffig gefangen und Juder weiß verkauft.

Wiewolten liegen zwene See neben einander / in einem findet man diese Fisch gar heuffig/ im andern nichts wie zu Teupitz geschicht.

Auff Lateinisch heist mans Tinca, sind etwas grünlich / daher sie Aulonius virides & vulgi solatium nennet/ daß sie eine gemeine Speise vor arme Leute sind/ Quia & non virides vulgi solatia Tinca Novit wiewol etliche Tinchas lesen. Doch essen ihn die Reichen auch gerne/ des Winters wird er im November und December auch hauffenweise und zu Judern gefangen / und in den Städten umbher verkauft.

Das XLI. Capitel. Vom Grube.

Dies ist der aller kleinste Fisch/ den die Märcker Grube nennen / sonst nennen sie ihn hundert tausend Fische / daß ihr so viel auff einen Bissen gehen/ dan man fahet mit einem Netz hauffenweise die Gruben / im Januario und October / und zwar im Winter und Sommer/ oft auff einen saß vor einen Thaler/ ob sie gleich sonst nicht thewer sind.

Grube/ was es vor Art der Fische und wann sie gefangen werden.

Wiewol man ihn mit gerne fangen läßt / dan man helt den Fisch vor den Samen aller anderer Fische/ der soll sich in den Wassern also / in den Ufern der Wasser hauffenweise zusammen halten/ wie es dan auch die Fischer nicht anders nennen/ dan den kleinen Samen.

Aber ich halte es vor ein sonderliche Art der Fische/ dann wans Junge von den andern Fischen weren/ so müsten mit einerley / sondern mancherley species durch einander seyn/ und man müste eine species von der andern erkennen.

Nun sind sie einander alle ehlich / man siehet keine junge Hechte / Parsen / Schleye oder Ahl darunter/ sie müsten ja ein wenig den Alten ehlich seyn/ drum halte ich sie vor kleine Pygmeos, unter den Fischen / wie dann ein jedere species ihre kleine und große Art hat/ ists nicht in den landen/ so findet mans in andern landen.

Das XLII. Capitel.

Von den Gründeln oder Kressen.

Etliche pflegen die Gründeln Schmerlen zu nennen/ aber Gründeln sind eigentlich die Kressen / Funduli, dan ob wol die Kressen im Grunde der Wasser stehen / wie die Schmerle/ so ist doch ein großer unterschied zwischen den Gründeln und Schmerle. Dan die Kressen oder Gründeln sind viel dicker dan die Schmerlen/ haben auch Schuppen/ welches die Schmerlen nit haben/ und haben weicher Fleisch dann die Schmerlen / werden auch nicht viel länger/ dan die mittelfinger eines Mannes.

Gründeln oder Kressen werden bö Schmerlen unterschieden.

Es nennen etlich die Kresse im Latein/ Merula, Graccē, und werden nit allein in kleinen Bächen/ sondern auch in grossen Fließwassern/ mit Angeln/ Neusen/ Körblein/ Hamen/ und engen Netzen gefangen.

Sie sind am besten von Weinachten bis auff Ostern zur Leichzeit/ wiewol etliche wollen/ daß sie auch alle Monat laichen oder streichen sollen. Etliche nennen sie auch Gobios.

Alle Fische sind besser und lieblicher zu essen / ehe sie streichen/ und wann sie noch voller Roggen sind / als wann sie geleicht/ und den Roggen abgelegt haben. Aber ein loser Fischer nimmet die Fisch auß dem Wasser/ die noch voller Roggen seyn/ ein ehrlicher redlicher Fischer wirfft sie wider ins Wasser / daß die Wasser nicht zu sehr verwisset werden.

Kressen sind gute Fischlein / wann man sie fieden will/ so soll man sie zuvor in heissen Wein legen/ oder mit warmen Essig begieße/ wie die Schmerle / daß sie kein blau werden/ mit Essig soll man sie abschrecken / oder Abstrucken/ und nicht lange fieden lassen.

Im Merzen / wann sie streichen/ so werden sie heuffig gefangen in den Körblein. Man will sagen/ daß sie alle sieben Jahr einmal heuffig ziehen / da sollen ihr viel gefangen werden. Im Anfang des Winters werden sie auch heuffig gefangen/ wans begint zu frieren / wie dan auch die Sticherling und Kulparsen.

Galen. lib. 3. de alimen. facultatibus, Gobio literalis est piscis, ex eorum numero qui parvi perpetuo manent. Suavisimus & concoctu facillimus simulque ad digestionem, succi bonitatem optimè comparatus. Eine Kresse ist ein Bachfisch / der allezeit klein bleibet/ und ist wol zu dewen.

Das XLIII. Capitel.

Von den Quappen oder Ohlrupen.

Was wir Quappen alhier in der Mark und im Lande zu Meckelburg nennen/ das heist man in der Schlesien und andern örtern Ohlrupen. Etliche wollens lieber nennen/ Coben/ wissen aber nicht ob Cobii oder Quappen einerley seth.

Ohlrupen was sie vor Art der Fische.

Sie haben eine schwarze sprengliche Haut / kleine Köpffe/ grosse Lebern. Werden hier in der Chur-Brandenburg in grosser Anzahl gefangen/ sonderlich im Merzen. Etliche so groß / daß man auch an der einige Le-

Leber/ein gut Gericht hat haben können / da in die zehen Personen über einen Tisch gefessen haben/dann die Leber ist schier das beste an den Fische / und wird mehrentheils allein der Leber halben getaufft.

Dhrlupen-öhl zu machen.

Dann man kan im Sommer/wann man sie in einem Glase in die Sonne hänget / ein gut gesund öhl darauff bekommen / das man zu vielen Arzneyen brauchen kan/sonderlich zu dunckeln Augen.

In vollen Monden ist ihre Leber am größten / aber nach dem vollen Monden nimpt sie wiederumb abe. Auff Lateinisch nennet man sie Lacertos. Græcè σαύρας, Etliche nennen sie Gobiones καβίος, Coben / doch soll ein Unterscheid zwischen den Coben und Quappen seyn: Etliche nennens Mustelas belloni.

In Schwaben und Algow soll man diesen Fisch Ruppen und Roselcken nennen. Mann sagt/das ein Fürst in der Schlesien solle gewesen seyn / desse Amme nichts anders/dan ettel Dhrlupen Lebern habe essen wollen/als er ihr aber nicht genug verschaffen können/sey er endlich unwillig worden / und habe sie in die Ober werffen und ertröckten lassen/und gesagt / auff einen guten Bissen/gehöret ein guter Trunck.

Auch schreibt man von einer Gräfin/von Weichling/die soll an diesen Lebern die ganze Gräffschafft Weichling verschessen haben / das ist eine grosse Epicurische intemperantia, oder lust gewesene

Sie werden hier in der Sprew heuffig mit Nezen/neben vielen andern Fischen gefangen/so wol auch in der See / aber in der Schlesien ist ein grosser Herrn Fisch/den man keinem Bawren oder Bürger gerne vorsetzt.

Ich will glauben/das sie in October und November Leichen/dann umb dieselbige Zeit/sind sie voller Rogen/doch sagen die erfahrene Fischer/das sie balde nach Wechnachten/und in der Fasten Leichen/drumb heissen sie ihn den Leichfisch/und nach dem richten sich die andern Fische alle/wie die Leicht / so Leichen die andern alle. Laß eine Schnur die 40. oder 60. Schritt herunter ins Wasser gehen kan/ hänge die voller Angelhacken/ und mache an die Hacken Gründeln oder Kressen/ oder kleine Pflögen/so fähestu viel Dhrlupen.

Das XLIV. Capitel. Von den Schleien.

Schleien was es vor ein Fisch/ und wo sie am liebsten wohnen.

Die Schleien werden im Latein / Metula lacustris oder Tinca genennet/etliche nennen sie auch Scorpis, und sind schlipfrichte schwärzliche Fische/und haben ein hart Fleisch/sind frisch und stark. Man will sagen/das dieser Fisch auch nicht leichet / sondern werde vom Schlamm und faulen Schilff in die mösichten Wasser fern gezeitget / dann er allezeit im Schlamm wühlet/und durchstreicht denselbigen / darumb man ihn gerne in den Teichen bey den Karpfen hat/darinnen viel Schlamm ist/damit er den Karpfen einen Weg durch den Schlamm mache/das sie durchgehen können.

Schleien wie oft sie Leichen.

So schmecken sie zu h sehr nach dem Schlamm/aber dis könne sie auch von der Speise haben/wan sie Schlamm essen/wie dan auch die Karpfen in den grossen schlammichten Seen/gar sehr nach dem Schlamm schmecken/und die Bögel nach den Fischen/die viel Fisch essen.

Sonsten aber leichet sie im Jahr zweymal/erstlich bald nach Ostern/zum andern wan der Rocco und Weizē blühet. In der Leichzeit kriechen sie gewaltig in die Reusen/sie sind gern in süßen Wassern/und wachsen sehr/sie können in einē Jahr so groß werden/das eine 6. Dreyer gilt. Wer lust zu vielen Schleien und Carugen oder Ghibeln hat/der setze ihr viel in ein Teichlein oder See/dan in sie erstücken im Winter unter dem Eise nit / wie die Karpfen und andere Fisch/ wann man ihnen gleich nit Wuhnen hawet.

Etliche halten viel von dem Fisch / essen ihn gern auf dem Salt / und sawr oder schwarz getocht / dann im Bawren wird man des schlammigen Schmacs nicht also gewahr / wan er wol gepfeffert wird / so mag er wol nicht so gar ungesund seyn.

Vor die Gelbesucht pflegen ihn die Leute sehr zu brauchen/binden sie unten an die Sohlen.

Dieser werden hier allenthalben gar viel gefangen in der Oder/Sprew/ und vielen Seen / mit Reusen/Wathen/Nezen/und andern Instrumenten.

Man pfleget sie auch / Thincas, Thenchas, oder Tenchas im Latein zu nennē / Aufonius, vulgi solaria Th. c.

Wann man sie zurichten sol. Vesibe Julium Alexand. lib. 22. c. 30 Salubrium, der schreibt / dz es ein ungesund der Fisch sey/daran man ihm leicht kan ein Fieber essen.

Das XLV. Capitel. Von den Peißtern.

Peißter oder Bygter / zu Latein Mustela, oder Murela varia γαλ. ♂, ♀, etliche nennen sie auch Lampretam, seu male lecuudum accuisum, dann ein Peißtern ist nihil minus quam Lampreta, ob er gleich fast die Farbe und Haut hat.

Peißter was es vor Fische und wie sie sonst genennet werden.

Lampreten seyn edle Fische / soll fast den Schlangen gleich die man warlich den Bawren nit vorsetzt / aber die Peißter verachten ein jeder/es ist hier victua pauperum, werden etwan einer spannenlang/und schier wie die Dhrlupen/aber ein wenig tunceler und glicfender/ und haben keine Mäuler/ist ein schlipfertiger Fisch / wann ihn eine Endte verschlingt / so kreucht er ihr per poketiora wieder herauf / es were dann das sie ihn zuvor todt beisse/hat gar ein ungeschmackhaftig Fleisch.

Diese Fische findet man in dem größten gemösicht und röhricht/das es viel Schlamm hat / und werden hier auch heuffig in sumpffichten Seen gefangē / wan ihr die Bawren ein Fälein voll bekommen / so streuen sie ein Handvoll Salt auff sie / das sie sich vom Schleim ein wenig saubern und reinigen/da sieb einer seine lust und sonderliche turgweile / wie sie sich durcheinander schlingen und winden/wie ein hauffen Schlangen/bis sie sterben/darnach geußt man Wasser drauff/und weschet den Schlamm fein rein ab/nimpt sie auß/ und tochet sie sawr und süsse oder schwarz/das man den bösen schmack nicht mercket. Es ist eine Speise vor die Bawren/ die essen sie mit lust/ und können sie am besten verdauen.

Wann man todtē Pferdsköpff ins Wasser legt / so kriechen sie hinein / das die Köpffe gar voll werden / und wann man die aufhebet/so kan man sie alle bekommen.

Das XLVI. Capitel. Von den Steinbeissen.

In Boigtlandt und im Lande zu Meissen fähēt man in etlichen Fließwassern Steinbeissen / die sind nicht also wie die andern/ derer ich droben im 36. Cap. gedachte habe/sondern es sind gar geschlancke Fischlein/wie kleine Neunaugen / werden nicht viel länger dann eines Fingers lang/haben Mäuler wie Spulwürm/daher man sie auch Lumonicos & Gabios Fluviatiles, Saximordos, & Mordilapidos nennet/aber doch etwas breiter. Sie sind umb die Fastnacht/ ehe sie streichen / am besten/dann umb dieselbige Zeit/sind sie voller Rogen/aber schad ist/so wann man sie alsdann hinrichtet / dann diß dienet zur Verwüstung der Wasser.

Steinbeissen so in Meissner Flüssen gefangen werden/was sie vor Art und was sie am besten.

Es ist auch etw Herrn Fisch/ delicia mensuram, dienen nit vor die Bawren/dan die verdäuen besser ein stück Käse und Brod/und ein gut gericht Fleisch/das ligit ihnen länger im Magen. Im Merzen gehen sie zum meiste.

Das XLVII. Capitel. Von den Aschen.

Wiewol wir meines erachtens/hier in der Mark keine Asche haben/sondern sie werde in Meissen/Schwaben und Algow und andern umligendē Ländern gefundē / so muß ich doch derer alhier umb anderer willen auch gedendenkē/ob die noch etwas darzu zeichnē wolten/dann ich wolte gerne/wie dan ein jeder schuldig allen Leuten dienē.

Aschen was sie vor Fische/und wo sie gefangen werden.

Aschen oder Aeschen / werden von einer Blumen zu Latein Thymalli oder Thymi genandt / Græcè γαλ. ♂, ♀, wie sie etliche andere nennen/ im Teutschen haben sie den Namen von der Farbe / das sie fast wie Ascherfarbig seyn / von Merzen an bis an den Herbstmonat sind sie am besten. Etliche nennē sie auch Phagres.

Es haben etliche seltsame Gedancken von den Fischen/ und sagē/das sie nach dem alter in Namen verändern/und andere species werden/ lassen sich vielleicht die einfältige Fischer verführe/die solche alberē gedanken von de Fische schöpffen/also sagen etliche/die Asche sey ebē der Fisch/dē wir Gründling nennē/ aber die Erfahrung zeigt ein anders/dan wan die Aschen das erste Jahr Gründling weren / so müßten wir hier in der Chur-Brandenburg trefflich viel Aschen haben/ dann wir haben der Gründling viel. Im kalten Wein gesotten/sollen sie am besten seyn.

Das Aschenschmalz soll ein gut heilsam ding zu den Brand/und zu den Augē seyn/doch hab ichs nit versucht. Wie

Wie man sie fahet/besize droben im ende das 36. Cap.
Stecke Neunaugen an die Angelhacken/so beissen sie gerne an. Item Windhuld/ ist gut durch das ganze Jahr zu den Uschen und zu den Barmen/das man sie anfornt.
Besize Junium Dubravium de piscinis lib. 5. c. 10.

Das XLVIII. Capitel.
Von den Fohren und Forellen.

Fohren woher sie den Namen/ und wo sie am liebsten wohnen.

Aurata χρυσόφως, die Edele Fohre/ Aufonius nennet sie salarem à saltatu: das sie über die Wehr springet/ sonst hat sie ihren namen vom Golde/dann sie läst sich gerne finden in den Wassern/ die Goldflitzen haben oder führen/ oder welche auß den Goldgruben quellen die da Gold halten/wie man in Ungarn/ Oesterreich/ Item in der Schlesien/Böhmen/ umb den Harz/ und umb das ganze Süderische/ Carpatisch und Saitonische Gebürge/ Item in Voigtland/ und andern örtern mehr/ da es diese Fische hat/genugsam sehen und erfahren kan.

So wird auch Variolus genandt/ vom lateinischen/ Aurata χρυσόφως Martialis lib. 13. Xin. 97. Non omnis laudem, pretiumque aurata meretur, sed cui solus erit concha Lucina cibus. Diese ist der beste Fisch/der den besten schmack hat. Der Namen Forellen/ist das lateinische variolus.

Dieser Fisch hat die Goldberge so lieb das er sich auch in gar kleinen Bächlein / die kaum eines Schritts breit seyn/und oben von Goldbergen herunter fallen / heuffig finden läst / das man oft unter einen grossen breiten Stein eine Fohre zwo oder drey mit der Hand herfür zeucht/die eines oder auch wol mehr dan zweyer spannen lang ist/wie ich selber oft gethan.

Etlliche nennn auch diesen Fisch Variolum, von mancherley Farben/ u id sonderlich die schönen kleinen rothen sternchen/die sie auff der Haut haben / es mag auch wol seyn/das Variolus von den Teutschen Forellen den Namen habe/er wird auch Vario Truta vel Trota, Pirus in Geniti pirantis, idem, Theodon, lupus varius genandt.

Fohren seyn ein Herrenessen.

Dies ist ein rechter trewer edler und guter Herrenfisch/ der gar eine lieblichen schmack/und sehr gesundt ist/daher ihn auch Athenæus τροφώτατος nennet/dz er wol nehret.

Sie werden mit Angeln / Hamen und greiffen gefangen/wer nach ihnen angeln will / der muß eine starke Angel haben / und einen starcken haken / ann es ist ein frischer/starcker und gesunder Fisch/ eine grosse Fohre reißt bald den Angel entzen / und lauffet dann davon/ drumb muß sie ein Fischer mit der Angel sein im Wasser umher zu leiten wissen/bis sie müde wird/und er schnell heraus außs Land ruckt / und balde über ihr her seyn/ das sie ihm nicht wider ins Wasser springet.

Wer auff Fohren angeln will/der neme ein par Krebs/ und schele ihn die schwänze und Scheren ungesotten/ und mach gar kleine Bißlein / und stecke sie also an die Angelhacken/dann sie essen gerne Krebse/ wiewol man sie sonst auch mit Regenwürmen fahet/wann man die an die Hacken machet.

Wann regnet so beissen sie gerne an / Item wann die Sonne heiß scheinet / allein sie sterben im Sommer bald/so sie außs Land kommen/ wann man sie nicht bald in frisch Born oder Quellwasser bringet.

Wann im Sommer die Sonne umb den Mittag heiß scheinet / so sind die Fohren gerne mitten im Strom/ da das Wasser zum stärcksten läufft / da seyn sie mit den Angeln leicht zu fangen.

Wo viel steine im Wasser liegen / vnd viel Erlene Bäume an den Ufern stehen / vnter welchem sie sich verriechen / vnd ihren Bauch an die Wurzel streichen können/da sind sie gerne.

Fohren wo mit sie an Angeln zu fangen.

Item wan man serpillum oder Quendel nimmet/den selben zerstoß und zerreibet / die Regenwürmer darinnen sület/und hernach an die Angelhacken macht / so beissen sie gerne an.

So auch jemand nach Fohren oder Uschen angeln wil/der neme eine schwarze Henne / drey Eyerdotter/Saffran/einer Erbes groß / und zerstoße die genandte zwo Materien wol / darnach mache er ein Loch in das Hun/ und stecke die zerstoßene Materien drein / und stelle die Henne 7. oder 8. Tage an die Sonnen in einen Topff.

Darnach thue den Topff auff und stelle ihn an die Luft eine halbe stunde/ folgendts nim eine gute Handvoll Gersten/die woll gesotten und verschumet sey / thue die auch in den Topff: So verzehret sie die Gersten und wird ein

Teig drauß/von dem Teig stecke ein wenig an die Angel/wann du Angeln wilt / man mag auch an die Hande streichen/wan man fischen will.

Item/nim Honig 1. Theil / Reigerfchmalz 2. Theil/ Kampffer 1. Theil/und saul Weidenholz 4. Theil/lege die Regenwürmer über Nacht drein / als dann magst du damit Angeln. Item/nim Blut von einem Rinde/lege die Regenwürm über Nacht drein / mache sie an die Angel. Item/man findet im Wasser alt Holz / darinnen wachsen Würmer/die stecke an die Angel.

Wiltu ein gut Querder zu den Fohren in den Neusen zu fangen machen/so nim Siberaeil und Kamper zusammen gestossen/und in ein Ziegel gethan / und warm gemacht/so wird der Kampffer zergehen / und leinöhl darnach dran gegossen: Da man aber mit leinöhl hat/ so soll man frische Butter / oder rein Bärghelchweinfett nemen/doch ist leinöhl besser. Wann solches wol untereinander gemischt und wol warm worden / so soll man was davon nemen/und dasselbige mit Flachs oder Werd bewinden/und in dem leinöhl/ und andern wol geröst oder gebraten in den Beutel binden / das übrige mag man wegsetzen und zudecken/ist gut weil es wehret.

Je frischer man es aber brauchet/je besser es ist. So man auch wil/so mag man den Querder kaum einen Tag und Nacht in gebrandten Wein thun/und liegen lassen/ und alsdann in den Korb thun.

Darnach so werden sie auch mit Hamen gefangen/ aber man muß achtung drauß geben / unten mit den beinen/wann sie in den Hamen kommen / das man balde auffrucket/sonst wäscher sie bald wieder herauf/und merck den Betrug/wan sie an den Hamen rühret. Sie darff auch wol wider auß den Hamen springen.

Fohren/wie sie mit Hamen gefangen werden.

Wan man sie unter grossen Steinen und hosen Wurheln mit den Händen fangen oder ergreifen will/ so muß man sie erstlich fein mehlich unten an den Bauch krauen/ das hat sie gerne/bis man ihr zum Kopff kömpt/ da man sie am gewisesten halten kan/ sonst arbeitet sie sich gar leichtlich wider loß/ weil es ein schlipffriger / verschmizter starcker Fisch ist.

Mit den Salmen haben die Fohren eine grosse Verwandtschaft in vielen Dingen/es sind aber gleichwol zwo unterschiedene species. wie auch der Lachs/oder die Lachs fohren.

Ein wunderding aber hab ich von den Fisch in meines Vatters Fischwasser in der Schlesien vernommen / das er seine größe alle Jahr verändert/ dan ein Jahr sind sie alle mit emander etwan einer halben spannen lang / das ander Jahr aber eine spannen lang / das dritte Jahr mittelmäßig und zimlich groß unter einander gewesen/ fast wie der Karpen.

Wo etwan ein frisch Bächlein von einem Berge herunter fließt / in dasselbige macht sie sich auß den andern stießwassern/und will immer höher hinauff/kömp sie an einen Ort/da sie nicht kan weiter kommen/das ihr etwan stein oder Erden im Weg ligen / so springen sie hinüber/ das sie also immer höher und höher hinauff kömp.

Es wollen etliche / das die Fohren gegen dem Sommer/und bis nach dem Heymonat ein rothlechtig/goldfarbig Fleisch haben sollen/davon sie auch Aurata sollen genennet werden. Aber nach Jacobstage/ wann sie geletchet / sollen sie ein ander Fleisch haben: Aber ich hab ihr im anfang des Sommers beyderley mit einander / und zu einer zeit fangen sehen: Bin derwegen der Meinung allezeit gewesen/das zweyerley Fohren seyn/ etliche haben ein röthlich/etlich aber ein weiß Fleisch.

Im Michaelis Monden und im Merzen / wann der Monden alt ist/streichen die Fohren/ doch wann sie mercken/das es kalt werden will / so leichen sie auch wol im Neuen Monden. Besize Julum Alexandrium, lib. 15. c. 4. und lib. 20. c. 11. und drunten das 102. c. Item das 129. c. dieses Buchs.

Das XLIX. Capitel.
Von Abl.

Anguilla, ein Abl/ist fast wie ein diminuti vum vom Anguis eine Schlange/das sie das ansehen hat/wie ein Schlanglichen/weil sie noch jung un klein seyn. Auff Griechisch heist er ἄβυλα und αἰγύλα Sciangulo, obstru. ta gula coercio, obtorto collo praefoco tucum li mus. dan in solchen Wassern seyn sie gerne / die fern stille stiesse/und viel Modder / und einen seilammichten oder

Abl woher er den Namen/und wo er am liebsten wohnt.

oder leimichten Grund haben. Item in denen Wassern/ die bey den Mühlen und Hännern sehr raufliben und mit großem geräusche unter sich fallen. Im Flusse Gange hats Ahl die dreißig Schuh lang seyn.

Erlliche sagen / daß ein Ahl keinen andern gebieret/ sondern daß sie vom faulen Erdreich / Schlamm und Schilff geböhren werden. Mizald. Cent. 7. Aphor. 77. wie die Vers lauten.

An uilla anguillam ceu Teucham Teucha secundani Non parit. Has limus putris, & alga parit.

Die Schley und der Ahl kommen vom Schlamm und Schilffher/nit von andern Ahlen und Schleyen. Nur ist wol wahr / daß dieser Fisch keine Milch noch Roggen hat/darum leicht er auch nit sondern lauft nur/aber doch gebieret er / und die sind erslich klein / wie ein grosser Zwirnsfaden. Dann also reden auch unsere Fischer/die ihr ein Jahr viel hundert Tonnen fangen/ und die ganze Markt damit bespeisen/dabon/nemblich/ daß er sich mit der Schlangen belauft / wie erliche meinen: Sondern die Urtsey/Plögen/und Güstern oder Gesen/und andere kleine Fische / tragen den Ahl in den Ryben oder Floss in der Gass kurz vor Ostern / von denen conciperet er ein semen. das wächst darnach in den Rybeit / und wird eine kleine Made/bis er wird eines halben Fingers lang. Darnach lauffts auß des Ahls Ryben herauß ins Wasser/ und wächst allzuhand immer grösser. Plin. schreibet lib. 9. c. 51. Die Ahl sollen sich an den harten Felsen reiben/ und was sie alsdann abtreiben / dabon sollen junge Ahl werden. In der Fassen leicht er.

Ahl was er vor Fleisch und was schädlich an ihm ist.

Dieses Fisches Fleisch hat eine dicke zehre Feuchtigkeit/ die den Menschen sehr verstopfet/und gar ungesundt ist/ ob er wol anfällig ist / und ihn erliche Leute mächtig gern essen. Das es ist ein fetter Fisch/und es heist: Omnis pinguedo mala piscium pessima. Alles fette schadet sehr der Fische aber noch viel mehr. Vor de Haupt und Schwanz der Ahl/hat männiglich eine grossen abscheu/und tochet sie nit mit andern theilen/ dann weil erliche dencken/ daß sie sich mit den Schlangen begatten sollen/so dencken sie/ sie müssen auch eine Giffit im Kopff und im Schwanz haben/wie die Schlangen. So sagen erliche/daß der Rücken grad und das Aederlein das darinnen ist/ eine Giffit bey sich haben solle. Drum ziehen sie dasselbig fein artig und behende herauß/wan sie den Ahl zu stücken schneiden. Am Blut ist ein zweiffel dz es ein böses gifftriges ding sey/ dan wan einem das in die Augen kompt / so kan er leicht umb das Gesicht kommen/ oder kan ja die Augen lange nit wider zu recht bringen/in 10. oder 12. Wochen nit / wie ich selber mit meine Augen gesehen. So ist auch sonst ein sehr fichtiger Fisch / trancke Leute dörffen ihn nit essen/ wie dann auch die Karpen und andere weiche Fisch denn sie Kranken nicht nützlich sey.

Dem Magen und den Nieren ist er gar schädlich/ und sonderlich denen / die den Stein und Podagram haben. Drum halten auch die Medici nichts vom Ahl / sonderlich im Solkitio aetivo.

Ahl wie er zuzuricht/ daß er niemand schädlich sey.

Doch wer ihn ja essen will / der lasse ihn erslich im Wasser und Wein zweymal überfieden/darnach gresse er dasselbige Soth abe / und toche ihn darnach vollend ab/ und mache ein gut bequäm wärment soth drauff / oder brate ihn und mache ein gute Salse darzu: Im Winter muß dieselbige Salse grün seyn / und müssen gute wärmende species darzu gebraucht werden / und ein guter Wein/Pfeffer/Ingwer ist allezeit gut darbey / er werde gefotten oder gebraten. Im Sommer mag man sawre species darzu nehmen/als Agrest und Essig. Jedoch gehöret zu dieser Mahlzeit ein guter trund Weins / sonst kan man leichtlich ein Fieber dran essen. Dann man muß über dem essen off / aber allezeit nur ein wenig trincken. Dann dieses stärcket die dāwung / und verzehret die kalte und phlegmatische Feuchtigfettē/die drinnen seyn. Holz hāwern/Dreschen/Ackerleuten / die grosse Arbeit thun müssen / kan er nicht leichtlich schaden / er sey gefotten oder gebraten/geräuchert / oder ungeräuchert. Vesihē Frisium in speculo lib. 1. c. 22. Julium Alexand. lib. 14. c. 3. Aristoteles sagt lib. 8. de historia animalium. Das ein Ahl 7. oder 8. Jahr leben könne.

Wann die Ahle lauffen (dann also nennens die Fischer) so werden ihr viel in den Wehrförsen gefangen/in den Reusen. Das fette vom Ahl ist den Ohren gesund. Wan einer ein kleines Gläslein nimmet/und thut Quecksilber drein/und hāngets mitten in den Reusen/doch daß

es mit Wachs und Harz wol verwehret sey: Und nimpt darnach firenen Schmeer und wilde Minge / und röstets mit einander in einer Pfannen / und bindets darnach in ein dünnes Lächlein / und thuts in die Reusen da Mos ist/und lasset sie über Nacht ligen / so fāngt er viel Ahl und andere Fisch.

Erlliche machens auch also/sie nemē alt Firnenschmeer/thun das in eine Pfanne / röhren es mit wilder Ackerminnfrant umb (vide Dioscor. lib. 3. c. 41. Da nemet ers Calamentum odoriferum) thuns darnach in ein Lächlein und hāngs in eine Reuse.

Erlliche also/sie nemē ein klein Gläslein / thun vor 3. oder 4. Pfennig Quecksilber drein / und thun darzu faul nachscheinend Holz (alt voll Weidenholz vermachen das Gläslein feste mit Wachs und Harz / und hāngens es in die Reuse so erfahren sie groß Wunder.

Item/thae die Würmlein/die umb S. Johannis des Nachts auff den Wiesen und Eckern also leuchten (erliche nennens sie Johanniswürmlein/sonsten Chantariades) in ein Glas/und vermachs oben mit Pech oder Wachs/ daß das Wasser nit hinein kan / stecks in die Reusen/so wirftu viel Ahl fangen: Dant nach dem trecht lauffet er sehr/und will sich vertriechen / und treucht häufig in die Reusen oder Ahlfassen.

Für des Donnereschall und trachen der Wetter / er schrecken off die Ahl also / daß sie sich auß der Tiefe zu oberst herauß auff das Wasser begeben/ daß man sie mit den Händen ergreifen und fangen kan.

Ahl wie er zur zeit des Donners zu fangen.

Allein muß man alsdarn zu sehen / daß man sie fest hält/dan es heist: Non tenet Anguillam, qui per caudam tenet illam. Bey dem Schwanz ist ein Ahl übel zu halten/ergreift man ihm beyim Kopff/oder mitten beyim Leib/so windet er sich wider los/aber am besten hält man ihn/wan man ein Hader in der Hand hat/ oder die Hand mit Sand oder Erden bestreichet.

Wans im Sommer donnert/so ist der beste Ahlfang/sonderlich in den Hundstagen/wann der Mond abnimpt. Itē in 4. Wochen nach Ostern / wans beginnt warm und geschwül zu werden/und wan finstere Nächte seyn.

Wann des Nachts der Mond scheint/so beist er nicht wol an / wann aber eine Oppositio Solis und Luna ist/ das ist im Wadel oder No vilunio, aks drey oder vier Tage nach dem Wadel oder neuen Monden / beissen sie gar wol an. In der Fassen fāhet er an zum erstenmal zu gehen / sonderlich wan das Erlen oder Eldern Laub auß bricht/alsdann ist der beste Ahlfang. Im neuen Monden gehet tem Ahl / wans gleich Donnert oder Blizet: aber im abnehmen des Monats gehet er/sonderlich wans donnert und blizet und wehret solches gehen vollend bis zum ende des Monats.

Ahl wann sie am besten.

Wann man todre Barsen oder Versig an die Angel haken macht/so fāhet man sie mit der Angel/und sonderlich mit den Nachtschnären.

Wo stille Wasser seyn/die fein sanfft und mählich oder gelinde fließen/und unten eine Mühle ist/da das Wasser auff die Made mit großem geräusche fället / da hält sich der Ahl gerne auff / sonderlich wan dieselbigen unten einen schlammichten Boden haben.

Wan er nun das gereusche des Wassers und der Mühle höret/so leget er sich obē auf das Wasser/ und schwimmt den Strom nach hinunter zu de gereusche der Mühlen / da leget man ihn eine grosse Reuse und Fischförsen hart neben einander/et wann eines guten Schritts lang über den Strömen/durch welche das Wasser herunter auff die Made laufft/wann er nun zu denselbigen Rinnen kömpt/und mercket/daß in die Fluth ergreifen/ und mit herunter auff die Made reissen will/so treucht er unter das Wasser/drehet sich umb / und will unten auff der Erden wider zurück im Wasser gegen den Strom hinauff schiefen/und kömpt also in die Reusen / und wird gefangen. Ergreift ihn aber die Flut des Wassers und reisset ihn mit herunter auff die Made/ so hat man unten Sack vordargestalt an den Rinnen / darcin kommen sie und werden gleichwol gefangen / wann man des Morgens die Reusen und Stücke hebt/so befömpft man sie.

Zu Windaw in Liefland das ist ein Stättlein an dem Fluß Windaw gelegen/der durch Polen/Churland und Liefland dahin kömpt / und aldar bey Windaw in Oceanum fället) wird der Ahl also gefangen / sie bindens Elsen/Erlern oder Erlernreisig in etliche zimliche Bünd/ und lassen das Laub dran / fahren im Rahm auff das Wasser/



Handwritten marginal notes in a smaller script, likely providing additional details or corrections to the main text.

fer/und werffen die Bunde hinein/die fallen bald zu grunde/was gleich mitten im Strom ist/ den andern morgen fahren sie wider hin / suchen sie mit einem Hacken/und ziehen die Bunde damit fein mälich herauf / und schüteln hernach die Bunde über den Kahn auß/ so fallen viel Ahl herauf. Man muß aber die Reuser gar mehlich und gemehlich auffheben / und in den Kahn nehmen / sonst schlippen sie wider herauf.

Ahl wie sie zu Strahlsunde und Hamburg gefangen werden.

Zu Strahlsunde im Lande zu Pommern thun sie new gefangen/oder wol aufgewässerte Häring in die Reusen/ so kriechen sie gewaltig hinein. Zu Hamburg werden ihr im Winter und Sommer gar viel gefangen / auff diese weise. Im Sommer fährt man mit einem Kahn auff dem Wasser umher/und hat in der Hand ein fein dünne Stränglein/und forne ist an das Stränglein ein Eysen gemacht/ das forne von einander auffgethan ist/ wie eine Schere/und mitte ist ein sehr spitziger Angelhacken also



Damit stachern sie immer unten auff dem Grunde und allenthalben umher/da liegen die Ahl unter offte gar häufig übereinander/wie ich selber gesehen: Wan man nun einen mit dem Hacken trifft/ so spisset er sich balde an den Hacken / und wendet sich umb die Stränge und umb das Eysen/so hebet man so fein herauf. Also werden ihr da sehr viel gefangen/das man sie in Tonnen einsalzet. Im Winter haben sie Wädhnen durch Eys / und fählet mit der Stränge hinunter/was sie treffen/das nehmē sie mit.

Ahl wie sie zu Lübeck gefangen werden.

Zu Lübeck fange ihr auch die Jungen sehr viel mit den Angeln/und machens also/sie binden Biesem oder Binsfen/Juncos die in dem Wasser wachsen/zusammen/das es kleine Bündlein werden/etwan einer Spannen lang/oder ein wenig länger/die fallen nicht zu boden / sonderit schwimmen allezeit oben auff dem Wasser.

Umb diese Binsfen binden sie eine Schnur mit einem Angelhacken/daran sie ein todt Fischlein oder einen Regenwurm gesteckt/und hengens also an dem Binsfenbund etwan ein gute Klafter tieff ins Wasser/so beissen sie des Nachts an/und fangen sie.

Des Morgens su den sie die Büschchen auff dem Wasser wider/und ziehen sie mit den Ahlen her auf.

Man fählet sie aber sonsten mit Härener Angeln und Regenwürmen / wie andere Fisch am tage/ allein man muß sie tieff sencken/das der Hacken unten auff der Erden hergehet.

Sind aber sehr übel vom Hacken wider abzulösen/dan sie krümmen und wenden sich trefflich sehr / das man sie übel handeln kan. Die Fischer beissen ihm bey dem Kopff das Gemäcke mit dem Maul engwey/so hält er friede.

Wann man ihnen die Angelruthe in den Hals bis in den Bauch steckt/ so kan man den Hacken fein wider herauf ziehen. Man fählet sie auch also/man fährt mit einer Kahn dahin / da sie pflügen zu seyn / und macht einen Zwirnsfaden vierfachtig zusammen / und reibet grosse Bieras oder Regenwürme dran / darnach bindet man den Zwirn zusammen/gar faulich wie einen Stöckel/und hält sie also unter das Wasser/schnellet ein wenig mit einem Finger auff's Wasser/so kömpt er balde/und will sehen/was da ist. Wann er die Würme gewahr wird/so heist er drein/nit einer allein / sondern eiliche mit einander/so bekömpft er den Zwirnsfaden umb die Kiesel oder Kienen/wan man nun fählet/das sie dran seyn/so zeucht man sie herauf / und hält sie über den Kahn so fallen sie vom Zwirn ab/und fallen in den Kahn / darnach ist gut mit ihnen zu handeln.

Im Frühling/so balde der eintritt/wird er häufig gefangen/in den Ahltafen / dann da gehet er seine gänge: Und wann der Bawer Haber und Erbeis / balde im Anfang des Frühlinges geset/so balde sie auffgehen/hebet er den Kopff im Wasser empor/und reucht darnach wie die Fischer reden/wo diese Saat auff dem Felde stehet / und treucht herauf/in die Saat/und sucht dar seine nahrung. Als dann warten ihm die Fischer auf den Dienst / und bringen sie häufig herein. Darnach stede sie auf dem Salz/oder mit Wein/oder brate sie fein / in stücken zerschneiden/und die Adern auß den Gräten genommen mit Salben/ auff einem Noß / befrewe sie mit Ingber und anderer guten Würge/nach demen gefallen/laß sie auff

tragen und eine gute Kanne Rhenischen oder Canarischen Wein in Bechern darneben setzen / und laß unsern H. Erre Gott einen guten Mann seyn/ der dir deinen Weibe und deinen Kindern ein solch gut Bislein bescheret hat. Wans sollen keine Ahl essen/sie sind ihnen auch nicht gesund/dann ob sie es gleich wider auffarbeiten können/ so haben sie doch nit guten Wein darauff zu trincken / haben ihn auch bisweilen nit zu zahlen: Sondern sollen sie den Doctoribus und Magistris, Bürgemeistern und Rahtsherren in den Städten verchren/ ihnen gute Freunde damit zu machen/die können/ wann sie Geld im Beutel haben/ zu solchen guten gesunden Weinen leichtlich kommen.

Meines Vatters Fischer hielt viel von der zeit/wann die grossen Bieras oder Regenwürmer nach dem Regen von sich selber auß der Erden kriechen/das löchlein in die Erde werden/und er bey den löchlein lieget/dieses löche dicke Regenwürmer machte er an die Angelhacken/ die er unte an den Nachtschnüren hatte / damit fing er offte und einmal 20. 30. mehr oder weniger Ahl in unserm See.

Item/wann das Wetter trüb ist / und wans viel regnet/oder Regenwetter ist/ doch ist er auch wol zufangen in den Ahltafen.

Wann der Mond im Wadel ist / wie die Fischer im Lande zu Meckelburg reden / so fängt sich der Ahl sehr/ das ist/wan der Monden abnimmet.

Die Ahl essen gern Krebs/ wie droben auch gemeldet/sonderlich die Mütter oder Mauter / wie wir es nennen/ das ist/die den alten Kock haben abgelegt und einen jungen weichen angezogen.

Wann der Hanff balde reiff ist/so schneide ihn mit den Kolben ab/und thue ihn in die Reuse / da gehen die Ahl gerne darnach.

Der beste Ahlfang ist bey uns hier zu Aderberg und Brygen an der Oder umb Johannis und wann die Gerstenohst ist/oder im Sommer/wans begint zu donnern/turz vor dem Ohst/und in dem Ohst werden am meisten Ahl gefangen. Ahlfang an der Oder wen er aut besten.

Die armen Leute und die Luffländer kochen die Ahle in weißes Kohl/und im sawren weissen Kohl / Item / in Mohrrüben/und haltē dieß vor ein köstlich essen/ und haben den Vortheil/das sie also den Kohl mit Butter oder Speck nicht fett machen dörfen/aber ich möchte ihr Gast auff dieß Gericht nicht seyn / Ich halte Coniunctio est altera natura,wie und woran sich einer gewöhnet/also ist er auch Kochte doch jener Bawr einen Hasen im sawren Kohl / und mir gaben die Wende einmal einen grossen schönen Kapauen in Hirse gekocht / ich mußte gleichwol vor lieb nehmen und dem Wirth seyn Mahlzeit nit verachten. An der Oder essen die Kinder Binsfen/denen sie nur die eufferste grüne Haut abschaben / als wan es Zucker were.

Wo der Ahl in so grosser Anzahl allhier in der Mark gefangen wird/da salzet man ihn in Tonnen ein/wie den Planhecht/man muß sie aber wol salzen/ umb der feuchtigkeit willen/und sich von dem Blut des Ahls vorsehen/das es eiten nit in die Augen kömpt/wie offte gemeldet.

Die Eingeweyde siedet man in grossen Kesseln/und schäumet oben das Fett davon/und schmieret die Wagen damit. Besiße droben das 30. Cap. dieses Buchs.

Wann man solche eingesalzene Ahl stede will/ so muß man sie zuvor einen halben oder ganzen Tag in kaltem Wasser liegen lassen / darnach sie sehr eingesalzen gewesen seyn. Aber so lange sawren sie nicht im Salz/ als die Planhechte/umb der Feuchtigkeit willen / sondern man muß alsdann in Rauch hängen / so kan man sie getäubert viel länger halten oder haben. Besiße das 30. Cap. dieses Buchs.

Die Meckelburgischen Bawren essen sie rohe und ungekocht/wie dan auch den Speck/Schmcken/Knackwürste/Lachs/te.

Wiewol der Ahl 6. Tage leben kan / wann der Nordwind von Mitternacht wehet/ aber wann der Südwind von Mittage wehet/weniger Tage/so muß man ihn doch hülfte thun/und in einen nassen Zuber legen / darinnen sawret er besser/dan im Zuber / der mit Wasser gefüllet ist/sonderlich/wan man ihn mit grünen Gras bestreuet.

Wan man ihn fortführen oder tragen soll / so muß es in der Nacht geschehen/und ihn in der Nacht forttragen/ auch in einen genässeten Zuber in Sand legen / dann der ist seine Nahrung/ so kan man ihn über acht Tag lebendig und frisch erhalten.

Man

Man kan sie lebendig weit / und über etliche Meilen führen oder tragen / wann man sie mit Gras bestreuet / wann sie gefangen werden / wann man sie balde in die Wiesen auff's Gras leget so balde sie gefangen worden seyn / so schlingen sie sich in einander / und entspringen einem wider ins Wasser.

Wann man sie sonst fortführen oder tragen will / so kan man sie im Grase am besten fort bringen. Es ist ein Gras an der Oder / das ist fast wie ein Schilff / aber mit so hoch und dick / sondern etwas subtiler dann Schilff / die Märcker / sonderlich die Oberleute nemmens Mylitz / die Pferde fressens gern / dan es ist ein süß Futter / wann man das über die Ahl streuet / so verkreucht er sich drein und dencket / er will wider ins Wasser kommen / darinnen kan man ihn lebendig weit fortbringen.

Es werden auch die Ahle sehr groß alhier / daß sie fast zwey Ellen lang / und eines guten starken Arms dicke seyn. Besiße Plin. lib. 9. c. 35.

Ev valdus Vogelius schreibt in seinem Büchlein de lapidis phisici conditionibus c. 2. & 25. daß man durch menschliche Kunst / Ahl und allerley andere Thier / Kräuter putrefaction und Faulung andere Thier und Kräuter zeugen könne / saget aber nicht darbey / wie mans machen solle.

Mit den Schlangen ist wol gewiß / daß man viel junge Schlanglein durch die putrefaction einer Schlangen in limo equino zeugen könne.

Wie man aber viel Ahl fangen / und gestorbene Ahl wider lebendig machen solle. Besiße Joh. Jacobum Wecker. de secretis lib. 2. c. C. Plin. Sec. part. 3. c. 21. 22. 23.

Das L. Capitel.

Von den Karpfen.

Karpfen
wann sie
leichen.

Cyrtianus, Carpio oder Carpa ein Karpe / der leichet im ganzen Junio, oder Brachmonden durch / und zur selbigen Zeit ist alles Angeln nach Karpfen vergebens / dann sie beissen ihre Leichzeit nicht an. Sie werden in etlichen Fließwassern und Seen gefunden / aber nicht in allen. Sie leichen mit in allen Seen und Teichen / auch nit alle Jahr / Aber wann sie zwischen Ostern und Pfingsten leichen / so kan man sie am Rande / wie auch die Hecht mit Speren stechen und bekommen. Dann da legen sie sich an den Rand hin / oder pladern des Nachts am Ufer. Da warten ihne die Fischer mit dem Spähr auff den Dienst / und stechen oder schlagen sie mit einem Prügel.

Wann sie leichen will / so springen sie zuvor über dem Wasser auff. Etliche sagen / sie leichen woll in allen Seen und Teichen / aber der Leich oder Strich bekomme nicht in allen Seen oder Pfützen. Ich weiß / daß hier nicht weit von Berlin einer in die 44. Pfütze hat / aber er hat nicht über vier Pfütze / Jarinnen der Leich bekömpft / dann sie leichen nur / wo es leimichten und grießlichten Grund oder Boden hat.

Etliche sagen / die Karpfen haben dreyerley Leichzeiten / Erstlich wann die Apffelbäum blühen. Darnach umb Pfingsten / Etliche auff Johannis.

Wann man Weyd in Honig tocht / und umb sich ins Wasser streuet / so fängt man darnach viel Karpfen mit der Angel allda. Man muß aber / wann man Angelt / Zeig mit Honig vermischt und eingemacht an den Hacken stecken / gar groß / schier wie Nuß.

Sonsten pfeget man ihne Hundebrod / dz von Kleyen und Mehl gebacken wird / klein gekrümelt ins Wasser eine Tag oder 4. zuvor zu werffen / und sie damit zu kornen an dem ort / da man meint / daß sie seyn / so gewohnen sie dahin / darnach Angelt man da / und fahet sie herauf. Man muß aber tieff sencken / dan sie gehen auff dem Grunde.

Nim die Haut von Soekfische / seude sie gar woll / darnach thue ein wenig Safran / und machs an die Angel / und laß ein wenig vergehen.

Man pfeget auch an dem Hacken eben dasselbige Brodt zu machen / thut man Honig darunter / so ist so viel desto besser. Vor dem Leich beisset sie nit wol an / aber wann sie geleichet hat / so deisset sie besser an / dann da ist sie hellig und hungertig.

Nim Pfefferkuchen und Querder damit / darnach beisset sie gerne.

Karpfen des Nachts mit dem Regen am besten zu fangen / dann da sehen sie das Netz nicht / wie am Tage / wann man bey Tage zeucht / so sihet sie das Netz / steckt den Kopff in die Erde / und läßt über sich wegstreichen / oder springet

auch wol über das Netz weg. Wann man in großen Seen oder Wasser nach Karpfen Angelt / so haben etliche etnen langen Kescher (das ist wie ein klein künstlich Hämichen oder Netzen / an einen Stecken gemacht) den nehmen sie zu hülf / und heben die Karpfen damit vollendt auß dem Wasser in den Kahn : Sonst seyn ihnen etliche zu schwär / und zu stark auß den Tiefen herauf in den Kahn zu bringen.

Etliche mischen Colloquint in etlichen sachen / machen kleme kaulichen / fahren mit dem Kahn auff dem See / und werffen die kaulichen ins Wasser / so bald sie das geniesse / so schwimmen sie empor / da muß man balde mit dem Kahn oder Kescher bey ihnen her seyn / sonst ermannen sie sich balde wider / und geben darnach das Aufreissen.

Will man aber Karpfen in Reusen (darein sie sonst nicht gerne lauffen / dann es ist ein sehr verschmitzter listiger Fisch) fangen / so thue in eine Fallreusen (die also ge- Karpfen mit macht / daß sie von beyden seiten hinein lauffen können) Reusen zu gebehet Brodt mit Reiger fetten beschmieret. Dann mit Reiger fett sind sie leicht zu teuschen.

So man aber Karpfen mit Nachtschnüren fangen wil so mache erstlich eine lange Nachtschnur / und mache darnach an dieselbige viel andere Schnüre mehr / daß sich dieselbigen schier über den ganzen See außbreiten / mache unten an eine jedere Schnur einen Angelhacken / er sey einfächrig oder gedoppelt zu beyden seiten ist gleich so viel / darnach nim Brodt so auff einem Reibeysen klein gerieben ist / und thue ihn auff gefottene Honig / rühre mit einem löffel umb / daß es gar dicke wird / laßt kalt werden / und spisse es unten an die Angel / magst auch Wey unten an die Schnur machen / daß die Hacken zu Grund fallen / dann im Grunde sind die Karpfen und andere Fische / was nun vor Fisch daran koumpt / das fahet man. Wiltu Hechte damit fangen / so mustu Okeley oder Uckelen / Weißfische / Kaulbäup / oder Groppen / Zofische oder Blinden bey den Schwänzen an die Hacken machen oder stecken / so verkslinget der Hecht den Hacken mit den Fische. Darnach schneidet man ihm die Angel vor dem Maul engwey / und wann man ihn reißt / so nimt man ihm den Hacken wider auß dem Leibe und macht ihn wider an die Schnur.

Die Karpfen sind gerne in leimichten / sandichten schlammichten / und lärtichten Gründen / aber wo leimichter Boden ist / da bleiben sie dünne und schmal / sie haben aber einen guten schmack / und hübsch weiß Fleisch / und werden fein fett. Aber im schlammichten / mergelichten Gründen schmecken sie zu weilen moderricht / und da muß man etliche groffe Schlenen bey ihnen in die Leiche haben / daß sie ihnen im Schlamm und Koch vor arbeiten / daß sie hernach gehen können.

Es haben auch die Karpfen diese Art an ihnen in den Seen und Teichen / Sie wühlen ihnen in den Müulern eine Grube / wo sie nur in den Boden kommen können / oder in den Rand des Ufers / und legen sich da sichtig und hauffenweise über einander / und lassen das Netz über sich hergehen / wie dann die Weyer auch thun. Diesen Orth forschen ihnen die Fischer auß / und umbstellen ihn mit Netzen / und fangen sie häufig weg.

Wann sich der Karpe nit will fangen lassen / sondern springet über das Netz weg / als wann er drüber stöge / so muß man das Wasser in die länge und breite über ziehen / und so lange jagen / bis sie müde werden / alsdann lassen sie sich wol fangen.

Aber dieses kan in großen Seen / Teichen / oder Fließwassern nit geschehen / sondern nur in den kleinen Seen. Da fischet man nur über die länge und breite in de Wasser mit der Warhe umbher / bis sie müde werden / so legt sie sich an das Ufer / und stecken die Köpffe unter das Ufer / da dencken sie dan / es sehe sie niemand nicht.

Kuffe nicht groffe Karpfen / dann sie schmecken nicht wol / und haben grob unschmackhaftig Fleisch / Also auch die Wess und andere grobe Fische.

Man zehet den Karpfen / daß sie den Leich der andern Fische auffressen / kan aber nicht wissen / ob man ihnen recht oder unrecht thut. Des Winters unter dem Eyse seyn sie wol und leicht zu fangen. Besiße Plin. Secundum German. part. 3. c. 49.

Ein Fischer muß gute Kundschaft in den Wassern haben / von einem jedern Ort. Besiße weiter das 77. Capitel dieses Buchs.

Das

Das LI. Capitel.

Wie die Karpfen zu erkennen/ ob sie fett oder mager seyn/ und wenn man sie auff der Arce fort führen soll.

Karpfen zu erkennen ob sie fett und gut seyn.

Wann ein Karpe fein hart und fein gelbe unter dem Bauch ist/ und hat ein kurzes/ kauligs kleines köpfflein/ und sein schwörtlich mit vber dem Leib ist/ so sind sie fett und gut. Wann sie aber grosse Bäuch haben / und gruben behalten / wann man sie drauff drücket/ so sind sie nicht gut. Dieses dienet vor die jentzen/ die da Karpfen auff dem Marckte kauffen sollen oder müssen.

Sonsten aber kan mans leichtlich an den Karpfen sehen/ wann sie gerissen werden / ob sie fett oder nicht fett seyn/ an den Därmen/ Blut und Fließen. Item/ an den Wammen. Die Karpfen/ die da sehr bluten/ die sind nit böse/ die viel fettes an den Därmen/ und unter dem Rücken grad haben/ die sind noch besser. Die aber auch noch hübsche fette Wammen eines Fingersbreit noch darzu haben/ und im siedem nicht übersiedem wollen / das sind wol die besten.

Karpfen wie sie über Land zu führen.

Wer Karpfen auff den Wagen fortführen will / der muß drauff grosse achtung geben / daß er nit zu viel fette Karpfen in einem Faße fortführe/ dann sie ersicken leichtlich. Wann sie aber nicht so fett seyn / so mag man ihr desto mehr in ein Faß thun. Man muß ihnen auch auff dem Wege offte frisch Wasser geben / will man sie anders lebendig fortbringen.

Hechte und Karpfen dienen nicht zusammen.

Hechte und Karpfen dienen nicht beyssammen in einem Faße / dann die Hechte beschädigen die Karpfen trefflich sehr/ beschneiden sie gar / und beißen sie todt/ Ja wann sie sie erreichen können/ so verschlingen sie sie ganz und gar.

Ich habe gesehen/ dz ein Zahlhecht einen grossen vierpfündigen Karpfen in den Leib verschlungen hat. Drum ist das eheste und nehste/ so balde ein grosser Teich abgelassen worden ist/ dz man von stund an die grossen Häupt oder Zahlhechte zum ersten her auß fange. Dann sie thun grossen Schaden unter den Karpfen und andern Fischen.

Wie man sie Karpfen zurechten soll / Besiehe Iulium Alexandr. lib. 10. cap. 15. Salub. & lib. 5. cap. 6. & 7. Alle Fisch sind leichtlich zu bekommen / wann sie leichen/ mit angezündten Rihn kan man sie also blenden / daß sie gar stille stehen/ biß man gar nahe zu ihnen kompt/ daß man sie mit einer Wehren erreichen kan.

Karpfen und andere Fische im Helder fett zu machen/ und gut zu behalten.

Im zerrieben malz / und knetete es in Fett oder Leim/ oder Thon/ mache Brodt drauß (machs fein kaulicht wie zimliche Brodt pflegen zu seyn/) wirff eines in den Helder: Wann sie das auffgelecket haben / so wirff das ander drin / und so fort an

Wiltu Karpfen in den Helder kauffen / so kauffe nicht grosse Stück / dann sie werden nicht gut. Mittelmaßig sind sie am besten Bene moueo.

Das LII. Capitel.

Vom Lachs und Salmen.

Es ox oder Exos oder Salmo, wie wol etliche lieber zu Latrein Elox nennen wollen/ daß darvon das Teutsche Lachs herkommen soll: Sie werden von der Offenbahren See gefangen aber sonderlich wird er häufig in Den marck und zu Hamburg gefangen/ und auff Trinitatis treuge ganze Schiff voll genRoßtock auff den Jahrmarkt bracht/ da kan man einen grossen treugen Lachs umb 26. 28. 30. schilling kauffen / werden unten am Strand in den Schiffen feilgehabt. Ist ein edler Fisch/ der auch unter der Herren Fische billich gerechnet wird. Dann Lachs / Hinden und Föhren geben drey gute Gerichte / wie man im Sprichwort saget: Vnd werden in der Elbe oft gefangen. Es wollen etliche / daß Salmen und Lachs ein Fisch seyn soll/ etliche wollen Salmen und Föhren sollen einerley Fisch seyn Item/ Lachs und Föhren / daher die Lachs Föhren kommen / die auß Föhren worden seyn/ dann weil sie klein seyn/ so halt man sie vor Lachs föhren. Aber ich habe keine Salmen die aesehen/ drum kan ich darvon nicht schreiben/ Aber die Föhren/ Lachs und Lachs föhren / ob sie wol in vielen miteinander über eintommen / so halte ich sie doch ein jedes vor eine sonderliche Art der fische. Etliche schreiben/ daß der Lachs ein Venerischer fisch sey / und in seiner Liebe gefangen werde. Aber allhier bey uns sehet man sie mit Netzen. Es

wollen auch etliche er soll umb Michaelis Streichen oder zeichen / Aber weil ich mit dem Fisch nicht viel umbgangen/ kan ich auch nicht viel davon schreiben.

Der Elblachs ist der beste / dann der schmeckt trefflich wol/ er hat den Pfeffer und Salz bey sich: Ich hab für meine Person einen zu Hamburg ver zehen Thaler gefassen / dann da sehet man sie mit dem accessu und recessu maris. mit der Fluth und Elbe des Meers: De quo vide tractatum Casimanni? Dann da hat ein jeglicher Bauer seinen Antheil an der Elbe / den muß er im bauliche wesen erhalten / so weit seine Kestler und seine Ecker oder Wiesen mitbringet. Dann ein jeglicher der an der Elbe wohnt / muß seinen Thum für der Elbe halten / daß er nicht aufreist / und seinem Nachbar keinen Schaden thut/ sonst muß er denselben erstatten. Da fangen sie nun die Lachse und andere Fische / (wie dann die Elbe alle Monat neue fische bringet /) also / da hat ein jeglicher Bauer dar seinen Antheil/ vom Thamme ongeheint/ eine Flecht oder Fick von Weidenruthen gemacht/ welche den ganzen Strom einnimmet: Diese Flechte thun sich auff wie ein Thor / wann der accessus Maris kommet: Da laufft der Lachs/ Wels/ Stöhr/ Hecht/ Stind/ und andere fisch häufig hinein. Wann aber der recessus Maris und die Elbe kommet/ schleust sich die Flechte wiederumb zu/ wie eine Thür/ und bleibet dar gar wenig/ oder auch wol gar kein Wasser / daß die Fische auch auff treugen Boden ligend bleiben. Da gehen dann die Buren hinauß/ und sehen was Gott bescheret hat. Wer nun wol gebetet hat/ der kriechet ohn alle Mühe ein hauffen fische/ daß er genug zu schlachten und zu verkauffen hat.

Es ist ein Strättlein im Lande zu Meckelburg Ribnitz genandt/ da sehet man in der Fassen / und zwischen Ostern und Pfingsten der Lachse heuffig/ daß man sie mit Judern hin und her in die Strätte und Dorffer führet/ und gibt einem umb zwen oder drey Schilling / daß gibt eine gute Schnebelweide/ ob sie wol so fett nit seyn/ wie die Elblachs. Das ist der Fisch den Christus mit seinen Jüngern gessen hat ut recte Augustinus dicit. piscis assus est Christus passus. Quia multi multa patiuntur propter pecuniam perituram, & tu non vis pati propter vitam mansuram.

Viel Salmen und Hering werden im Schottischen Meer gefangen/ also/ daß man ganz Welckland damit speiset/ nach dem sie eingesalzen/ wie Munsterus in Cosmograph. fol. 53. davon schreibt / man fahet der Salmen so viel in Engelland/ daß man oft auff einem Waffer 10. oder 12. Salmen umb ein Gilden verkaufft.

In der Donau werden treffliche Salmen gefangen/ daß man sie auff Wagen weg führen muß. Ist gar ein furchtsamer Fisch / ein klein Fischlein kan ihn verjagen Plinius secundus Germanicus par. cap. 15.

Das LIII. Capitel.

Wie man Hechte im Sommer in den Seen und fließenden Wasseru allhier mit der Zerge pfleget zu fangen.

Dieses solt ich zwar droben im 14. Capitel dieses Buchs etwas deutlicher gesetzt haben / so ist mirs so eingefallen / doch ist noch unversäumet. Nim eine zimliche lange Klafferschur / binde einen langen Messingen/ oder Eisernen Angelhacken dran / der Messinge ist besser/ den kan er ehe sehen (die Kupferschmiede/ oder Rothgießer machen sie/ Item/ die Kleinschmiede) und oben an die Schnur/ da du den Hacken anbindest/ da binde auch ein wenig roth Gewandt mit an / und wan du fischen wilt / so fahre mit dem Rahm mitten auff die See oder den Fluß / was es nun ist / und halt die Schnur im Munde/ und laß die ander Schnur mit dem Hacken im Wasser schwimmen / darffst sonsten nichts an den Hacken machen / weder Bley noch fische/ noch Würme/ und fahre umbher/ je schneller je besser/ so scheust der Hecht/ so balde ers innen wird/ nach den rothen Lappen/ und fangt sich am Hacken/ du wirff balde gewar / wann er sich gefangen hat/ du fühlst bald im Munde.

Diese art zu fischen nennen man die Zerge / daß ist/ die Reitzung/ daß man die fische zergert / terget/ und damit reizet/ daß er nach lauffen und anbeißen muß/ dann der Hecht ist ein heißhungeriger Tropff / er tauet sein Essen nicht lange / sondern er schlingets flugs ganz hinein.

Lachs welches der beste ist.

Hecht wie sie mit der Zerge zu fangen.

Darumb findet man oft Kroten in seinen Därmen/ die werffem an weg und siebe den Hecht / dann wie die Krotte des Hechtes Speise ist / also ist der Hecht unsere Speise/ und wie der Hecht von der Krotte nit stirbet/ also sterben wir von ihm auch nicht.

Es ist ein Schnur die man hier zu brauchet / wie die Schnur ist die die Zimmerleute brauchen / wom sie das Holz zeichnen/ mit rother oder schwarzer farbe/ etwan zweymal so dicker/ als ein Bindfaden/ sie wird auch also umbs drehe Holz gewunden / wie dieselbige Schnur/ daß sie nicht verfaulet.

Wann man in Engelland einen Hecht fehet/so schneidet man ihn zwischen den fordersten zweyen Federn am Halse auff / und sihet wie fett er ist / ist er nit fett genug/ so wirfft man ihn wider in den Teich/ es heilet wieder zu. Man fehet auch sonst die Hechte mit Schnüren also man nimpt eine lange Schnur / die am Ende einen Drath einer halben Ellen lang hat / und am selbigen Drath ist erst der Hechte angemacht. Dann sonst hat wet der Tropff den Schnur mit den Zähnen enzwey.

An den Hacken macht man eine Plöge / und die Schnur bindet man an einen Pfahle.

Ein Hecht kan in einer kurzen Zeit / wann nur der Vielraß genug zu essen hat/ gar groß und lang werden. Ich habe selber einmal einen guten Freund einen Hecht verehret / und über 8. oder 9. Meilen zugeschnitten / den zweene Memer tragen mußten / und der einen vierpfündigen Karpfen verschlingen kundte.

Es haben aber solche große stücke gar ein grob fleisch/ die kleinen sind besser und dawllicher. Kan ein Hecht einen grossen Fisch auff einmal nicht bezwingen / so nimpt er ihn nur beim Kopff/ und bringet ihn in den Hals/ und verdawet das forder Theil / darnach schlucket er mehr vom Fische hinein / bis er ihn gar verdawet / Er schonet auch seiner eygenen Art und Geschlechts nicht / weil sie noch klein seyn / so frist er sie alle auff. Besiehe das 3. Capitel dieses Buchs.

Vom Stöhr.

Stöhr was es vor ein Fisch.

Sturio oder Siralus ein Stöhr / eit à *πελωπέγος* à *μοστίονε* caudæ. Ist auch der Herrnsfisch einer / wann man ihn fehet / so muß man ihn den Fürsten oder Kayser bringen. Wird nur in den grossen Wassern gefangen/ ist groß / wächst länger dann ein ganzer Wagen lang ist/ darauff er geführet wird. Hat an statt des Maults nur ein Loch unten am Halse. Es muß ein fetter Fisch seyn/ darauff eine gute Kanne Wein gehöret / wann man ihn gefessen hat: Wird gemeinlich mit Saffran Gelbe gezoht/ oder auß einem schwarzen Sode mit Rirschnuß/ und will wol gekocht seyn/ dann er hat grob fleisch/ daß da hart ist/ und nicht wol zu verdawen. Die Fürsten geben den Fischern einen ganzen oder halben Thaler darvor/ darnach er groß oder ist klein ist. In den Seestädten nennet man ihn Tobias.

Von Fröschen.

Rana *βατράχου* ein Frosch *Ranuncula βατράχου* *Rana viridis*, *βατράχου* *χλωρί* und der sind zweyerley/ ein art / die groß / sind mehrentheils im wasser quaren. Diesen ist die Zungen im Gaumen angewachsen / dadurch sie gehindert werden / daß sie nicht so sehr quarren können als die andern.

Die hab ich Fürstliche Personen sehen essen / man schindet nur die hindersten zwey Beyn und breitt sie in Butter/ es ist ein Fürsten essen. Die Itali haltens für ein Herren essen. Das ander ist ein terrestre genus *βρίχας καλαμίτης*, kleine grüne laubfröschelein / die des Nachts auff dem laube der Bäume sitzen und sehr schreyen / und dadurch zukünftigen Regen zuverstehen geben / daß der vorhanden sey.

Rana temporaria, Seinfroschlein / Rana tubeta, *εφρως*, das seyn die größten Frösche / die etwas giftig seyn / aber nicht so sehr / hält sich in den Sträuchern auff.

Rana venenata fossilis ein Frosch den man auß der Erden gräbet. Bufo ein Feuertröthe *πεφρως* hat eine ascherichte Farbe / einen dicken Leib / hält sich unter der Erden auff.



Das LIV. Capitel.

Von den Gubeln oder Karuzen/ Karauschen.

Wir Märcker nennet Gubeln eine sonderliche Art Gubeln und der Fische die fast der Karuzen oder Karauschen Karuzen ähnlich seyn/ dann sie sind auch breit und zimlich dünnes untersicht aber sie haben eine andere Farbe / wie die Schleyen/ sie den, haben aber Schuppen/welche die Schleyen nicht haben/ die Karauschen haben eine weißliche Farbe / sind schier wie die Seelung unter den Karpfen / doch wenig weißer und breiter.

Die Gubeln werden nicht sehr groß/ kaum einer spannen lang/ aber die Karuzen werden grösser. Man hat auch Karuzen / die man Katuzen Karpfen in der Schleyen heist.

Die Gubeln leichen alle vier Wochen / kan nit wissen obs die Karuzen auch thun / aber gleichwol sämet sich auch sehr in den Teichen und Pfulen oder Seen / darinnen man sie hat.

Wer gerne viel Fische haben will/ der mache ihm kleine Teichlein und setze in eines Barsen/ in das ander Gubeln/ ins dritte Karuzen / oder einen andern Fisch / der oft leicher/ und sich wol befämet / doch so fern sie auch darinnen dauern und stehen wollen / da der Grund darnach ist / und sie auch ihre speise da haben / dann da hat der Hecht oder Parsch seine speise nicht / so muß man sie ihm schaffen / und andere kleine Fische darinnen haben/ die er geneußt.

Die Karuzen ersticken des Winters unter dem Eys nicht. Die Gubeln sind etwas fleischichter dann die Karuzen/ und oben auff dem Rücken etwas dicker / werden hier in der Mark hin und her/ in den Pfulen und kleinen Teichlein mit Pfulen und Nezen häufig gefangen / sie wollen einen moßigten und schlammichen Grund haben. Besiehe das 4. Capitel dieses Buchs.

Es finden sich auch bisweilen in den kleinen Seeichen oder Pfulen unter den Karuzen kleine Fischlein/ die fast wie Karuzen (Karuschen) breit seyn / haben aber eine grünlechte oder weißlechtige Farbe / schmecken gar bitter/ die nennet die Neckelburger Bitterling / von dem bitteren schmack den sie haben. Das sämet sich sehr in Seeichen/ da muß man ein bahr kleine Hechte hinein setzen/ die fressen sie auff/ so wird man ihr loß. Im Winter ersticken die Hechte wider unter dem Eys / daß kan man ihnen wol gönnen/ wann sie zu vor dem Sommer ihr Ampt verrichtet haben.

Das LV. Capitel.

Vom Hering.

Harengus, Haringus, Haringa, Arengus, & Arenga, Item Halec ein Hering/ das lateinische ist vö Teutschen herkommen / Arenga murrata, ein rostiger Hering/ wie der in der Tonnen eingefalzen ligt. Dann dieser fisch kan am längsten dauern und gut bleiben / unter allen andern Fischen / wann er nur recht eingefalzen wird Arenga infumata, ein Dicklin Arenga macerata, ein Sied oder brathering/ oder gewässert Hering.

Dieser Fisch wird hier in der Mark meines wissens nicht gefangen / sondern im Meer zwischen Engellandt und Teutschlandt.

Um Elto mihi und Iudica fahet man zu Lübeck so viel Hering / daß man eine Tonne frische Hering umb ein Orts thaler gibt. Item zu Stralsunde im Lande zu Pommern/ hab ich gesehen/ das man sieben Tragkörbe voll/ wie die Weiber auff den Rücken pflegen zu tragen/ umb einen Thaler gekauft hat / die kausfen als dann die Leute häufig / und hengen sie in den Rauch / so bald er auß dem Wasser kompt / so stirbt er / dann das Wasser ist sein leben/ und von dem Wasser erhelt er sich / wie der Salamander vom Feuer.

In Dania wird an allen Seestädten der Hering alle Tage hauffenweise gefangen/ im Sommer/ wans warm wird. Er ist aber kleiner dann der Norwegische. Sonffen ist er grösser dann der Lübeckische / da kan man umb ein seßling oder Larnosen 20. 30. 40. kausfen / sie danken Gott/ daß sie ihr loß werden/ falzen ihn auch nicht eines ein/ dann das salt lassen sie sich bedünnen / kesse mehr/ dann die Hering werth seyn.

Frischer neuer Hering/ so im Frühling gefangē wird/ ist gefotten und gebraten wol zu essen. Aber man kan auch leicht

leicht ein Fieber dran essen Darumb zu wünschen / daß ein gute Kanne Rheinischer wein nicht weit von der Schüssel stünde / darinnen er auff den Tisch getragen wird.

Das Herbst gefangen Gut ist das beste / also ist auch mit den Hering und allen Fischen / dann er hat der Fisch seine beste Krafft wie die Seelente sagen.

Vmb Michaels bringet man auß Norwegen die besten Hering / und die sind besser dann der Flamische. Dann den Flamischen isset man nur auß dem Salz / sonst ist der Schönische am besten / den kan man hübsch tochen und braten.

Der Flamische ist nit gut zu siedem und zu braten / dann daß Fleisch fällt von den Gräten weg / drum muß man in nur auß dem Salz essen. Der Schönische wird allenthalben gerühmet / dann von deme sagt man / daß er die Krone trage.

In der Fasten wird in den Seefstätten der neue Hering häufig gefangen.

Besuche weiter was ich droben im 9. Buch am 34. Cap. unter andere Küchen Speise auch vom Hering geschrieben habe. Vom Augusto bis in den December ist er sehr gut / wer ihn zur selben zeit bekommen kan / dem ist er eine liebliche Speise / wird mit dem Drecht gefangen / wo er ein Drecht auffm Meer innen wird / da flucht er häufig zu / und wird mit dem Netze gefangen.

Das LVI. Capitel. Von Barben.

Barben zu Latein Mulli, Barbi oder Barbones, sind große lange gischlancke und dicke feuchlichte Fische / haben spitze Mäuler / forne mit Wärten / schier wie die Welse davon sie auch im Latein den Namen haben / werden in der Oder mit grossen Netzen / aber in gemein mittelmäßigen Flüssen und Wassern / mit Hamen gefangen.

Man greiffet auch unter die grossen Steine / so im Wasser liegen / und bringet sie auch herfür.

Sie legen sich auch bißweilen an die Ufer der Wasser / und wühlen mit dem Mäuler in der Erde / so lange biß sie Löcher hinein machen / und sich drinnen verbergen können. Dieser Fisch ist auch gesunden und trancken Leuten unschädlich / und ist im Majo am besten / aber im Julio nimpt er wieder ab.

Allen wann man in siedem wil / so lege man in in heissen Wein / so seud er sich gar wol / und wird fein blau. Sein Kogen ist müßigen Leuten gesund / sonderlich im Majo, dann er laxiret und machet Stulgänge.

Nimm Sanguilugas, Egel / thue sie in einen Topff / und Honig darzu / so viel du wilt / so essen die Egel daß Honig / und sterben alsdann / darnach nim die todten Egel / dörr sie / und hebe sie dir auff / wann du angeln wilt / so schneid sie mitten entzwey / und lege sie über Nacht / in ein laues Wasser / so werden sie wieder weich / darnach stecke sie an den Angel / es sey Sommer oder Winter / so wirstu wol Barben fangen / daß Wasser sey trüb oder klar. Aristotel. sagt / daß dieser Fisch im Jahr 3. mal streiche / daher in auch die Griechen τριπλον nennen. Besuche Iulium Alexandr. lib. 14. c. 60. und lib. 20. c. 5 Salubrium Plin. Secund. Germ. par. 3. cap. 17. 18.

Wie man Barben / Abl / und Karpfen mit der Angel fangen soll.

Nimm Käse / Schnecken / die mit ihren Häußlein am Ufer des Wassers seyn / und 3. Eyerdotter / stoß diese Dinge alle 3. unter einander / daß es wird wie ein Teich Solgenbs nim auch präparirten Kampfer / thue ihn auch unter die vorgeandte / stücke / und wann du Angeln wilt / so nim ein rein Tüchlein / und thue diese Materialien / etwan einer Erbes groß / binds zu und stoß es an den Angelhaken.

Krebschwänse an den Haken gemacht / damit werden grosse Abl gefangen / Item / mit Plözen / wann man die anmacht / Item / Regenwürme / welche die Märcker Bieraff nennen.

Hüte dich vor dem Kogen der Barben / dann wer denselbigen zu viel isset / in denselbigen wird er zur gift / und bringet grosse gefahr. Mizald. Cent. 5. Aph. 62. von den Abten besiehet weiter Mizald. Cent. 7. Aphor 77.

Das LVII. Capitel. Von den Morenen.

Unsere Morenen oder Murenen / die wir hier in der Mark zu Leichterfelde / anderthalbe Meil von der

Bruggen haben / sind sie nicht solche murenen / wie die Itali davon schreiben.

Dann unsere Morenen sind fast wie die Blücker / auch so groß / und werden nur eine wochen im Jahr gefangen / nemblich in der Catharinen woche / daß ist in der woche / darinnen man Catharinen Tag hat : Was werden derer / trefflich viel in einem grossen See bey Moron / mit einem Netze gefangen / welches Stättlein sonder zweiffel seinen Namen von den Morenen hat / ligt 5. oder 6. Meilen von Berlin.

Von dannen werden sie von den Leuten in grossen Rippen oder Körben in alle Städte und Dörffer tod und her gebracht und verkauft. Die übrigen bringet man in den Rauch. Man hat sie drum gerne / dann man seudet sie ab / und setzt sie hin / talt schmecken sie im Essig am besten.

In hindern Pommern / Insel Stettin / legt ein Kolster / das heist ein Colnitz / da flucht ein Wasser / welches die Maddau genandt wird darinnen hats Morenen die über ein Elle lang seyn.

Im Lande zu Meckelburg / im See zu Schwerin fängt man Murenen / die einer guten Spannenlang seyn / umb Iohannis.

Man fahet auch viel Fische / so die Meckelburger Wyken nennen / die leichen auch umb Iohannis, aber nur eine Nacht / sind schier wie die Murenen / und Weißglentzet / fast wie ein gleiffent Silber. Die Meißner nemmens Deckeln / die Märcker Biele per U Gallicum, besonders / aber sie seyn leichtlich mit den Angeln zu fangen / wie auch Aulonius in Mofella sagt : Quis nou & vitia vulgo solaria Tincas Notit : & Albumos, prædam puerilibus hamis, Albumos, nennt sie Aulonius, ab albedine, sein auch leicht zu zureichten / und süsse zu essen / man isset sie mit allen Gräten / dann es hat welche Grätlein. Seyn nit viel über einen Fingerlang.

Aber die Itali haben eine andere art der Fische gehat / welche sie Murenen oder Murenas genant / die sollen den Abten gar ähnlich seyn / und 2. Ellen lang werden / sollen sich mit den Schlangen vermischen / wie Orus Aplo in Hierographis, und Plin. lib. 9. c. 7. Item Oppianus lib. 1. de Piscacione melden. Drum soll ihr Wiß gar giftig seyn / wie der Ortter biß / daher man auch zum Todt verdampfte Leute ihnen vorgeworffen hat / Plinius lib. 9. cap. 17. Von deden besiehet weiter Plinium lib. 9. c. 55. lib. 23. c. 2.

Man soll sie auch gar zahm machen können / Macrobius lib. 3. Saturnalium cap. 15. Plutarch. de indultu animalium.

Das LVIII. Capitel.

Von den Lampreten.

Ein Lamprete / die etliche Lampredam etliche Murenam flaviaticam, etliche Mustelam, etliche Mustelam stellarem, etliche Lampretam, à lambandis petris, nennen / ist fast ein Fisch wie ein Abl / streicht von der Fasten an biß auff Donati. darnach findet man sie nicht mehr / oder verderben doch nach der zeit / also / daß der Kopff groß bleibet / und der Leib abnimbt und klein wird. Es ist ein grosse veränderung der Namen der Fische / dann in einem Lande nennet man sie anders als in andern. Drum findet man mancherley Namen eines Fisches in Teutscher Sprach / mancherley Namen eines Fisches in Lateinischer Sprache Mancherley Namen eines Fische in Griechischer Sprache. Etliche nennen auch die Murenen Lampreten. Drum muß man sich oft nach der Beschreibung der Fische richten. Siehet schier in einem Abl / oder Schlangen ähnlich / und zwar einer Schlangen ähnlicher / dann einem Abl.

Daher die Historien kommen / daß ein guter Freund dem andern durch seine Gärtner oder Koffaten eine Lamprete zusandte / weil er ein edler Fisch ist / den man mit einen jeden Bauren vorsetzt. Als nun der gute alter einfältige Man im tragen fühlete / daß sich im schcke / darinnen er sie hatte / etwas regete / und bewegete / machte er bald den sack auff / und besibet die Creatur / und dencket es sey eine Schlange / kriechet balde einen Zaun stecken / schlägt sie tod / und henger sie auff den Zaun und bringet dem Manne / zu dem ihn sein Herr gesandt / den Brief. Als nun der man mit mehr dann den Brief. bekommt / fragt er / ob er nicht was mehr bringe ? Er antwortet / nichts dan eine Schlange / die heisse ihm se zu

Murenen in Welschland einander Art.

Lampreten was es vor ein Fisch.

Hering man sie am besten.

Barbē was er vor Fische und wo sie zu finden.

Barben wie sie zu siedem.

Barben wo man sie an den Angel zu fangen.

Barben Kogen uns gesund.

Herr in einen Sack über die Schultern geleyet / aber er hette sie todt geschlagen / und an einem Zaun gehangen. Der man schickte balde hinauf / will die Lampreten vollen lassen / und findet einen hauffen Krähen umb sein Wiltpret / doch muß man sie ihm zu Hause bringen / und verzehret sie mit andern guten Freunden / dieweil ihr nit grosser schade von den Krähen geschehen war.

Sonsten aber sind sie schlipffrig / umb den Bauch etwas weißlichte. auff dem Leibe schwarzlicht / und nit fast dicke / sondern geschlang / auch nit so gar sehr lang dann also hab ich sie gesehen / etliche schreiben von grossen Lampreten / die gefangen seyn sollen

Lampreten wie sie zugerichtet werden. Lampreten wo sie gern wohnen.

Werden mit Pfeffer in einem lieblichen schwarzen Saft gefocht / und nicht in grosser anzahl sondern gar selten in Reze unter den andern Fischen mit gefangen / und solches sonderlich im Mayo.

Ste leichen in der Fasse biß auff Donati, und sind gerne in den Wassern / da es Lachse innen hat. Dann sie fangen sich mit den Mäulern an die Lachse / und hangen sich an / wie die Blut Egeln an die Veine / das sie mit ihnen über die Wehr kommen / darüber die Lachse zu springen pflegen. Dann es hat schnecken Maul wie ein Neunauge / doch inwendig 7. röhrlein unterscheiden damit sie das Wasser zu sich ziehen / und wider von sich freyen / wie andere schreiben Besiche Iul. Alexandri. lib. 15. c. lib. 20. c. 170.

Plinius secundus par. 3. cap. 51. *μύλα* oder *Mutella varia* heist ein Weitzer. Ist auch ein schlipffriger Fisch / wann sie gefangen seyn thut man sie in ein Weiß Käselein / und streuet ein Handvoll Salz vber sie her / da sieht einer ein arbeit / wie sie durcheinander kriechen / und sich reinigen / und was vor ein Schlein von ihnen gehet / darnach seudet man sie in einem schwarzen sohde. Doch achtet man sie hier nit / es ist und bleibet *abus rulticorum.*

Das LIX. Capitel. Von den Neunaugen.

Neunaugen woher sie den Namen.

Neunaugen ist auch derselbigen art ein Hermsfisch / und hat den Namen von den 9. schwarzen Zippeln / die sie in beiden seiten haben / die 9. Augen fast abalich seyn / darumb wird er auch zu Latem *Le-15* *Mutella* oder *oculata* genant / wie der Weitzer in *utella varia*, oder *μύλα*.

Es ist ein fetter guter Fisch / er sey grün oder dürr / dann er hat einen guten schmack / und ist den Menschen sehr anmuthig zu essen / etliche nennen auch die Neunaugen *Murx oulas* ist ein geschlecht der Ayl und Lampreten.

Man schreibet / daß sie umb Jacobi biß in die Fassen gut seyn sollen / darnach sollen sie verderben und sterben / aber hier in der Chur Brandenburg / werden sie zu Vryngen an der Oder 8. Tage nach Martini gefangen / biß auff die Fastnacht.

Gemerus schreibet / das sie im Hornung und Merzen am besten seyn / im April sind sie voll Rogens / haben ein zeh Geschick. Sie leben nur vom saugen.

Neunaugen wann sie gut / Item wie sie zu fangen.

Man fehet sie aber g. meinglich an Vfern mit reusen zwischen 2. zäunigen des Nachts / dann dieser Fisch will immer zu dem Vfer / da machet man ihnen seme zäunchen vor / die forne gegen dem Sommer weit / und hinten gegen dem Vfer / an die reusen legen / spitzig sind / daß sie also zwischen den zäunen in die reusen lauffen. Man gibet das Schock umb 6. 7. oder 8. Groschen.

Neunaugen wie sie zu zurichten.

Man seud sie frisch auß dem Salz / wie andere Fische / weil sie noch grün und lebendig seynd / oder brät sie wie andere Fische / und bestreue sie mit Gewürz / oder seud sie in einem lieblichen schwarzen sohde / oder ma. et sie ein / das man den ganzen Winter durch haben / und alle stunden und augenblick zu Tische tragen kan / wann man sie haben will.

Man machet sie also ein.

Neunaugen wie sie einzumachen.

Erstlich bruehet man sie mit heissem Wasser / darnach treuge sie mit einem reinen weissen Tuch ab / und schabe ihnen die Haut ab / und brate sie fein langsam und linde gar / wie sonst zu essen seyn sollen / darnach nimpt man ein fein rein Käselein / daß bestreuet man unten mit Pfeffer / und leget die Neunaugen hinein / fein schicht weichen einander. Folgends mischet man pfeffer / Nelcken und Zim metriden untereinander / und bestreuet sie damit. Hernachmalen leget man wider ein schicht

Neunaugen / und bestreuet sie gleicher massen / und darnach immer also weiter fort / biß sie alle hinein sind.

Leglich geußt man Weinessig drauff / biß er drüber gehet / und beschweret sie / so bleiben sie das ganze Jahr gut / und nimmet sie wieder herauf / und treget sie also zu Tische / wann man sie haben wil.

Will man Neunaugen lebendig behalten / so thue sie in einen Dreipetopff oder Reibasch / wie es etliche nennen / oder sonst in einen grossen ehrnen ungeglasurten Topff / da sie sich fein können anhangen / geußt man Wasser drauff / decke sie mit eine secherichten bretlein zu / daß sie luft haben / und setze sie in den Kecher / oder thue sie in einen Trog / da das Wasser hinein laufft / so bleiben sie fein frisch.

Neunaugen wie sie lange lebendig zu behalten.

Das LX. Capitel. Von den Gesen.

Etliche schreiben durch ein J. etliche durch ein G. zu Latein wird ein Gese *Alola* genant / auß Griechisch *αλολα* ist ein gemeiner Fisch in der Oder / Spreu und andern Wassern / schmecket gebraten am besten / dann er ist der besten Bratfisch einer / und wird sehr fett.

Gesen was es vor art der Fische und wie sie gefangen werden.

Ward zum meisten mit den grossen Netzen und Barnsäcken gefangen / in die reusen gehen sie nit. Die Alten haben sie vor zeiten auch gerne gebraten gessen / wie auß des Claudiam Verß zu ersehen:

Stridentes q; focis obsonat plebis alolas. Es heist Obsonia blebis gemeiner leute essen / die Herren essen sie gebraten auch wol / dann es ist ein guter Bratfisch.

Zur Niderfine das ist ein Dorff bey Oderberg / hat man Anno 1597. im Winter hundert Tonnen Gesen. Güstern / Hecht / Bleyer / Plozen und Parsen auß ein mal gefangen.

Das LXI. Capitel. Von den Zerten.

Die Zerten sind fast auch solche / aber doch nit so gut als die Gesen / dann sie sein grösser und haben ein grober Fleisch / ob sie gleich auch fett / und ein guter Bratfisch seyn.

Seynd dünne / schmal und länglicht / sind gemein an der Oder und in andern Wassern / werden auch mit den grossen Netzen gefangen / und mit einem Tribgaru mitten im Strom der Oder.

Das LXII. Capitel. Von den Parssen.

Die Lateiner nennen diesen Fisch *Prasinum* oder *Parssen* *Praticum* oder *Cyprinum* / wird grosser dann die vorige zweene / als nemlich die Gesen und Zerten / sind aber nit so fett und gut / haben ein zimlich grob Fleisch wie sie so Darumb werden sie zum meisten in den Rauch gehangen / und in den Winter hinein verheget / der die leute vßweilen wol Holzköpffel essen lehret / werden auch mit den grossen Netzen oder Barn / und in den hohen Reusen gefangen / dann er ist ein grosser breiter Fisch / der in kleinen Reusen nit treuchet / etliche wollen / daß *Prasinum* und *Bley* ein Fisch seyn soll.

was das ist fange werden.

Im Sommer werden sie selten gefangen / im Winter aber häufig unter dem Eys / sonderlich in den grossen Seen / die 2. 3. oder 4. Meilenlang seyn / da werden ihr oft mehr dann 100. Fuder auff ein mal gefangen. Bis zu eilen fahet man in 12. 18. oder 20. Jahren keinen einen. Aber wann sie kommen / so kommen sie häufig / daß man ihr genug in Rauch zu hengen hat. Im Winter ist dieser Fisch fett / aber im Sommer etwas mager. Sie kommen so häufig / daß man sie häufig im Wasser siben ziehen / wie ein groß Heer / sind fett und haben unten am Bauche Wannen / offtmalen zweene Finger breit / entel fettes.

Im Frühlung wird er sehr gefangen / wann windig ist. Im Winter nach Weynachten / etwan umb Anthonii kan man sie leicht und derselben im Wasser gar viel fangen / mit den grossen Netzen / unter dem Eys / zu etlichen Fudern. Man pfleget auch wol die Neg unter das Eys zu stellen / und sie also siben lassen. Darnach wann daß Eys weg tompf / so fangstu sie häufig Etliche werden auch im Sommer oder umb Pfingsten gefangen.

Das

Das LXIII. Capitel.
Von den Eldten und Alandt.

Eldten woz es vor Fische/ un wie sie gefangen werden.
Eldten ein Eldtsfisch / sind etwas geringer dan die Gese / Zerten und Prassen / haben auch mehr gräten / haben auch ein wirtz Fleisch / werden auch gefotten und gebraten / so wol als die Gese / Zerten und Prassen / allein sie schmecken mit so wol.

Man heist sie in diesen Landen die Mäuser / das sie fast schmecken wie es von den Mäusen reucht / da es desselbigen ungeziefers viel hat / sie sollen auch Mäuse fressen / wie man wol ehe todte Mäuse in Kyser gefunden hat / werden auch gefangen wie die vorigen / mit den grossen Garn und Netzen.

Das LXIV. Capitel.
Von den Kapen.

Kapen was es vor Fisch und wie un wo sie gefangen werden.
Coracinus eine Kape / ist auch ein weisser / grober und langer Fisch / hat dicke schuppen und viel Gräten und ein zimlich hart / grob Fleisch / die Federn sind etwas bräunlicht / die Ohrwangen etwas weit / fast wie ein Lachs / ist auch zimlich breit.

Wird auch im ziehen mit dem Netze gefangen / wird auch gefotten und in Rauch gehangen / mehr dann die Prassen. Wird mit in den stehenden Seen / sonderlich in der Oden und in grossen Fließwassern in Reusen und Garnsäcken / dergleichen auch mit Secknetzen gefangen. Leichet umb Himmelfarths Tage mit dem Bley / Gühster und Notaugen.

Das LXV. Capitel.
Vom Bley.

Bley woz es vor ein Fisch und wo sie an zu fressen.
Der Bley ist auch dieser art ein dünner / breiter Fisch / mit weissen mittelmaßigen schuppen. Er ist gern in den grossen tiefen Seen / da es viel Mergel Erde hat / als in dem Planischen und Schwerinischen See im Lande zu Meckelburg / da man diesen Fisch Prassen neinet. Dessen hat man im selbigen grossen See An. 1600. auff einen zugt 160. Fuder gefangen / die gar groß gewesen / oder auff den Wiesen / die mit wasser beschwonnen sind / wiewol er auch in der Spreu / Oder und andern Fließwassern häufig gefangen wird. Er leichet im Mayn Walpurgis / oder Philippi Jacobi. Bisweilen auch umb die Himmelfahrt Christi / vor oder nach der Winter gewesen ist / und darnach spring oder Brummwasser hat. Ist der Winter kalt gewesen / so gehet er langsam / ist er aber warm gewesen so kompt er desto ehe zum streich oder reich.

Wenn er streicht / so tritt er in seine Wehe tagen häufig zu Lande / und kompt gar heraus ans Ufer zu vielen schocken / und gar hauffen weise / das hier am Rande ein hauffen stehet / dort wieder ein hauffe / und also fort an. Da muß man immer beim See bleiben / Tag und Nacht / und drauff warten: Dann es weret nur 24. stunden. Wann er leichet / so ist er vber den Leib gar scharff. Wo es viel schilff oder röhricht hat / darcin treucht er hauffenweise das sich das Röhricht gar bewegt / da uobstellet man ihn mit Netzen und fänget ihn mit grossen hauffen.

Man muß aber fein mechtlich mit ihm handeln und umbgehen / und etwa einen Schrite oder 8. von ihm mit einem Kahn ein Netz umb ihn stellen / und ihn also umbfangen / das er einem nit entwerden kan. Sonsten wann ers innen wird / so wischet er wieder hinein in die tieffe / und leichet drinnen / und kompt nit wider herauf. Bisweilen wil er auch nit von dem Rande oder Ufer ins Netze / wann er das Netze mercket: Da muß man alsdann mitlen / noch über das grosse Netz / damit er umbfangen ist / etliche Quernege stecken oder brauchen / das man ihn scheuchen jre macht / sonsten will er nicht ins Netze / da befompt man oft ein schock 4. oder 6. mehr oder weniger / die henge man balde in Rauch / und behilff sich das ganze Jahr damit / oder vertaufft ihr ein Theil.

In fließenden Wassern leichet er umb Cantate, aber in stillstehenden Wassern oder Seen / da viel Borne feyn / umb Corporis Christi. Dieser Fisch hat den brauch an im / das er häufig umb die Mergel Erde stehet / und dar an lecket. Im Wismischen See hats Mergel Erde / wie kleine Berge / darumb stehet der Bley / und lecket größe löcher hinein / das die Erde unten gar hol wird /

darunter verbirget er sich Bisweilen fällt die Erde in einem hauffen / und erschläget die Fische.

Wann ein Fisch leichet oder streicht / so gibt er sich in einem hauffen zu sammen / und machet etliche hauffen / alsdann ist er sehr gut zu fangen / mit der Angel laßt sich sonsten der Fisch mit fangen / sondern nur in den Fallreusen und Garnsäcken / wann man die aufstellet / so laufft er hinein In der Fassen werden ihrer mit hohen Säcken und grossen Garn auch viel gefangen.

Zahlbley sind die grösten / die man sonsten auch grosse Prassen nennet / sind gar schwärzlich. Die Milcher sind in der leichzeit oben auff dem Kopffe gar scharp / und besser / fetter / auch gesünder zur selbigen zeit / dann die Rogent / haben kiesen wie ein Speck. Die Plöge leichet mit dem Bley zu gleich.

Das LXVI. Capitel.

Von Weisfischen / Hestlingen / Gühstern und Ockeln.

Weisfisch zu latein Alburnus, ist ein gemeiner Name. Dann also nennet man die Hesel oder Heselinge / Alcellos, die ihren Namen von der Farbe haben / das sie Aschfarb seyn / fast wie ein Esel: sind gute fische beissen im herbst gern an. Item / wie Ockeln oder Ockelen / das sind klein Weisfische / die in den Hundstagen vber das Wasser springen / und sich sehen lassen / oder blicken bisweilen / wie ein Silber unter dem Wasser. Zu latein werden sie Alburni genandt / und in Griechischer Sprache λευκισκός, das ist / Weisfisch genant. Item die Glinden / diese fahet man gemeinlich in den stillen Fließwassern / und kleinen Seen mit der Angel und mit den Hamen. Solcher art sind auch die Gühstern / die leichen umb Philippi Jacobi, in 2. Tagen kommen sie ablerchen / und halten sich alsdann gern in den Wiesen / die mit Wasser überdeckt wemmet seyn / Sonsten aber ist ein fetter Bratsfisch / fast wie die Gese / wird aber mit so groß.

Weisfisch wie viel art derer seyn / und wie sie zu fangen.

Das LXVII. Capitel.

Von den Notaugen oder Rotfedern.

Es sind zwei unterschiedene arten der Notaugen / Tubiculi Rubelli, ερυθροφθαλμοί, die Rothe Augen haben / und Rothfedern oder Plözen / Erzhini, Rutili, oder Rubelli, wie es etliche nennet / die schöne rothe Federlein haben / aber sonsten sind sie gar einerley grosse und gestalt / werden in den Fließwassern mit Angeln und Netzen gefangen / und sind in diesen Landen gar gemein. Etliche nennens für einerley art.

Das LXVIII. Capitel.

Vom Welsse.

Ich hette bald des großmächtigen Wessens mit seiner breiten stachtlichen Lappen vergessen / damit er manchen guten Fischen verschluckt und auffrisst / das ist ein böser Gast in Wassern und Teichen / der die Teiche und Wassern sehr verwüestet / wann er raum und gelegenheit hat Er wächst groß / wann er gute Nahrung / und viel zu fressen hat. Wo Welsch in einen See oder Wasser sind / da kompt kein Ende hin / sie seynd wilde oder zahm: dann sie fürchten sich vor ihnen / die weil auch grosse Welsse dieselbige im Wasser erschnappen / verschlingen und auffressen. Dann etliche werden so groß als ein Kerl ist / und je länger er im Röhmen stehet / je fetter er wird / wie er dann sonsten auch in den Hundstagen gar fett / und gut ist Den schwanz brat man / oder kochet ihn sauer / den Kopff kochet man auf dem Salze / das ander zerhauet man als Rindfleisch / zu stücken / oder schrotten / und kret es / das das Salz fein hinein kommen kan / wann sie groß und dicke seyn / darnach henge man sie in Rauch / bis es treuge wird. Es tauret in die 10. Jahr / und wird endlich wie ein Stockfisch / zureissen ihn zu kleinen stücken / und kochen ihn mit Butter. Die grossen Wessens sticht man im Sommer mit den Welsse spehren / wann er sich auff die Mohsberge leget / oder da sonsten grün ding herauf wächst / und sich sonnet / da stecket r bisweilen den Kopff in den Schlaw / und dencket alsdann er sey gar wol verborgen. Aber obon ist der Leib bloß / da kan man ihn mit dem Spehr fein stechen Besiehe droben das 33. Cap. Sonst werden sie auch mit den Netzen Schnüren / und andern Fischzeug gefangen. Die lateiner nennens den Welsch Amiam, Lulius Alexand, lib. 4. c. 8. Salubrium.

Welsch was er vor ein Fisch / und wie sie schaden thun.

Wessens wie sie zu zureichten.

Das LXIX. Capitel. Von den Schnepeln.

Schnepel w3 es vor ein Fisch.

Schnepeln sind fast Fische wie ein Zerthen / werden aber nit so groß. Es sind mittelmässige und zumlich fette fische/ geräuchert sind sie sehr gut Werden zu latein Phexini genandt.

Das LXX. Capitel. Vom Stöhr.

Stöhr w3 es vor ein Fisch und wo her er den Namen.

STurio oder Accipenser ein Stöhr ist ein grosser fisch/ und wird oftmahlen so groß / daß man ihn auff den Wagen fort führen muß / hat seinen Namen vom Teutschen Stöhren / umbstürren und umbsuchen / dann er stöhret mit seinem langen Rüssel unten auff dem Grunde die Erde umb / wie ein Schwein / und suchet seine speise/ wie die Gelehrten schreiben / daß er von der Luft leben sol / daher das Sprichwort koumpt / du lebst von dem Winde wie der Stöhr/ dan er hat kein Maul / sondern unten nur ein loch/ daß ist an statt des Mauls.

Diesen fisch haben die Alten in so grossen ehren gehalten/daß allezeit / wann man ihr in der Schüssel zu Tische getragen / die Diener mit Pfeiffen und Gesänge vor dem Gerichte haben hergehen / und Kränze auff ihren Köpfen tragen müssen.

Stöhr ein Herrnfisch.

Es ist auch ein Herrn fisch / wann ihn fischer fangen/ so müssen sie ihn bald der Obrigkeit / oder dem Grund- und Landhern bringen. Vor zeiten hat man einen Stöhr mille nummis Atriciis verkauft/wie viel dieses machet/ ist leicht zu rechnen / 2. Heller zu Athen haben einen silbergroschen gegolten / es solten bald 25. Thaler machen/ und etwas mehr. Wird in grossen Netzen gefangen.

Der Stöhr hat sonderliche freundschaft mit dem Salmen / dann er treibet sich gerne an sie / und sie sind sehr furchtsam / darumb iagen sie einander im Wasser umbher / daß sie über dem Spiel offte beyde gefangen werden Besi che Iulium Alexandrium lib. 5. c. 1. lib. 14. c. 9. kalubrium.

Das LXXI. Capitel. Von den Krebsen.

Krebse sind mancherley.

CANCROS oder Cancros fluviatiles nennen die Lateiner die Krebse / derer sind mancherley / sonderlich im Meer/darvon wir jehzo mit niemand disputiren wolten/man lese Aristot. 10 4. lib de histor. animalium.

Im Indianischen Meer solt Krebse haben / die 4. Ellen lang seyn sollen.

Aber bey uns hats schlechte Krebse/ in Seen und Teichen und Stiefwassern / die sich unter die wurzeln der Erden stöcke / am Ufer stecken da muß man sie biswilen mit den Händen herauß ziehen / unangesehen/ daß man bisweilen eine Menschenhand / vor emen Krebs herauß bringet.

Krebse den Augen schädlich/ dem Leibe gesund. Krebschalen dienen wider den tollen Hund bis. Krebse zur Arzney dienstlich.

Wann man einen Pferds kopff oder einen Ochsen kopff von dem Schind Anger ins Wasser wirfft/da Krebse innen seyn/ so kriechen sie gar voller Krebse.

Ein tühner Mann muß der gewesen seyn / der den ersten Krebs gessen hat / ob es gleichwol fein ungesund esen ist / dann sie sind Schwindsichtigen Leuten sehr gesund/sind übel zu verdauen/ und schaden den Augen/ geben dem Leibe eine gute nahrung.

Wann man ihre Schalen zu Aschen brennet / und Honig und Entian trincket / so heilet die jengen / so von einem tollen Hundten gebissen sind.

Wann ein Schwein von einer Schlangen gestochen ist/so gebe man im Krebse zu essen / die Krebseyer/ so die Krebse im Bauch haben / sind gut vor den Schlangenschich / Krebssteine eingetrunkten/ vertreibet alles stechen im Herzen Wann einer Krebse mit Honig gekocet/ aufflegt/ so ziehen sie die Donner undere ding auß/ die einer i s Fleisch gestochen hat.

Krebse zu fangen ein gut Kunststücklein.

Nim Schöpfenfleisch gebraten und ein wenig mit versenget oder verbrand / schneids in kleine stücklein/ spalte ein langes stäblein oder etlich zimlich weit auff/ und stecke das Fleisch hinein/ rucke es wol hinauff/ und legs also ins Wasser / daß das fleisch oben nit tieff im Wasser ligt/so kommen dann die Krebse und hengen sich ans Fleisch und fressen: Da neme man dan einen Kescher oder sonst ein stücklein von einem alten Hamen/ und hebe das stäblein mit dem Fleische ein 3 auff / so halten

sich die Krebse fest daran / und wolless nit loß lassen/ und stecken unten den Kescher oder kleinen Hamen hinein unter die Krebse daß die Krebse darein fallen/wann man auffhebet/ und sie vom fleisch herunter fallen. Solcher Stäblein mag man viel in einer reihe nacheinander legen/ eines oder 8. oder 10. daß man immer von einem zum andern gehet/ und die Krebse in Kescher oder Hamen fallen läßt.

Irem nitte eine Bocksleber/ lege sie auff einen Rohst/ daß sie wol teuche/ stecke sie an einen Spieß/ und lege sie in die Reusen.

Wann man in eine Reuse gerissene Notaugen / Plöhen / weisfische oder schleyen thut / so kriechen die Krebse sehr darnach. Es müssen aber die Krebseusen an beyden seiten offen / und an beyden enden also gemacht seyn/ daß sie nit wieder herauß kriechen oder kommen können/ wie man mit den Fischreusen pflegt zu thun. Sie essen auch gerne carnes oltrinas. Osiern / oder Muschein. Weil aber die in einem harten Hauße oder Schalen wohnen / so warten sie innen uff den dienst / bis sie es selber auffmachen / da werffen sie halb heimlich und unversehens ein steinlein hinein/ so die schale offen behalt / daß sie es nit wieder zu machen können. Darnach durchnagen und zerbeißen sie ihr Fleisch/und fressen sie gar auff/ wie S. Amphirosas schreibt in seinem Hexam.

Oder wann man grün Erbesstroh mit den Schoten hinein thut/oder thut dille in die Reusen/ so sehestu auch viel Krebse/allein sie schmecken ein wenig nach dem dille/ doch ist sie nit ein beser schwack Nim einen Topff und lege die Eingeweide von den Hünern drein / setz ihn ins Wasser/ so kriechen die Krebse dreyn / darnach zeug ihn bald empohr. Irem/nim grosse grüne Padden oder frogsche / zeug ihnen die Haut ab/ hinden von den Füßen an bis gar forne auff den Kopf / es laß sich fein abziehen darnach mußtu so lechte netze haben / wie 1. Zeller breit/ und etwas breiter / binde den Nackenden frosh mittendrauff / stecke daß netzen an ein lang Holz / daß unten durchs Netz gehet / 1. oder 2. Spannlang / und das Holz auch oben auff dem wasser rechet / wanns also im wasser stecket/ so setzen sich viel Krebs drauff und bleiben also droben sitzen / man muß es aber hefftig oder schnell außstrücken/sein mit einem zug in die hohe. Diese netze mache also nacheinander / und gehe maner von einem zum andern/ so sehestu gar viel Krebse.

Wer die Wasser oder See hegen und von den Krebsen nit gar außhellen wilk/ d lasse die Eyertrebse nit auß de wassern neimen/sondern alsbald wid ins wasser werffen/ wann sie gefangen sind. Wann man Notaugen in die Reusen leget/ so kriechen sie gerne hinein/ wie droben gemeldet. Besi che das 104. Capitel dieses Buchs/ Iulium Alexandrium lib. 5. c. 8. & lib. 20. c. 14. kalubrium.

Elegantem descriptionem cancrorum vide apud Homerum *butta 204*

Wie man die Krebse fein frisch/und beim leben erhalten sol / das sie nicht halbe sterben.

Geuß erstlich wasser in einen Zuber / schwenck ihn fein auß/geuß das Wasser/wieder herauß / und lege sie fein mechtlich in den Zuber / darnach geuß Bier auff sie/ und setze sie ins Zuber in einen Keller / so bleiben sie fein frisch / und sterben nit leichtlich / man kan sie ganzer 8. Tage / und langer also erhalten / man pfleget auch wol wasser über ihnen her zu sprengen / aber das Bier ist ihnen träfftiger. Allein Wasser muß man an sie nit giesse/ sonst sterben sie alle in einer Nacht.

Wie man Krebse Mästen soll.

Nim feine grosse fresche Krebse / die nit verletzt seyn/ weder am Leibe noch an den scheren / spüle sie fein rein/ und setze sie in einen zuber da wasser innen gewesen ist/ in einen Keller / geuß oder sprengte auff den Abend Milchrahm oder Sahn über sie her / daß sie überall weiß werden / aber nit in dem Rahm oder Sahn schwimmen/ so naschen die Krebse den Rahm auff/ werden fest und wol schmeckend / aber folgendts muß man sie des Abends und Morgens wider spülen / und nach der spülung die todten herauß lesen. Dan wann die Milch oder Sahn fauer wird/ so sterben sie/darnach geuß man Milchrahm darauß/ 10

Diß sol man also 14. Tage / oder 3. oder 4. Wochen

Krebse nit sie lebendig zu behalten.

Das LXXII. Capitel. Wann gut oder böß Fischen ist.

Wiewol allezeit gut Fischen ist/ so verkreucht sich doch der Fisch im Winter und in der Kälte sehr in der Luft. Es werden ihr aber gleichwol im Winter auch viel gefangen/sonderlich wans Pommet ist/dann die Fischer nennen den Fisch / denn sie in den Seen unter dem Eys/ wans so kalt ist/häuffig fangen/den Pommet.

Fische wie sie unterm Eys gefangen.

Es ist aber diß ein Wendisch Wort / und heist so viel als gestickt/das faule Wasser erstickt den Fisch unter dem Wasser/darinn laufft er häuffig zu den Brunen oder Löchern/die man zur selben Zeit mit Eys häwet / und gahret oder schnappet oben auff dem Wasser nach der Luft. Da stellen die Fischer ihre Rege vmb die Brunen oder Löcher/ unnd fangen sie häuffig / wie auch droben im 29. Capittel dieses Buchs gedacht worden. Allein derselbige Fisch lebet nit lange / unnd ist derselbige Fisch ein vngesunder Fisch / darvon die Leute sehr trancken Aber der in den frischen Seen unnd Hafen derselben zeit gefangen wird / der ist gar frisch unnd gesund.

Wann man auch sonst im winter vnter dem Eys fischen will / so muß man niemand mit wagen vber das Eys fahren lassen / dann damit werden die Fisch verjacht.

Es fürchten sich nicht allein die Ahl / sondern auch die andere Fische alle sehr vor dem Donner. Drum tretten sie im Fröling sehr herauff in die Flüße vor süßen Wasser / so bald aber der Sommer einfält und die Donnerzeit herbey kompt / so schwimmen sie wider hinein in das tieffe Meer.

Wann ein Fischer eines jeden Fisches zeitzeit wol weiß/so hat er gut fischen. Dann zur selbigen zeit helf sich der Fisch häuffig zusammen / da kan man ihn mit hauffen fangen. Etlicher hält sich auch zum Ufer/als der Hecht/Karpe und dergleichen / daß man sie mit Speer stechen kan. Frühe vor der Sonnen Aufgang und auff den Abend nach der Sonnen Untergang ist am besten mit den Reggen fischen/dan da sehen die Fische nichts.

So die Wasser klein und warm seyn / und es sonst Fische wann auch stille/und nicht windig ist/so ist gut fischen/dann da kan man sie nit zum besten bekommen. Wann sie aber groß und kalt seyn/wie sie gemeinlich vom Schneewasser in den Gebirgen im Mensc Jahowperdey/da kan man sie nicht so leicht bekommen. Im Winde ist nit gut fischen.

Fische wann sie am besten zu fangen.

Wann die Wasser groß seyn / so haben sie guten Raum zu entlauffen / dda lassen sie sich nit gern fangen. Bisweilen pflegen sie auch sehr zu sterben / wann die Wasser klein seyn/und die Fische zu trang stehen. Wann große Bluthen kommen so bringet sie oft mahlen viel Fisch mit/sonderlich wo keine Wasser seyn / die sich vom Regen sehr ergießen: Aber da halt sich alsdan der Fisch sehr nach dem Ufer / da kan man ihn bekommen / wie droben auch gesagt ist. Besiße weiter das 30. Cap.

Ich habe auch wol ehe gesehen und erfahren/daß man im Fröling an einem truckenen Tage / des Morgens wans ein wenig geriefelt hat/und sonst stille gewesen/ in den Fließwassern mit grossen Reggen viel Fisch gefangen hat: Ist aber in gehegten Wassern geschehen.

Die Fischer nemen birkene Borcken / und sieden sie gar sehr im Wasser/darnach legen sie die Rege drein / so werden sie mit roth: Damit fangen sie viel mehr Fische/ als mit den weissen: Dann der Fisch fürchtet sich vor weissen Reggen/und wil nit hinein.

Wann im Winter die grossen See gefroren seyn/ und dauwetter einfält/ so fängt man die grossen Capitänen hauffenweise unter dem Eys / daß man sie mit Fudern weg führen muß: Aber wans gar zu kalt ist/ und zu hart gefroret/so fänget er sich nicht so wol/ wie man im Winter in der Ehur Brandenburg / Pommern / und Meckelburg / da es viel grosse See und Wasser hat/offt erühret.

Das LXXIII. Capitel. Von der Fische menge.

Es trägt sich bisweilen zu/daß der Fische in den Wasser Fische was fern viel werden / und sich über die massen häuffen/ welches gemeinlich eine anzeigung einer zuünstigen Wasserpestilenz ist/wie Theophr. Paracelsus schrebet.

Fische was sie sich in welchen gemeinlich eine anzeigung einer zuünstigen Wasser häuffen/

So habe ich auch oft vernommen in den frischen Wä. was es bochen/dz alle Jahr eine Veränderung der größe gewesen/ deut.

R ff uij ein

Mit ihnen thun/ oder so lang man will / so bekommen sie ein schön wol schmeckend Fleisch / das es nit zu sagen ist. Es machens auch etliche also / sie gießen Wasser in ein Faß oder Kübel oder Zuber / und schwenckens drinnen herum / und gießens darnach wider ab / und thun darnach die Krebse fein mählich hinein / dann man muß sie nit hart hinein werffen/den folgenden Tag / begießen sie sie ein wenig mit Bier/ das ist ihnen ein gute Nahrung/ wans sie sie mästen wollen/so schlagen sie ein Ey ins Bier/ rühren es darinnen umb/und gießen es also auff sie.

Wann in den Wasser/da Ahl und Krebse beysammen seyn/viel Ahl gefangen werden/ so werden wenig Krebse gefangen/dann wann sich die Krebse mausen / so sind sie weich/und liegen unten auff dem Grunde/da ligt der Ahl auch der frist sie dan. Wie man lebendige Krebse roth machen soll/lehret Mizald. ceat. 4. Aphor. 77.

Vom Kauff der Krebse hier in der Ehur Brandenburg.

Es hat in der Mark an etlichen örtern / als zu Küstrin/Aderberg/Brygen / Catyn und andern örtern/da die Oder und Havel stieffen/ gar viel Krebse / daß man oft 1. Schock Krebse umb 2. strauße Pseaming gekaufft hat/ 4. Meißnische Pfennige gelten 2. Märckische Pfennige. An der Oder hat man offte 6. Schock schöne grosse Krebse umb 2. Dreyer/ daß ist umb 6. Meißnische Pfennige gekaufft. Item/man hat ihr auch 100. Schock umb ein Dörtchen gekaufft/das gilt 2. Meißnische Groschen/ und ein Dreyer.

Man hat zu Küstrin vor 100. Schock Krebse ein Schock Zoll geben / und sind in einem Jahr drey mahl 100000. und 25000. Schock zu Zoll geben worden/ sind der andern Krebse/die verzolt worden/ 32000. mal 1000. und 500000. gewesen.

Wie sonst die Krebse auch gefangen werden.

Man fähret sie auch in Reusen / wann man Rotaugen in die Reusen legt / Des Nachts gehet der Krebs in den Landseen sehr gegen das Land oder Ufer/ Er tritt auch auß den Fließwassern nach dem Ufer/da jünden die Leute nur auff den Abend/wans finster worden/ ein Rihn an/und gehen am Rande hinauff und herunter / da sehen sie die Krebse bey dem Rande im Wasser stehen/ und nemen sie nur mit den Händen herauf.

Wann man zu Abend im Sommer an die Bach gehet/da Krebse innen seyn / und hat ein brennend Rihn/ Stroh oder Rohr in der Hand / sonderlich wans Lontert oder Wetterleucht / so lauffen die Krebse häuffig auß der Tieffe herauf im Wasser gegen das Land/da leset man sie häuffig auff. Besiße Plin. Secund. German. part. 3. c. 31.

Wann die Krebse gut oder böse.

Im Majo/ Junio/ Julio und Augusto sind sie am besten / dann da sind sie voller Fleisch / aber vor und nach diesen Monden sind sie gern leer und ledig / daher der Verß kommet: Meuis in quo non est R. tu debes comedere cancer. Man soll keine Krebs nit essen/dann nur in denen Monden/die kein R. haben. Von Meerkrebsen/ Plin. part. 7. c 30. 31.

Was der Krebs zur Arzney dienet.

Der Krebs widerstehet aller Gifft / und heilet aller giftiger schädlicher Thiere stich und bisse/ wann man sie zerstückt und in Milch einnimpt / oder sonst von aussen aufleget. Die gebrandte Asche von Krebsen nimpt man auch also ein / und leget sie von aussen Pflasterweiß auff.

Krebs ist ein Lapidus Gammatorum, werden sehr gebraucht vor den Stein.

Von den Krabben.

Carabus, Γαρέ νάγα. Germ. eine Krabbe / ist schier wie ein kleiner Krebs / dann er hat viel Füße oder Beine / wird in der gesalzenen See umb S. Johannis gefangen/und gefotten / und auff Wagen weit umbher geführt und verkauft. Zu Wismar wird seiner auch viel gefangen. Zu Kostock hat man nie keine gefangen/aber Anno 1607. sind ihr im Winter viel gefangen worden/ darüber sich die Leute höchlich verwundert haben / die Leute essen sie gerne/ sed luto pascuntur, atque ita fiunt

καταφάγ.

Krebse wie sie in der Mark verkauft werden.

Krebse wie sie in Reusen zu fangen.

Krebse/ wann sie gut.

Krebs/ wann sie zur Arzney dienstlich.

Krabben was es seyn und wo sie gefangen werden.

ein Jahr hats grosse darinnen die mittelmässige Fohren/ ein Jahr viel/das 2. wenig Fohren gehabt. Das es freylich heist: Gottes Wunder sind groß am Himmel/ groß in der Luft/groß auff/und in der Erden/ und groß in allen Wassern. Wer kan sie alle aufsuchen? Und wol dem Menschen/ der sich recht bedienet/ und Gott darvor dankbar ist.

Das LXXIV. Capitel. Vom Fischhandel und Einfalzung oder Einreissung der Fische.

Fischhandel in der Chur-Brandenburg. Der Fischhandel ist in der Chur-Brandenburg auch ein feiner Handel/dann sich darvon mancher armer Mann wol ernehren und erhalten kan. Es gefallen hier zu Breiten an der Oder (wil der Havel und Sprew/so wol auch vieler grosser See geschweigen) Jährlich trefflich viel Fische/ so wol auch zu Freyenwalde/ Aberbeg/ Zeben/Wülse/te. Da werden sie täglich mit grossen Fudern weggehohlet/und wird 1. Sonne eingefalgene Hecht umb 5. Märckische Gilden geben/ bisweilen auch wol umb 6. 7. oder 8. Gilden darnach des Fisches viel vorhanden.

Es hat zu Breiten an der Oder viel grosse Fersen/ Schleyen/ Bley/ Alant/ Napen/ Gese/ Zerten/ grosse Welse/ und vielerley Arten mehr/ und werden dieselbigen das ganze Jahr durch gefangen/ allein im Sommer sind alle Fische am besten und fettesten/ im Winter aber am magersten.

Ahlhandel in der Mark/ wann er angehet. Der Ahlhandel hebt sich am meisten nach Philippo Jacobi an/ da kauft man einen in der Summa einen ganzen Sack oder eine ganze Reuse/ oder einen ganzen Kahn voll ab/ weil sie noch leben.

Wann man sie in ein naß Graß leget/ so kan man sie wol über 6. oder 8. Meilen lebendig fort bringen. Man muß aber das Graß bisweilen mit frischem Wasser besprengen. Im Sommer muß man die Fische allermeist des Nachts führen/ wann man sie lebendig fort bringen will.

Vom einfalzen des Ahls habe ich auch droben im 49. Cap. etwas gesagt. Wann ihn etliche Leute über 8. 9. 10. oder 12. Meilen balde nach dem Fang geführet haben/ falzen sie ihn ein/ wie droben gesagt/ in ein Fässigen/ beschweren ihn mit Steinen/ und lassen ihn so lang liegen/ bis das Salz zergethet. Darnach waschen sie ihn auß/ und lassen ihn in der Sonnen wider austreugen/ und verkaufen ihn also dem gemeinen Mann.

Vor Walpurgis hat man die Stechahl/ die mit einem Spehr gestochen werden. Aber die sind nit sonderlich gut.

Vor Michaelis fahet man die fetteste Ahl mit den Säcken und Netzen in den Wehren/ aber man fahet sie alle in der Nacht/ dagehet er auff dem Grunde/ da der Strohm am strengesten und tieffsten ist.

Ahl welche am besten. Von geräucherten Ahlen hält man am meisten/ dann sie schmecken besser/ dann die an der Sonnen abgetrocknet werden.

In Bosphorio Thracio bey Constantinopel werden so viel Thoni oder Bradfisch gefangen/ das man das mehrtheil Asia, Græcia und Europa damit bespeisen kan.

Das LXXV. Capitel. Von den Teichen.

Teiche/ was sie vor nutz haben. Es sol auch ein Hauswirt seine Teiche/ See und Pfäule oder *zwei oder drei* haben nit allein umb des Viehes willen/ daß bisweilen darauß trinckē/ und sich im Sommer drinnen kühlen und erfrischen muß/ sondern auch der Fische halben/ daß er neben der Bach/ oder Fließfischen auch immer andere Fische mehr erziehe/ die er im Herbst und den Winter durch in seiner Haushaltung zu seiner Noth arfft haben kan. Er soll auch seine Helder oder kleine Teichlein hart bey seinem Hause haben/ daß er täglich zu seiner Noth arfft Fische herauß nemen möge/ wann er sie bedarff.

Er muß aber gute achtung geben auff die Landart/ und auff der Teichen oder Seegrund/ was derselbige vor Nutz haben/dulden und leyden kan. Dann wo viel Schlamm und Koth ist/ da sind die Schleyen/ Ahl und Karpfen arne/ wiewol man sie auch in ben sandichten Seen find et/ und da es leichten Grund hat/ dann in lehmichten Grund werden sie gerne fett und gut. In steinichten und sandichten Fließwassern sind die Gründeln/ Schmerlen/ Ertzen/ Kaulhäupter/ Fohren und Krebs

gerne. Wo das Land enge/grünlich/sandicht/sumpfficht oder sonsten also geartet ist/ daß es kein Getreidicht tragen wil/so muß man Teiche oder See dahin machen/ daß also kein örtlein gefunden werde/ daß ihm ein Hauswirt nicht wüßte nütze zu machen.

Darnach so muß man auch achtung auff das Wasser geben/dann nach dem muß man sich sehr richten. Erstlich daß der Teich das ganze Jahr durch allezeit feyn geniß Wasser haben kan/ daß er nicht austreuet/ und den Karpfen und Bögeln gute Arbeit machet. Wie dann Jsa. c. 19. dräwet/ Alle die Teiche umbs lohn machen/ werden betrübet seyn sampt denen/ so Teiche und Helder haben/ dann das Wasser wird vertrocknen/ Rohr und Schiff wird verdörren. Die Fischer/ so Netze und Angel ins Wasser werffen/ werden trauren/ dann sie werden vor dürre nichts fahen können.

Darnach muß man sehen/ das man von oben in den Teich Wasser leitet und führet/ oder an den Seiten/ wie die Gelegenheit des Orts zum besten leyden kan.

Vors dritte muß man sehen/ wohn das Wasser den hang zum meisten hat/ Dann darnach muß man sich mit dem Stamme des Teichs richten/ wann man denselbigen machet/ daß er nicht zu stark oder zu schwach gemacht werde.

Vors 4. soll man Teiche an denen örttern anlegen/ da sie von Quellen und Brunnen einen guten zuschoss haben. Zum andern Wasser halten können: Sind aber dieselbigen Quellen in den Teichen drinnen/ so ist so viel desto besser/ dann dieselbige des Winters ein warm Wasser geben/ welches die Teiche nit gefrieren laßt/ daß die Fische darinnen nicht ersticken.

Vors 5. so ist am besten/ an dem Ort einen Teich anfangen/ da man nicht erst tief graben darff/ dann der Teich Wasser haben und behalten kan: sondern daß man nur einen Thamm vorne vor machet/ der das Wasser auff hält/ sonsten gehet so viel auff die Teichgraber/ das ein Teich in 20. Jahren kaum widerbringet/ was man auff graben gewandt hat. Dann es heist/ viel Garten und grabene Teiche/ machen viel Nütze und selten reiche/ Garten wollen viel Zaime haben/ und wann man gleich etwas hohem zeuget/ und darnach wider einen Haug davon haben oder nemmen soll/ so habens die Diebe schon weg/ sonderlich wann die Gärten außserhalb der Statt seyn/ da man nit so gar genau auff das Gartengewächs sehen kan.

Die Alten Römer haben vorzeiten viel Geldes/ auff Teiche und See gewandt/ daß sie umb ihre Forwege sonderliche Lust/ und neben der Luft auch grossen Nutz davon haben mochten/ wie dann die Teiche ein trefflich nützlich ding seyn/ die einen oft in einem Jahr mehr nutz bringen können/ dann sonst die andere ganze Nahrung/ wer sich nur recht drein zu schicken weiß/ und die Teiche recht anzurichten und warten kan.

Jaous Dubravius ein Bischoff zu Delmiz oder Ullmiz hat 5. Bücher de piscinis & piscum, qui in aliis aluntur naturis geschriben/ die mag einer durchlesen/ der was mehrers von Teichen wissen will. Item/ den Varroem. Plinium, und Petri. de Crete, lib. 9. c. 81. oder in recent. edit. lib. 11. c. 2. 3. Contr. Heresbach. lib. 4. de re rust. In Summa/ Zeichnung beruhet auff 3. Punkten/ als nemlich am guten Boden/ an sittem frischen Zufluß/ und an guten Samen.

Das LXXVI. Capitel. Wie man die Teiche machen sol.

Wer Teiche bauen und anlegen will/ der muß erstlich zusehen/ das solches an wolgelegenen Örttern Teiche/ wie wo es den gang oder fall hin hat/ und muß es ein kunstreich Meister abwegen lassen. Darnach muß er sich erkündigen/ wie schwer es den hang an dem Ort habe/ da er den Thamm vormachen sol. Dann darnach muß er sich mit dem Thamm richten/ und ihn desto stärker oder schwächer machen. Wie auch im vorigen Cap. berichtet worden. Ich habe grosse Teiche gesehen/ die 4. Meilen zu rings umher gehalten/ und haben doch geringe Thämme gehabt/ weil das Wasser keinen schweren hang hin hatte.

Es werden aber die Thämme geschütt/ mit fester guter starker Erde/ und hat eingetretten/ werden auch zuzeiten Weyden/ drauff gesetzt/ sonderlich wann nit rechte gute

gute Erde zum Thamme genomiten werden / daß die Wurzel das Erdreich fern zusammen halten.

Man muß man auff den seiten / wo es die noth erfordert / 2. oder mehr Fluthrinnen machen / das im Nothfall das übrige Wasser / wann das zu sehr und häufig zu tiefe / abschiesse fondte. Sie müssen aber wol verwahret werde / daß der Fisch nit mit wegkommen kan. Man muß auch oben / da das Wasser in den Teich laufft / ein Zennichen 2. oder 3. vormachen / daß der Fisch nit hinauff treten kan / und von Leuten mag auffgefangen werden. Vor dem Zapfenloch muß es auch mit einem starken Gegerter verwahret seyn / das der Fisch nit mit weglauft / wann man den Teich abläßt. Es machen auch etliche / noch unter dem Thamme / etwan einen Schritt oder 6. unter dem Thamme einen feinen dichten Zaun von Reisig vor / daß der Fisch nit wegkommen kan / wann er gleich durch das Zapfenloch mit wegginge. Es muß auch das Zapfenloch mit einem guten grossen starken Münch (wie mans netzet) wol verwahret seyn / daß das Wasser im ablauffen des Thammes Erde nit weggreiffe.

Will man nit am ende des Thammes Fluthrinnen machen / so setzt man doch etliche Münche (das sind hohle breite hölzer an den Tham wie man sonst an Zapfenloch pflaget zu setzen / damit das übrige Wasser dadurch abschiesse kan / und den Tham nit entreisen möge. Dan Teiche müssen einen guten und genugsamen zufluss von Wassern und lieblichen Bächlein haben / und die von fernst auff allen seiten darzu geführet werden.

Etliche haben auch innerliche Quellen / die sind nicht so gar gut. Allein Teiche müssen also gemacht werden daß das Wasser allezeit zu und abschiesse kan / sonderlich wo grosse Zuflüsse seyn.

Etliche Teiche haben keine Zuflüsse / und müssen sich allein vom Regenwasser erhalten die sind gerne trübe / aber wo mans nit verbessern kan / so muß man sich damit behelfen wann sie nur Fische haben können.

Das LXXVII Capitel.

Welches die beste Theichen seyn.

Teiche / welche am besten.

Das sind die beste Teiche / die einen guten lehmichten Grund haben / oder derer Grund von Thon / wie die Topfererde ist / darauf die Topffe gemacht werden. Dan dieselbige Erde ist den Fischen gut und gesund / davon können sie ihre Speise und Nahrung haben / daß sie fett und wol schmeckend werden / und auch leichtlich wachsen und zunemen.

Item / Teiche sollen nit an truckenen / sondern feuchten oder nassen örtern angelegt werden / und damit eine harte dicke / sondern eine feine lockere und dünne Erde ist / und solches mehr umb der Karpen / dann andere Fische willen / die sich zum meisten von der Erde erhalten.

Sonderlich sind die Teiche gut / die einen fetten Grund haben vom lehm / Thon / Item / vom Mergel / groben Sande / Kihns und Steinlein / doch wann die unter fettere Erde untergemengt seyn. Dann wann nur schlechter Sand / Kihns und steinichter Grund ist / so ist den Fischen nit gut / sonderlich den Karpen. Es sind auch die Brunquell den Teichen nit gar gut / es were dann / daß man Johren / Schmerlen und dergleichen Fische drinnen hette / die gerne im frischen Wasser sind. Der köstliche schlammichte Grund ist auch nicht allzu gut.

Flache Teiche die mitten nur ein wenig gefändt / und doch gar breit und lang sind / die sind wol am besten. Itz / die gewisse zu flüsse haben / und sich auff Regenwasser nit alle im verlassen müssen. Dann wann das kompt / so müssen die Fische vergang haben. Wir pflagen auch unsere Teiche in der Form eines halben Circels zu machen / dann das ist bey uns die beste Art.

Teiche wann und sie zu besäen.

Wann sie 1. Jahr oder etliches Fische getragen oder gehabt / so läst man sie darnach gar ablauffen und ledig stehen / und säet Getreidig drein / folgendes läst man sie wider anlauffen / und besetzt sie wieder mit Fischen / so nemen die Fische wol drinnen zu / und werden bald groß / wie ich in der Schlesien offte gesehen. Dann da hats mehrern theils gar flache Teiche / die nit sonderlich tieff / aber sehr breit seyn / daß man sie leichtlich ackern und besäen kan / darentwegen sie auch nit so gar grosse starke Thämme bedürffen. Dann wer einen guten Teich machen kan / der schonet trawen des Ackers oder der Wiesen nit : Dan Teiche können mehr bringen / dann Acker oder Wiesen. Ein Scheffel Karpen ist viel thewerer dan 1. Scheffel Roggen oder Gersten.

Wann ein Teich ein groß gequeppe hat / darinnen sich das Erdreich erhebet / und im Teiche umher schwimmt / darunter sich der Fisch verbirget / und ersücket / wann er abgelassen wird : So muß man ihm also helfen : Man mercket nur den Ort gewiß / und wann des Winters das Wasser hart gefreuret / so führe man Steine auff das Eiß / desselbigen Orts / und hernach im Frühling / wann das Eiß zu Wasser wird / so druckets das gequeppe nieder / so wächst unten wider an und gründt sich.

Das LXXVIII. Capitel.

Von den Fischen der Teiche.

In unsere Teiche pflagen wir gemeinlich nur Karpen zu setzen / Hechte und andere Fische kommen sonst wol hin. Es ist aber der Karpe ein frommer und unerschuldiger Fisch / der den andern keinen schaden zufüget. Dann er keine Zähne im Maul / noch Stacheln auff den Rücken hat / sondern hat einen runden eingezogenen Mund / der zwar inwendig auch Zähne hat / aber nit scharffe / sondern breite und runde Zähne. So hat sie auch ihre Federn und Rudern / damit sie fortschiffen kan / wie sie will / und einen Schwanz in 2. theil getheilet / der auch nicht hart oder städlich ist / damit sie ihren ganzen lauff regieren kan. So hat und fudet sie auch im Teich ihre Saft und Nahrung / daß ein Herr auff ihr essen und trincken nichts wenden darff / ja sie erfreuet und belustiget ihren Herrn mit ihrem Fleisch / wie sie auch zugerichtet ist / gestotten oder gebraten / im schwarzen oder andern soch / in einer Galere oder gerauchert. Drum werden umb der einigen Karpen willen die Teiche allein gebawet. Besitze droben das 1. Capitel dieses Buchs.

Teiche wo mit sie zu besetzen.

Darnach so findet man bey allen Karpen in den Teichen gemeinlich ein hauffen Hechte / die man zwar nit mit fleiß hinein setzet / sondern sie kommen sonst durch die Enden / oder auff andere wege hinein / darvon ich hier nit weitläufig disputiren will.

Die Hechte die man in den Teichen findet / sind bisweilen besser dann die Fleischhechte. Dann sie haben da besser Bictualien / von den wol schmeckenden jungen Karpenleich davon werden sie gar fett und groß. Es soll auch sonst ein grosser unterschied zwischen den Hechte seyn / dan etliche sollen Flecken haben / etliche nit. Aber ich habe darauff keine achtung geben.

Darnach so seyn auch andere gemeine Speisefisch die man in den Teichen häufig findet / als Rothfedern / Roggen / Kahrugen / Plozen / Schleyen / Weißfisch / Heßling / Jelen / oder Bratsch / Barsen / Kresse und dergleichen / die werden hinein gesetzt / sondern kommen etwan in den Flüssen mit hinein / so sonst in die Teiche lauffen.

In Besagung der Teiche / soll man keine Hechte / Pansen / Welse / Abl / oder Krabse gebrauchen / dann sie sind den andern Fischen schädlich.

Das LXXIX. Capitel.

Wie man das Wasser in Teichen abwegen sou.

Wer Wasser eines Teiches abwegen will / der muß den Ort / da der Teich seyn sol / offte durchgehen / und alenthalben wol besichtigen / und wann er den gnug besichtiget hat / so muß er mit einer Wasserwage abwegen / wie hoch das Wasser des Teichs sich erheben kan / daß er sich mit der Schüttung des Thammes auch darnach schickē oder richten kan / und wissen / wie hoch der Tham seyn müsse.

Man brauchet aber hier zu sonderliche Instrument / als Wasserwagen Dioptras, und sonderliche Chorobatas oder regulas, die Schuch lang seyn. Was aber das vor Instrument seyn / und wie man die brauchen soll. Besitze Vitruvium lib. 8. und Janum Dubravium de piscinis lib. 2. c. 2.

Das LXXX. Capitel.

Wie man den Tham schütten oder machen soll.

Wann das Wasser abgewogen ist / so muß man den Tham anhalten / so daß das Wasser thammen und auffhalten soll.

Tham an Teichen / wann und wie er zu schütten.

Wie aber derselbige formiret seyn soll / das wird einem die gelegenheit des Orts selbst sein geben und lehren. Die höhe des Thammes muß also beschaffen seyn / daß sie nit weniger dann eine Ellen / und nicht viel mehr dann 2. Ellen über das Wasser reiche / oder höher dann das Wasser sey. Darnach so muß in Tham nicht gleich auff

auff 3. Ellen/sondern er muß unten breit seyn/ und darnach immer schmeler und schmeler werden. Dan so hoch er ist/ so breit muß er unten seyn / und muß unten im Grunde 3. mal so breit oder dicke seyn/ als er oben ist. Als zum Exempel: Wann ein Thamm 3. Ellen hoch seyn soll/so muß er auff der obern Fläche auch 3. Ellen breit seyn/und unten 9. Ellen breit. Diese Symmetria muß allezeit in der Schüttung und Formierung eines Teichtammes gehalten werden/als nemlich / wie viel Ellen 1. Thamm hoch ist/so viel Ellen muß er auch oben auff den Fläche seyn/ und unten muß er 3. mal so dicke seyn / als er hoch/ oder oben breit ist. Dann diß erfordert die Natur also / wie maas auch an den Bäumen sieht/ die allzeit unten dicke seyn/ u. id. darnach immer schmeler und schmeler werden biß oben an die Spitze/das sie die Last ertragen mögen.

Von der länge des Thammes darff man nicht viel sagen/dann diese wird einem die Gelegenheit des Teiches wol lehren. Dann ein breiter Teich muß einen langen Thamm haben/aber ein enger Teich einen kurzen.

Unten zum Grunde des Thammes/muß man sein fett und zhe Erdreich nemē/das man erwan von einem Pfluge abschneidet/und darnach den Grund des Thammes damit sein hart und dick machet/das das Wasser nit durchdringē und siepern kan/und bißweilē auch den Thamm gar wider wegreissen. Drum muß ein Hauswirth immer bey den Arbeitern her seyn/und sie darzu treiben und halten/das sie das Erdreich mit den Füßen und andern Instrumenten sein fest eintretē und stampfen. Es muß aber unten bald gemessen werden/wie breit man den Grund machen wil und darnach die örter/da man Fluthrimmen machen/oder Monche (wie wirs nennen) setzen wil das das übrige Wasser auff den Teichen abschneissen kan. So muß man ihn auch inwendig gegen dem Wasser sein flach machen/das die Fische mit den Regen da stehen/und die Fische heraus fangen können. Darnach schneidet man den Grund des abgemessenen Thammes ab / und gräbt ihn auß/3. Ellen breit und dicke/wans gut oder mittelmäßig Land ist / und bringet dasselbige außgegrabene Erdreich wider in die Gruben/die man mit de außgraben gemacht hat/trüt und stößet sie sein feste ein/das das Wasser durch nit dringen kan. Man Menget auch mit ein das andere Erdreich/das ja nichts hol bleibet / sonst reißt das Wasser mit gewalt wider w. g. und ist alle mühe und kostē vergebens. Und muß das Werk immer fort gefordert werē/das der Thamm sein gleich in die hohe gebracht wird/und nit an einem Ort erhohet/und an andern Ort ernidriget bleibe. Dann diß verjndert darnach/das das Erdreich nit sein dicke aufeinander tömpt/sondern hōlen oder lücken im Thamm bleiben/ welche darnach das Wasser leichtlich volkēnd durchreissen kan. Wie man weiter mit dem messen des Thammes umgehen / und mit den Arbeitern dragen und handeln/ und inwendig die Thämme mit Zennen gegen das Wasser bewaren soll / das sie das Wasser mit dem steten anschlagenden Wasserbülgen nit wider zerreißen und verlegen. Item/was man vor Holz zum Zennen und Rinnen brauchen soll / besibe Dubravium de piscinis lib 3. c. 5. 6. 7. 8.

Das LXXXI. Capitel.

Von den Wassern/die man in die Teiche führen soll.

Das neheste Wasser / das man zum nehesten haben kan/das muß in die Teiche geführt werden/auff den nehesten Flüssen/ Bächen/ Brunnen und Pfülen oder Seen mit Graben oder Rinnen / und müssen dieselbige Wasser schüssig seyn / das sie hinunterwerts zu den Teiche von sich selber lauffen/und nit durch fremde/ cufferliche hülff müssen hinein gerrieben und gezwungen werden. Dann wann der Fluß mit dem Teich gleiche Wage hat/ und der Fluß nit höher dan der Teich ist/so muß man ein Instrument/Schleuse/Fluthrinne oder Ratt mit einem hauffen Kästen haben/ die das Wasser schöpffen und wider aufsteiffen/ und also mit gewalt fort in die Teiche treiben. Kan man aber das nit haben / so muß man sie mit Regenwasser erhalten/ und wan alsdan grosse Ungewitter sich erheben/grosse Plagregen und andere Regen und

Ergießung kommen/so muß man graben haben/dadurch dieselbige auch von fernher in die Teiche kommen und lauffen können. Es ist aber viel an den Wassern gelegen/die man in die Teich führen wil. Dann Regenwasser ist ein unfruchtbar und ungewisses Wasser das keine Fische mit sich bringet / und bißweilen aussen bleibet / das die Teiche aufstrucknen müssen.

Das Gebirgwasser/ so vom geschmulknen Schnee herunter tömpt / oder sonstē auß dem Gebirge quellet/ ist auch ein gar kühl/unfruchtbar und schnellauffend Wasser/ das die Karpen im Sommer nit gerne haben: Aber das gemeine Landwasser / das sein langsam fortfließt/ und in der Sonnen sein laulich wird / und mancherley Fische oder Samen mit sich führet / ist wol den Teichen das beste und allernützlichste Wasser. Drum am besten/man führe das Wasser auß den Flüssen von fernst in die Teiche/die bringen einem jungen Fische mit / und haben ein sein lieblich laulich Wasser/das den Fischen lieb und angenehm ist. Doch muß man sich vorsehen/das im selben Flußwasser keine Hechte seyn / sonstē würde es Hechte nit in die Teiche bringen: Hechte / Parsen / und Weise seyn böse Gäste in den Teichen / dann sie fressen die andere Fische auß/und machen wüste Teiche.

Sehr gut ist/wann einer einen Teich 8. 12. oder mehr nacheinander und übereinander hat/ also das/wan man erstlich den untersten gezogen und außgefischt hat / das man darnach den nehesten drüber abgehen läßt / so laufft der unterste Teich wider voll / und entgehet etwas von Fischen mit/so kommen die in den nachst folgenden Teich. Also kan man sie darnach alle nacheinander ablassen und aufzischen.

Wann man einen neuen Teich angeleget hat/ so muß man im anfang das Wasser nit so gar heuffig und schnell hinein lauffen lassen/weil der Thamm noch gar lucker und dünne ist un das Erdreich noch nit wol genug gesaget hat/sonst rinnet und dringet das Wasser durch/ und lauffet dadurch/wie durch ein Sieb / und betömpt endlich den schwanz/und reißet den ganzen Thamm ein: Sondern man muß es sein mählich zu nitterscheidenen zeiten / und sein mählich erstlich hinein lauffen lassen/ so wird sich der Thamm durch Abwechslung der Feuchte und Tructenheit sein mählich sencken / und endlich fest in einander wimmern/und sein stark und dawerhaftig werden. Drum ist es am besten/man lasse den Teich zum ersten nur halber voll Wasser lauffen/und wan das eine weil gestanden/so lasse man ihn wiederum ander new Wasser hinein lauffen/das das alte abtreibe / damit es nie vom neuen Grunde des Teichs und der Zäume oder Bäume/die man inwendig an de Lamme gemacht / eine Bitterkeit oder Geruch bekommen/darvon die Fische sterben. Also soll mans auch mit den Haltern machen/darein die Fische gesaget werden.

Das LXXXVI. Capitel

Von den Besatzungen der Pfühl und Teiche.

Wann man nun Wasser genug in die Teiche gesamlet hat/so muß man sie auch mit jungen Karpen besetzen/das sie drinnen wachsen und groß werden.

Man pfelet aber dieses in zweyerley zeiten zu thun/im lenzen und Herbst. Im lenzen ist es so gut und gelegen/das/was man davor ein jung Kärplein anrütet wans gleich nur 1. 2. oder 3. Jahr alt were/so bleibts doch lebendig / und kan mit gutem Nutz in die Teiche versetzt werden. Im Herbst aber ist die Versetzung des Samens nit so gewis und gut/wegen des Winters / welcher alsdan gar nahe vor der Thür ist/ und von wegen der Wasser/die zur selben zeit etwas ungesümmert seynd/ dan im lenzen/drum kan man im Herbst die Kärplein/ so jünger dan 2. oder 3. Jahr sind / nicht wol mit nutz versetzen. Dann im lenzen suchen sie bald ihre beste Nahrung im Teich/und brauchen die den ganzen Sommer durch/und nemen also in den warmen Tagen wol zu. Aber im Winter verfrischen sie sich in ihren Kammern und Löchern/darinnen sie den Winter durch seyn/und kommen nit wider hervor in die Teiche zur guten Wehde/ biß wieder im lenzen/und derwegen auch nit so balde wachsen und zunemen. Darum ist viel besser/man lasse die außgefischte Teichen den Winter über von Fischen ledig / und besetze die erstlich im lenzen/dan das man sie im Herbst besetzen wolte. Es were dan/das es die hohe noth erfordert/das man dem jungen Samen sonstē nirgends hin wüffe.

Es sollen aber die junge Kärplein frühe in der Kühle verseyt werden / wans fein stille / und nicht windig ist. Dann die Mittags wärme und das Windwehen schadet ihnen sehr / sonderlich wann der Auser / das ist der Südwind oder Mittagswind wehet.

Darnach muß man die Fasse mit den jungen Sätzlingen mit so gar vollfüllen. Dann wann sie so gar gedräng fort geführet werden / so reiben sie sich die Schuppen aneinander ab / und sterben darnach desto leichter.

Am besten ist es / man schneide die Fasse mitten entzwen / und fülle ein jedes theil halb mit Wasser / und thue die Sätzling darein / daß also mit ihnen das halbe Jahr vollend voll werde / und führe sie also mit fleiß zu den Teichen / darein sie sollen verseyt werden / daß sie nit sehr geruttelt werden. Darnach muß man sie fein mählich und bescheidentlich wiederumb auß den Fässern nemen / und sie nicht hart auß dem Jahr auff die Erde fallen lassen / sondern man muß vor das Loch oder vor den Spunde des Fasses ein Reßlein oder ein Leinwad halten / und sie fein mählich darein schütten / und darnach in die Tiefe hinein tragen / und in den Teich lassen.

Das LXXXIII Capitel.

Was man vor junge Kärplein verseyen soll.

Karpensamen / wie er zu erkennen / daß er gur.

Man muß auch eine Wahl bey den jungen Kärplein halten / daß man nit dürr verputtet und verschmachtet Ding verseyet / das zu drang gestanden / und nicht woll wachsen oder zunemen hat können.

Wann der Samen einen kleinen Kopff hat / und ihm die Augen fein ein wenig heraußer vor dem Kopff liegen. Item / Wann er einen feinen dicken breiten Bauch hat / und ihm die Schuppen und Flossfedern nicht gelbe / bleich oder Todtenfarblich seyn / sondern fein scheinbar und zierlich oder glänzericht und weißlicht / und der ganze Leib mehr breit dann lang ist / so sind sie recht gut und gewächsig.

Was aber einen grossen Kopff hat / und einen langen geschlanken oder schmalen Bauch / der voller unzeitigen Roggen ist / und hat bleiche Flossfedern / den soll man in die Teiche nicht bringen / dann er dienet nicht drein / und wächst nicht.

Ein Sätzling so zwischen dem Kopff und Schwanz einer guten Spannenlang ist / der ist der rechte / und mag so er zwey Jahr auff gutem Boden gestanden woll gefischt werden / dann da gibt er gar gute Speißkarpfen.

Es sind etliche See / Teiche und Pfäule / die sich selbst befamen / etliche aber nicht / da muß ein Hauswirth Achtung auffgeben.

Das LXXXIV Capitel.

Wann man die Streich / oder Leichkarpfen verseyen soll / und wie viel.

Streichkarpfen / wann sie zu verseyen / Item wie viel derer seyn müssen.

Es muß geschehen im Zeichen des Krebses / Scorpions und Fisches / und wann der Monden in derselbigen Zeichen einem ist / und alsdann pfleget man sie auch zu fischen. Es pfleget auch wol zu geschehen umb Georg / wann der Mond voll ist / so streichet er im abnemen des Mondes. Man pfleget auch nach Gelegenheit der Teiche die Streichkarpfen allemal ungerade zu verseyen / als zweene Rogener und einen Milcher / und so fort an / drey / vier / fünf und sechs Rogener und einen Milcher. Dann wann du hundert Rogener oder tausent in ein Teichlein sehest / und thust keine Milcher darzu / so streichen sie nicht.

Wann die Teiche tieff sind und nit röhricht oder brüschicht haben / daran sie sonst pflegen zu streichen / so muß man etliche gebund Reißholz im Teich anpfälen / daran sie streichen mögen.

Man pfleget die Streichkarpfen nit in grosse / sondern nur in kleine Teichlein zu sezen bis sie gestrichen haben / da sezt man in eines 5. oder 6. Karpfen nemlich Rogener / und einen Milcher darzu / und macht solches also : Erstlich laß das Teichlein ab / bis es nit tief von Wasser ist / mache ein Karpennest drein / etwan in der grosse als ein Storksnest ist / in umbfang stecke ein Stecklein 6. oder 8. umbher / zeuch ein Zeunichen darumb / seze zwe Karpfen nein / als nemlich einen Rogener und einen Milcher zusammen / Dieser dinge oder Nester mache 3. 4. 5. 6. mehr oder weniger mitten ins Teichlein / laß sie also besammen sitzen / als Mann und Weib / einen Tag oder

zweene / darnach laß das Teichlein etwas höher mit Wasser anlauffen / so seyn die Rogener und Milcher in das Nest zusammen gewohlet / und geben in das Nest auß und ein / und streichen sich den Teich drinnen ab. Darauf schinet die Sonne und macht den Teich l. bendig / daß er in drey Monden ein Samen eines Rogers lang wird. Den muß man darnach in andere Teiche fortsetzen / so wächst er groß. köst man aber den Samen bald besammen sitzen / so wächst er gar nichts.

Will man daß sie desto ehe streichen sollen / so mache ihnen einen anstreich / Nim ein Handvoll Holunderbitter / eine Handvoll Schafelobern / einen Löffel voll Honig / Salz / Ingber / nach Gelegenheit / und Pfeffer / darau / mache eine Salben / und bestreich die Karpfen bey den Windlöchern / so forderst den streich desto ehe.

Wiltu den Samen / drauß Fische werden / aufffangen / und andere Teiche damit speisen / so wohl in die zwanzig Meilwegs abgelegen / so muß man ihm also thun.

Nim die Wurzel von einer Weiden / so am Wasser gestanden und sehr sächt seyn / wasche dieselbige fein rein ab / von aller Erden und Sand / blade umb Georg dieselbige an einen Pfahl / stoß den Pfahl in einen Teich / darinnen viel Speisefische seyn / als Parsen / Kares oder Krauzen / Bley / Weißfisch / Rotangen / etc. so werden sie daran streichen ihr n Samen / als Krebsener nit roth / sondern bleich und weißlicht. Du muß aber alle Tage achtung drauff geben. Dann wann die Sonnenhitze die begreift / so wirken die / und werden innerhalb zwölff / oder 14. Tagen lebendig / und gehen davon abe. Darumb alsbade du befindest / daß sie hier angestrichen / so hebe den Pfahl mit der angebundenen Weidewurzel auff / und trags in einen andern Teich / stoß den Pfahl so tief hinein / daß die Wurzel / daran der Same ist / etwan einer queren Hand tief unter dem Wasser sey / den 12. oder 14. Tag hernach wirds lebendig / und wirst also eine grosse menge Speisefisch zu wege bringen.

Man pfleget aber die Streichkarpfen in die Streichteichlein / die ein jeder haben muß / der viel Teiche zu besetzen hat / in der Creutzwochen / oder wann der Apfelbaum am sehrsten blühet / zusezen / und muß allezeit ungerade seyn und darnach die Streichteichlein / groß oder klein seyn / darnach seze man ihr hinein / fünf / sieben / neun / fünfzehn / siebenzehnen oder neunzehnen.

Etliche haben gemeinlich unter und neben einem jeden grossen Teich zwey kleine Streichteichlein / darein sezen sie in einen jedern fünfzehnen Streichkarpfen / und aliweg zweene Rogner / gegen einen Milcher / wann man fünfzehnen Streichkarpfen außgesetzt / so sollen darunter zehen Rogener und fünf Milchkarpfen seyn. In Oesterreich verseyet man die Leichkarpfen die da streichen sollen / am Tage Olympia / welchen die Bawren Stamprechtstag nennen / gefalt balde nach Ostern / und haltens davor / daß sie alsdann gewaltig streichen sollen. Besihe weiter von den Streichteichlein darunten das 109. Capitel dieses Buchs.

Mercke / wann man Karpfen isset / so soll man den lapidem cyprinum oder Karpfenstein auffheben / und wohl verwahren / dann man kan ihn zur Arzney brauchen.

Das LXXXV. Capitel.

Wie die Streichkarpfen seyn sollen / die man zum streichen haben wil / und wie man sie zu vor halten und warten soll / ehe man sie zu streichen außsetzet.

Man muß einen Teich fischen / so soll man die allergröste Häut oder Streichkarpfen außlesen / die man haben kan. Die Milcher sollen gar lang und schwanck seyn / und sollen Milch von sich geben. Aber die Rogner sollen auch die grösten seyn / die man unter dem hauffen finden kan / und sollen grosse weiche Bäuche haben / die voller Roggen seyn. Die Streichkarpfen soll man von den ander Karpfen absondern / und wegnemen / und dieselben in einen engen Helder oder Fischkasten thun / da sie nichts zu essen und keine Weide haben / und soll sie eine lange Zeit / als vom Herbst an / wann sie auß den Teichen gefangen / bis auff die Creutzwochen stehen lassen / damit gar dürr und schwanck werden / dann je dürrer die Streichkarpfen seyn / je besser und mehr sie streichen. Sette Karpfen streichen selten.

Streichkarpfen / wie sie seyn / und wie sie gehalten werden sollen.

Das

Das LXXXVI. Capitel.

Wie und womit man dieselbe Streichkarpfen zurichtet/wan man sie aufsetzet.

Streichkarpfen/womit sie zu reiben wan sie sollen aufgesetzt werden. Ertlich sihet man ein wenig Asche gar klein/und menget sie unter Salz/damit reibet man dieselbe Streichkarpfen an den Bäuchen und Nabeln / und drucket ihnen solch Salz und Asche an die Nabel. Darnach thut man in einen Zuber guten kleinen Schafmiste/damit das Wasser gar herbe wird. Man reibet sie mit dem Schafmiste an den Bäuchen/alsdann setzt man sie darein / und führet sie darinnen hinauf zu den Streichteichlein. Fornen an den Ufern am Streichteichlein / da am meisten Gras ist/da mache man vier kleine Horten fein eng zusammen/darin schütet man den Streichkarpfen mit dem Schafmiste/und herben Wasser/liesset sie darinnen stehen/bis sie gar mat werden: Alsdann nimmet man die Harten weg / und läst sie in den Teich nach frischem Wasser gehen. Da sie aber auch also matt weren daß sie nicht wol fort gehen / und zum frischen Wasser in den Teich kommen köndten/ so nim ein Bircken oder ander Reiß bewege und stosse sie damit fort hin und wieder / bis sie sich wieder ermannen / und hilfft ihnen also damit zu dem frischen Wasser.

Das LXXXVII. Capitel.

Wie lang man den gestrichnen Samen bey den alten Streichkarpfen läst.

Karpensamen wie lang er bey der Streichkarpfen soll gelassen werden. Das erste Jahr läst man die Alten bey dem Samen stehen/und soll sie das erste Jahr nicht rühren/nach von einander setzen/dan man thut grossen schaden dran/und weil der Samen bey den Alten ist/gedeyet und erhellet sich desto baß: Wann sie nun ein Jahr / als bis in die Fasten/bey einander gestanden / so fischet man den Samen mit einer kleinen Wathen/und versetzt und vertheilet denselbigen in andere Teichlein/die da geruhet haben/und da sie auff frische Weide kommen / damit sie sich da selbst desto besser und länger stercken.

Die alten Streichkarpfen aber setzt man wider in besondere Helder oder Fischtaffen alleine / läst sie ein Jahr ruhen. Darnach wo man nit andere frische im Vorrath hat/So setzt man sie wider zu streichen auß. Man soll auch dieselbige Streichkarpfen nicht balde in andere Teiche/darinnen Karpfen außs erstrecken oder gewüchse stehen/setzen: Dann man muß sich besorgen/daß sie darinnen von sich selbst unaufgesetzt streichen mögen. So verberbet alsdann der Samen die andere Karpfen / daß sie ihre gewächse nit haben können/ und verberbet also eines mit dem andern.

Wann nun der Samen zwey Jahr in dem Erstreckteichlein gestanden hat / so nimmet man sie erst herauß/und setzet sie nach Gelegenheit/ und große der Teiche/aller erst in die große Teiche außs gewüchse auß.

Ertliche so da wenig / und der Erstreckteichlein nit viel haben / die lassen den Samen nur ein Jahr außs erstrecken stehen/so wird es zweyjähriger Samen/und alsdann setzen sie denselbigen außs gewüchse auß.

Das LXXXVIII. Capitel.

Wie viel man deß erstreckten zweyjährigen Samens außs einen Morgen außs gewüchse außsetzet.

Karpensamen wie viel dessen an einem jedern Ort außzusetzen. Es ist ein alt Sprichwort / Ertlich/ Sittlich/ das sage ich zu dem Ende / daß man sich mit allen Sachen der Nahrung nach deß Landes gewonheit und gebrauch verhalten soll/ wie ich in dieser Oeconomia offrt gesaget habe/wie man auch sonst in dem Sprichwort saget: Si vivis Romæ, Romano vivito more, Si fueris alibi, Vivito sicut ibi.

Dan wie es mit den Sitten und Gewonheiten ist/ also ist es viel mehr mit der Haushaltung. Ein jedes Land hat seine Art und Gaben/Natur und Eigenschafft/und das haben die Leute zum besten erfahren/die drinn wohnen / darumb soll man ihren Gebreuchen nachfolgen. Kans aber einer besser machen / und auß einem andern frembden Lande etwas nütliches in ein Land bringen/das ist ihm unverbotten. Also ist mit der Fischen auch/eine andere Art haben die Schweizer / eine andere die Weißner / ein andere die Märcker / Meckelbürger und Pommerer/eine andere die Seestädter / eine andere die Pohlen und Böhmen/eine andere die Schlesiener/eine andere die Ungern und Oesterreicher. In ertlichen treffen

wir mit einander überein/irt ertlichen nicht. Es hat auch in einem Lande andere Fische / dann in andern/drumb hat man auch in einem Lande eine andere Art zu fischen/dann in andern.

Wann man Fische oder Karpfen in Teiche versetzen will/so muß man die Gelegenheit der Teiche wissen. Dan nach Gelegenheit derselbigen / müssen viel oder wenig Schock/deß erstreckten Samens in die Teiche gesetzt werden. Summa/ein Haushwirth muß ein guter experimētator seyn/er muß erfahrung haben/und muß überal ertündigen/was ein Teich/oder Land erttragen kan.

Drumb sage ich nach Gelegenheit der Teiche/und nach dem man viel oder wenig Teiche hat / und nach dem der Grund und Boden drinnen gut ist / darnach muß man auch die Teiche außs gewüchse besetzen. Die nicht viel Teiche haben/die setzen außs einen Morgen/zu vier/sünff oder sechs Schocken. Man muß ihr nicht zu viel in einen Teiche/See oder Pfuell setzen / daß sie nicht zu getrange stehen. Dann wan ihr zu viel seyn/so wachsen sie nicht/bleiben dünne/ bekommen grosse Köpffe und kleine Bäuche. Ein jeder Morgen hat seine sonderliche und gewisse Zahl. Wir pflegē hier außs einen Morgen/ drey Schock Karpfen zu setzen/aber Speisefisch sünff Schock. Werde aber berichtet von guten ertlichen Leuten / die viel See haben/daß sie außs einen Morgen in die zwanzig Schock setzen/welches vielleicht große See seyn müssen. Doch düncket michs gleichwol zu viel seyn / dann ein Morgen ist und bleibt doch nur ein Morgen / sie seyn in einem grossen oder kleinen See. In summa/es stehet in der Erfahrung/allein da muß große Achtung auß gegeben werden / daß man nit zu viel oder zu wenig Fische hinein setzet/dan setzt man ihr zu viel hinein/so haben sie nit Nahrung gnug/ und können vor Beträgnuß nicht wachsen: Setzt man aber zu wenig hinein / so ist auch deß Wirths grosser Schade. Besiehe droben weiter das 82. und 83. Capitel dieses Buchs.

In Reissen setzt man außs einen Acker/darnach er gut ist/zwey oder dritthalb Schock/auch wol 3. Schock / Es ist aber bey ihnen ein Acker sünff Ruten breit / und sechzig lang.

Das LXXXIX. Capitel.

Wie lang man die versetzte Kärplein in den Teichen zum Gewüchse stehen läst.

Darnach man sie groß oder klein haben wil/ und darnach sie an einem jeden Orth wachsen / darnach läst man sie auch in den Teichen / will man sie groß haben/so läst man sie lang stehen / wievol große Fische nicht lieblich zu essen seyn / dann sie bekommen zu grob Fleisch/mittelmaßig sind sie am besten / Jung am liebsten und tawlt: sten/wie auch das Viehe.

Man läst die Karpfen nach Gelegenheit zu dreyen Jahren/eines theils/auch wol zu vier Jahren stehen/wan sie groß werden sollen. Aber im Winter muß man achtung darauff geben / daß sie kufft haben und nit ersticken/wie dann auch in den Seen / Dann so sie nit kufft haben und oben gar zu gefroren seyn/ muß man ihnen Lühnen oder Locher ins Eiß haben/daß sie kufft bekommen. Darnach muß man wieder achtung drauff geben / daß sie nit außgefischet oder gestolen werden. Dann wann sie kufft bekommen/so schwimmen sie häufig zu den Lähnen / da kan man sie leicht herauß bekommen. Man muß auch das ganze Jahr durch achtung auß den Einfluß geben. Dan sie steigen bisweilen auß dem Teich herauß in das Wasser/das in den Teiche leufft / da werden sie bisweilen von den Leuten ertapt und ertgriffen. Deme aber vor zuto men/so muß man ein Zeunichen vormachen/ daß sie nit hinauff können.

Das XC. Capitel.

Wie man es den Hechten erwehren soll/ daß sie die Karpfen nicht fressen.

Wolte die Hechte in den Teichen haben/daß sie dir gleichfals die andere Fische nicht fressen/ sondern sich sonsten der gemeinen Speise nehren/ so stich ihnen mit einer Nadel/ oder Nadelöhr die Sterne in den Augen auß/ so müssen sie ihr jagē und fressen lassen/dan ein blind Mann ein armer Mann / und man findet nit viel Neuber die da blind seyn. Die Frösche pflegē sie also zu straffen/wie auß dem Dubravio lib. 1. c. 6. de piscibus zu ersehen.

Wann man Hechte isset/ soll ein rechtshaffener Haushwirth die Lucii piscis maxillas oder Hechtyffel allezeit auß

Karpfen/wie lange man sie in Teichen soll stehen lassen.

Hechten vorzutommen/ daß sie andere Fische nit fressen.

auffheben und wol bewahren/ wann man sie zur Arque brauchen sollte/ daß man sie balde bey der Hand het.

Das XC I. Capitel.

Wie man die Teiche ablassen und fischen soll.

Zeiche wie sie abzulas- sen/ und zu fischen.

Wann man ein Teich ablassen soll / so muß das Zapfenloch wohl verwahret seyn/ daß mit der Fluth kein Fisch wegtomme / Sonderlich wann unter dem abgelassenen Teiche kein anderer Teich ist / darin die Feldflüchtigen Fische kommen. Drum machen etliche oben einen Zaun vor / oder umb das Teichloch/ und unten darzu/ daß das Wasser herauf laufft / etliche stellen nach Gelegenheit auch einen grossen Hamen vor/ Wann man aber einen Teich ablassen will/ so soll man erstlich nicht zu viel/ sondern gar wenig Wasser lauffen lassen/ und erstlich den vierdten Theil eines Brets zeichen/ darnach ein halb Bret haben darnach also fort und fort ein ganz Bret ziehen/ damit das Wasser vor dem Ablass gar sachte und gemach hernach folge / auch der Fisch herunter in den Zug folgen und hernach kommen / und nichts dahinden im Graben stehen und liegen bleiben möge. Daman dann grosse Mühe hat / ehe man sie herauf fischen kan. Man muß auch dem Teichthame nahe bey dem Teichzapfen / sonderliche Bottriche und grosse Fässer mit einem Wasser stehen haben / daß man darein die Karpen sonderlich/ die Hechte sonderlich / die Speisefische sonderlich/ und die Krebs auch sonderlich thun / vom Koth abwaschen und reinigen kan / und von dannen in Fassen auff die Ape ein unterschiedliche Helder führen und bringen/ und auß denselben wiederumb vertauschen/ oder verspielen.

Wann die Teiche gar groß seyn/ darinnen es viel grosse Haupthechte gibt / so muß man die Hechte zum ersten herauf fischen / dann die thun Tag und Nacht grossen Schaden unter den andern Fischen/ beissen/ beschinden/ bestossen / fressen und verschlingen grosse Karpen/ und und richten sie also zu / daß sie nicht lange stehen können/ Besiehe weiter das 1. 2. 3. Capitel.

Das XCII. Capitel.

Von den Helden oder Küchen Teichlein/

wie man die zu den Karpen zurechten soll daß sie fein fett oder feist drinnen bleiben/ und ihre Nahrung drinnen haben mögen.

Helder / wie die vor die Karpen zu zurechten/ Item/ was ihnen schädlich.

Helder sollen einer oder etliche nach einander zurecht werden / darinne das Wasser auß einem in den andern lauffe / und also gemacht / daß man sie auch endlich gar ablassen kan. Aber da hinein müssen die Weiber ihren Flachs und Hanff nicht rösten / kein roh Garn darinnen waschen / mögen aber wol darneben ihre lein wat weißbleichen / so muß man auch die Teiche mit solchen Sachen zu frieden lassen : Dann die Fische sterben leichtlich davon/ es were dann/ daß es gar grosse Teiche wären / in grossen Flußwassern/ giengs auch noch wol hin. Etliche pflegen auch die Helder oder Küchen Teichlein inwendig an den Seiten mit Brettern oder Pfeilen aufzufüttern / daß die Erde nicht hernach felt / und die Erde nicht hernach felt / und die Karpen nicht Löcher graben können.

Wann man Karpen auß den Teichen in die Helder geführet hat/ so muß man achtung auff sie geben/ dann die nächst folgende Nacht pflegen sie hernach über sich zu springen/ Und springen offt herauf auß den Rand/ bleiben liegen/ erstieren und tommen umb. Es müssen aber die Hechte in eine sonderlichen / die Karpen auch in einen sonderlichen/ die Speisefische auch in einen sonderlichen/ Helder bracht werden. So man einen neuen Helder oder Küchen Teichlein bauet/ wo der H. und an ihm selber nicht gut od leinicht ist/ so muß man ihn desto tieffer graben/ und aufstarren/ von lein einen dicken Boden/ un Grund einer elen tieff darein legen / und denselben gar dicke wie ein Thennen oder Scheuren fuhr schlagen lassen / daß von leinmet sich auch täglich das Wasser. Die Karpen haben des Winters ihr gut fager drinnen / auch des Sommers gute Nahrung davon. Es nehmen auch etliche unter den lein ein wenig gemahlen Malz. Wie im folgenden Capitel weiter gesagt soll werden/ und droben im 22. Cap. bereits gesagt ist. Wann Springwasser nahe bey den Helder ist / und dreinläufft / daß ist im Winter den Fischen gut / dann dieselbige Helder gefrieren im Winter nicht/ und im Sommer kan man Föhren dringen halten. Im Sommer sind sie kühl / im Winter

warm. Das Endengrieh muß man auch auß den Helden wegbringen / dann es den Fischen auch nicht gut. In neuen Helder die man auß dem Seiten mit neuen Holz auffgeraffelt hat/ soll man nicht bald Karpen thun/ dann das Wasser wird von neuen Holz so vergiffet/ daß die Karpen drinnen sterben. Diese Constant. lib. 26. Plin. 2 Germ. par. 3. ca. 51.

Das XCIII. Capitel.

Wie man die Fische in den Helden oder Küchen Teichlein speiset / daß sie zur Nahrung haben und nicht diarre werden.

Darnach die Fische seyn / darnach muß man auch die Helder bespeisen. Von der Karpen bespeisung ist im vorhergehenden Capitel etwas gemeldet. Etliche lassen ein Faß voher Löcher umb und umb her auff den Seiten und Boden bohren/ und thun gemahlen Malz drein. Etliche nehmen guten fettendem der fein klein geklopffet ist menge ihn unter das Malz/ thun es zusammen ins Faß/ schlagen es fest zu. Wann man die Karpen das Faß auß und nider stossen und bewegen/ so kömpt das Malz und lein herauf/ lühmet das Wasser/ und machers feinstüße und feist/ davon haben sie ihre Speise und Nahrung.

Item / etliche lassen auch von etteln Malz / darunter ein wenig Weizen Mehl / auß daß es fein bey einander bleibet/ Brodbacken.

Etliche aber damit es nicht viel koste möge/ lassen von gemahlenen Malz und lein unter einander gemettet Brodbacken/ und werffen sie nach Gelegenheit der Helder hinein/ zu zwey zu drey und vierein: Wo die Teiche groß sind/ auch wol achte / darin liegen die Karpen und sagen/ stossen sie im Teiche immer fort/ davon wird das Wasser geleimmet und fett/ und haben darnach ihre Nahrung in allem in Brod/ sondern auch von dem geleimmeten Wasser.

Item Thon oder feisten lein/ Schaffslobberlein Malz/ und ein wenig Salz/ das Knette durcheinander/ daß es wie starcker Leim wird / und mach eine runde dünne Zeilen/ und schlage es umb den W. r / so werden die Fische in den Teichen oder Helden fein fett.

Aber die Föhren und Schmerlein speiset man also/ man nimbt lauter gemahlen Malz und Weizen/ so wie Malz geschrotet ist/ unter einander/ und thut solches/ wie oben bey den Karpen gemeldet ist / in ein löcherlich Faß/ und thus in ein Teich/ davon wird das Wasser fett und süße/ und die Föhren und Schmerlein haben ihre gute Speise und Nahrung davon/ daß sie nicht diarre werden.

Item man lest von Malz und Weizen / wie oben gemeldet/ Brod backen/ un wirft es in die Teiche/ davon haben sie auch ihre Speise/ es sey Weizen od Gersten Malz.

Wann man junge Karpen oder Sezling in einen Helder hat/ und sie sollen feist drinnenbleiben/ und nicht verdorren/ so bohre man in ein Faß viel Löcher/ füllers vollen Malz and Treber oder Seie/ und wiessts in den Helder / davon gemessen sie und werden fett / können auch desto besser/ wann man sie außsetzet/ zu kräftten und gewächse tommen. Von den Weibern und den Fischbehaltern/ Besiehe C. Plin. Germ. par. c. 3. 51.

Das XCIV. Capitel.

Vom Kauff der Fischen.

In etlichen örtern sind die Fisch theuer / an etlichen wolfeil/ darnach man derselben viel od wenig an einem Ort hat. In etlichen örtern saltz man sie in/ und schleget sie in die Töhen/ und führet sie/ wie hir in diesen und andern ländern / darinnen es viel hat/ gemeiniglich geschicht.

Fischkay ist beydes in der Marck und Meise.

Eine Tonne Fische rechnen wir hier auff 3. Centner. Vor die Tonnen eingerissenen oder eingefalgzenen Secht gibt man hier zu Brygen an der Ober/ unib Petri Pauli fünffthalben Thaler/ oder fünff Thaler/ bisweilen auch 6. 7. Thaler/ darnach der Kauff ist.

Bev den Teichen kauffet man nach des Schock/ darnach sie seynd/ grosse Haupthechte gibt man das Schock in d Schlesien umb etliche 20. auch wol umb 30. Thaler.

Gemeine Karpen das Schock umb vier/ fünff oder 6. Thaler/ den Zuber Speisefische umb einen Thaler/ bisweilen auch etwas theurer.

Karpen so vier und dreissig / sechs und dreissig/ neun und dreissig/ 10. oder drißhalb pfündig ist/ die sind die aller besten zu essen/ und haben gut woltschmeckend Fleisch/ Aber die grossen haben hart und grob Fleisch/ und dienen nicht wol zum essen/ als die Ersten.

Das XCV. Capitel.

Wie man das Rohr auß den Teichen
gar weg bringen und abschaffen soll.

Rohr wie
es auß den
Teichen zu
bringen.

Her haben wir des Dinges die menge in den Teichen/ Seen/ Pfülen und Lachen/ daß man auch die Dache damit bedeckt/ wie man saget/ Rohrdach Knapfess lunt hic in Marchia multi, &c. Drum löset man hiergut Belt drauß/ dann man gibt das Schock bänder umb 7. oder 8. Groschen.

So strewet mans dem Viehe unter/ und machet guten Mist drauß/ wie man daß auch mit dem Schilff thut. Wie mans aber auß den Teichen bringen soll/ da gehöret Kunst zu. Dann wann mans mit einer Sichel abschneidet/ so wächsts schöner/ zündet mans mit einer Sackel an so wächsts dicker/ will mans mit den Händen auß der erden reissen/ so zerbricht mans oder reisset abe/ mit dem Pflug kan mans nicht gewinnen wegen des Wassers und tiefen einwurpels. Drum muß man mit einem Kahn darzu fahren/ im Sommer im Soltitio activo, wann die Sonne im Krebs gehet/ und sich die Hundstage anfahren/ und der Teich voller Wasser ist/ da muß man unter dem Wasser das Rohr mit einer Sichel zwischen zweyen Knotten entzwey schneiden Wann darnach die Sonne durch ihre Hitze/ des Wassers im Teiche weniger macht/ so feuet oder zeucht sie auch die Feuchtigkeit auß der Holen Röhren/ und benimmt endlich dem Rohr die ganze Krafft und macht/ daß es wie ein Mensch verschwindet und verddröret. Besiehe Plio l. 18. und den Du brayum lib. 4. c. 1. Mizald. cent. 9. Aph. 63.

Das XCVI. Capitel.

Wie einem alten Teich zu helfen sey/
der in vielen Jahren nicht geruhet/ daß er wieder
fruchtbar werd/ und gar gute Fische
trage.

Teichen so in
vielen Jah-
ren nicht ge-
ruhet/ wie
sie wieder
fruchtbar
zu machen.

Wann im Herbst der Teiche abgelauffen ist/ so laß ihn den folgenden Winter über unauffgefangen ledig liegen/ und wann es auff den Merzen kommet/ so Aekere denselben umb/ und säe Gersten/ Haber und Widien auch Sommerforn darein. Wann nun das Getreidicht davon kompt/ so pflüge den Boden wiederumb/ und säe Rüden drein. Wann die reiff werden/ so nim derselben ungefährlich so viel davon/ als dich der Untosien/ so du darauß gewandt/ toset. Die übrigen laß also mit Kraut nicht und all stehen/ laß den Teich wieder an/ und besetze ihn mit gutem Samen/ so wirstu sehen/ wie fruchtbar er er wiederumb soll werden.

Oder wann die Teiche ledig seyn/ so laß sie Aekern/ und säe Weizen drein/ laß sie wieder voll/ und sehe Fische drein. Besiehe weiter drunten 118. Capitel dieses Buchs.

Das XCVII. Capitel

Wie mans machen soll/ daß alle Fische/
sie seyn auch waserley Artthe sie wollen/ in den Hey-
dern oder Kästen frischer werden dann zuvor.

Fische wote
sie frisch zu
machen/
und daß sie
nit nach
schlamm
schmecken.

Im Thon oder Letten/ und thue geredt Gersten/ Mehl mit Honig vermischt/ unter den Lehm/ Knitsch es unter einander/ mache Klöße oder kaulen darauß/ lege sie zu den Fischen/ so genießten sie es/ und werden fein fett und schmackhaftig. Du mußt aber zuvor Sand nehmen/ und den im Leim wircken/ und den Fischen geben/ so reinigen sie die Därmer/ werden rein und geschickt/ vergehet inen alles Schlammendit und Notereyente und werden schmackhaftiger und besser davon/ dann sie zuvor gewesen seyn.

Das XCVIII. Capitel.

Von wilden Fischereyen/ ein sonderli-
cher Bericht eines guten Mannes der nicht bose
seyn kan.

Fischwasser
welcher ge-
stalt sie könn-
en gemeh-
ret werden.

Alle Ding/ so gemehret und in ein Aufnehmen können sollen/ die müssen erstlich eine zeitlang geheget und verschonet werden. Dann so wenig eine Wildbahn in ein auffnehmen kommen kan/ wo das Wild und Kälber ohn und terscheid weggefangen: Also wenig thut es auch mit den Fischen/ wann dieselben keinen Stand in wilden Wassern oder Flüssen haben.

Im meine und halte aber das nicht vor ein Hegung der Wasser/ so gar nicht darinnen gefischt wird/ welches vielmehr eine Verödung oder Verwüstung der

Wasser ist. Dann erstlich die Föhren/ Afschen/ Kanitz/ und Eidritzen/ diese Eigenschaft haben/ daß sie unter reissen lautern und gereumanten Wfern gern stehen/ und ihre Wohnung haben. So nun ein Wasser gar nicht gefischt/ und sich die Wfer mit schlaum und laube/ sonderlich wo Bretmühlen daran gelegen/ mit den Sägespänen/ versehen/ so haben die benante Fische keine Behaltung/ und müssen ihren Stand im Klang/ und fallenden Fließ haben. Wann nun Gefläthe und Eyfarte entstehen/ so können die Fische/ unangesehen daß sie geheget/ kein Beheltniß/ noch Stand haben/ und werden mit dem Gefläth hinweg gestossen/ damit die Wasser in kein Aufnehmen kommen.

Mein bedencken aber ist diß/ daß erstlich die Wasser zimlicher weise/ zum mehrern mit den Hamen gefischt werden. Dann dadurch werden die Wfer durchstört und geleutert/ als dann gewint der Fisch seinen Stand und wohnung darunter. Es muß auch drauff gesehen werden/ daß die kleinen Föhren/ Afschen/ und andere Fische/ wie gemeinlich geschicht/ nicht ohne unterscheid auß den Wassern genommen werden/ and den Fischern mit dem streichen zu fischen nicht verstatet werde. Dann solches gehet leichtlich zu/ gibt auch viel fanges/ aber es ist eine böse verwüstung der Wasser.

Zum andern/ will fürnemblich darauff achtung zugeben seyn/ wo es auff den Wassern flache Häupter hat/ darauff dieselbe Wehr geschlagen/ und dieselbe also angelegt werden/ damit das Wasser nicht so gar einen harten Fall darüber habe. Wann dann ein Gefläthe oder Eyfart kompt/ so stehet der Fisch in der Gedult/ und laßt ihn nicht wegstoßen. Dann unter den Wfern/ kan in Zeit der Eyfart und Gefläthe der Fische sich nicht allein erhalten/ auß Ursachen/ wann die Wasser Grundeiß segen/ und dasselbige ganghaftig wird/ so treibet es der Strom unter die Wfer/ davon werden die Fische herfür getrieben. Wann sie dann in den Strom kommen/ so nimpt sie die Eyfart und das Gefläthe mit hinweg. Solches alles bewahren die Wehr.

Zum dritte achte ich das vor eine grosse Vermehrung der Fische/ daß im September/ wann gemeinlich gegest dem Winter/ die Wasser pflügen auch zulauffen/ und die Föhre auß die Kraffe oder Leich treten will/ so dann die Wasser anlauffen/ so muß die Kraffe zum Leichen an die Ränder/ da es seichte ist/ machen. Dann sie am Strom nicht leichen kan. Wann des Winterszeit die Eyfarten kommen/ so rühret das Eyf die Kraffe auß/ und stößet den Leich hinweg/ das auch nicht die geringste Verwüstung ist. Dieses alles zu verhüte/ achte ich vor ratshamb/ daß umb die Zeit der Kraffe/ etliche Föhren gefangen/ weil sie noch voll Rogen sind/ und also bald in stillgehenden Mühlgraben/ oder sonsten in Lachen die man darzu machen kan/ gesät werden/ da es Kieh und Sand: Allda werde sie die Kräfte machen/ denen kan das Eyf keinen Schaden thun. Doch müssen die Föhren vor Winters/ wann sie die Kraffe zugemacht haben/ wieder herauf gefangen werden/ sonst fressen sie selbst gegen dem Frühling den Samen Was solche Bestellung vor Nutz und Mehrung der Fische geben/ auff den Frühling/ wann die Leich lebendig werden/ wird der Augenschein bezugen.

Gleicher gestalt kan es gegen den Frühling mit den Schmerlen und Eltzen gehalten werden/ denen auch sonderliche Einfälle zu ihrem Leich den ganzen Sommer über können gemacht werden. Und wenn es also vorgenommen/ so konten die Wasser allweg bey dem Samen bleiben/ und würde dem Hauswirth seine Küche auch nach Notdurfft versehen.

Meiner einfalt nach/ zweiffelt mir gar nicht/ daß ein solch Stück Wasser/ darauß es also vorgenommen/ wenn es nur ein Vierrel Weges lang ist/ mehr nutz geben und bringen soll/ denn sonst einer Meilen lang. Doch lassen sich diese Verordnungen mit allen Umständen also nicht beschreiben/ als sie durch den Augenschein können bericht werden.

Das XCIX. Capitel.

Etliche Künste zur Fischerey.

Wie wol ich droben von mancherley Künsten geschrieben/ dar durch man die Fische fahen kan/ so muß ich doch dieser allhier mehr erzehlen.

Erstlich mit Reusen.

Nim Hauptwurz und thue die in die Rasten/ oder
nim

nim Menschenblut/verbrennden Backofen leim und Honig / die mache untereinander/und mache es zu einer Kugel/ thue es in ein Tuch/das es die Fische nicht geniessen können/ bind das in eine Reuse / so finden sie sich darzu
 Nim Weizene Kleyen zwenheil Honig/ 2. theil/ Gersten: 1. theil Wasser 1. theil. Darauß mache Kugeln/diese magstu in eine Reusen/oder andern Zeug legen/darinnen du gerne Fische fahen wilt. Nim Vocksblut/ Weinhefen/ Gerstenmehl / und eine Leber von einem Rinde/ diß menge untereinander/und thue es in die Reuse: Oder nim Ziegenmilch/laß die ein wenig stinckend werden/thue die in eine Reusen oder bestreich ein Holz damit/ Item/ Nim Binstlet von einem Ziegenbock/ gestossene Bienen/ Baldrian/und Mastix/mische das untereinander/mache Kuchlein drauß/ thue die in die Reusen / oder nim Käsmilben von Schaff oder Ziegenkäsen/und reibe darunter der langen grünen Würmer / die da haben lange flügel/ und lange Zähle / das es stark werde als ein Zeich / das streich auff eine Leber/und thue es in eine Seufe.

Nim Milch von einer Ziegen / die laß ein wenig stinckend werden/thue die in die Reuse. Oder bestreich ein Holz damit. Will man daß die Fische in die Reuse gehen sollen/so neme man Vocksblut/Rinderne Leber/ Weinhaben/Gersten/menge das untereinander/ binde es in ein Tuch/und thue es in die Reuse/so kommen viel Fische darein. Besiehe weiter das 101. Capitel.

Darnach mit der Angel.

Nim Sonnenblumen/stecke sie an die Angel/du fahest viel Fische/zeich einen herauß und zeichne ihn/wirff ihn wieder hinein/du fahest ihn wieder.

Oder nim vor 2. Pfening Honig und ein Nässel köröhl/ zerlaß diß untereinander/thue diß in ein Büchlein: Und wann du fischen wilt/so leg das Körder drein/und nim es wieder herauß/und querd er das an die Angel/die Fische beissen sehr gern dran. Item nim ein schwarze Henne/und bereuffe sie fein rein/thue sie auff und bestreiche sie inwendig und außwendig mit schönem Honig/und wickle sie in ein grünes Erbesstroh/das in der Blüthe ist und nim einen Hasen oder Topff/thue die Henne darein/vermache den Hasen oben gar dicht zu/ und grabe ihn in einen Nohsmist/ laß ihn vier Wochen drinnen stehen.

Darnach hebe ihn wieder herauß / so wirstu grüne Würmlein in dem Hasen finden/die allerley farbe haben/die sind das ganze Jahr gut zum Angeln / und sind über alle Querder das ganze Jahr.

Deßgleichen nim Blut von einer Kuh oder Schöpff/ lege Brod drein/ querders an / die Fische beissen gerne darnach an. Merck: Im Augusto gehet der Fisch zum höchsten. Im Septem ber auff eine Ellen tieffer. Im October auff ein anderthalbe Ellen/ und färb auß das ganze Jahr gehet er auff dem Grunde. Darnach mußt du deine Angelfedern richten oder sencken/lang oder kurz.

Item nim Menschenblut ein Schußlemdoll / 1. loth Saffran / und gebeutete Gerstenmehl und weiß gehöfelt Brod/au 2. Ziegen Binstlet dasselbe zerlasse/ und laß es kalt werden/mische es untereinander/ nim davon und binds an den Angel / wie du fanst / oder sencke es in die Reuse.

Nim Gerstene graupen/thue die in einen Topff/ geuß Wasser dran/ laß mächtig sieden / daß sie weich werden. Darnach nim die auß dem Topff in ein Müldlein / und thue rockene Kleyene darzu/und misch es durcheinander/ daß du kanst Ballen drauß machen / als die Gänß-Eyer oder ein wenig grösser / die lege in das Wasser in eine Tiefe/ da Fische innen liegen. Darnach lege alle Tage ein neues darein. Wenn du nun allda angeln wilt / so thue von derselben Materien etwas an die Angel / thue ein wenig Brantwein darüber / daß es ein wenig schmad darnach hat.

Nim Regenwürmer / auff's meiste du ihr bekommen kanst / darnach nim Eichenmoß / und wasche es auß Honigwasser / druck auß / biß noch ein wenig feuchte bleibet.

Darnach thue es in einen neuen Topff / und wirff die Regenwürmer oben drauß / so kriechen sie durch das Moß/ darnach scharre sie herauß/und schütte sie wieder darein/ daß sie wol durchkriechen/ das thue einmal oder viere. Darnach nim ein kleines Topfflein/ und thue eine Handvoll Würmer darein/ und gehe zu einem Wasser/ und nim frischen Riß / und wirff ihn in das Topfflein/

auff die Wärme / so reinigen sie sich / darnach stecke ihr drei auff einen Angel.

Wiltu Regenwürme über Winter behalten / so nim Vocksblut und Weizenmehl/und mache einen Teig darauß/auff's aller hertest / als du kanst. Darnach thue ein wenig geriebenen Kampfer darzu / als ein Erbes groß/ und mache diese drey Ding durcheinander/und thue es in einen Topff/ und lege Eichen Moß oder Streck Moß darauß. Darnach gehe in den Wald/ und scharre es unter einer Bircken in die Erde unter der Wurzel ist süsse/ wirff dieselbe Erde auff das Moß/mache den Topff wol zu/und setze ihn in einen Mist / so hastu Würme in den Winter. Will man Würmlein ein ganz Jahr lebendig behalten/ so neme man Honig und Essig / thue es in ein Pfamlein/ setze es über ein feuer/ seuds biß es verschäumer. Nim's herab/thue die Würmer drein / thu Kampfer darzu/ ein Erbes groß. Item nim gemahlen Malz klein gerödet/ Baldrianwurzel/ und das weiß von Eyern ganz wol gebraten / alles gepulvert. Dieses Pulver menge mit Menschenblut/ biß das es hart wird. Darnach mache Kuchlein/die lege in Lorberöhl/und laß es darnach pregeln / und laß sie ja nicht prünzlicht werden. lege sie darach auff die Brett / daß sie treuge werden / darnach stecke sie auff ein Angel. Item nim grünen Haber/ den schneide ab za halben wege über der Erden/ stoß ihn wol in einen Mörser/daß es werde als ein Moß. Thue darzu Menschenblut / und gedörte gestossene Reigerfüße/ Honig und Gerstenmehl/durcheinander gemenget/wird ein dicker Zeich darauß/mache Kuchlein dabon/und treuche/ und mache Löcher dadurch mit einer Spindel / und dörrre sie vollend wol/ und stecke sie auff.

Ein guter Fischquerd / nim Gerstentmehl/ Honig/ Reiger schmalz un Menschenblut/mache Kuchlein drauß.

Zu allen Fischen in gemein. Nim ein schwarzes junges Hun/ das nie geleyet hat / und rödre es/ daß es nicht blutet/seude das Hun fast wol/und thue zwei rohe Schnecken auch in den Topff/und so das Hun verseyget/ so thue die Weine alle davon und thue diese Ding alle in einen Topff/ vermache ihn fast wol/ und setze ihn acht Tage in die Sonne Darnach thue den Topff auß/ und lasse ihn ein halbe stunde stehen / darnach nim ein Handvoll Gersten/ die wol gekostet und geschummet sey / und thue sie auch in den Topff / so verzehret sich die Gerste / und wird ein Teig drauß / von dem Zeige thue allemal ein wenig an die Angel.

Nim ein loth Reigerschmalz / und ein Quintlein Saffran/und ein halb loth Vibergeil/und ein Quintlein Mumia / stoß diß alles durcheinander / thue ein wenig Schwefel drunter / und solst denselben Fisch / den du fahest/ bey den Flossfedern einsamelden / und dasselbige Blut in die Hand fassen / und solt die obgenandte Materia darin wol welken/und solt das in einen Angel thun/so kommt der Fisch also oft wieder / als du ihn in das Wasser wirffst. 10. oder 20. mal nacheinander.

Item/ nim grana Cabula ein halb loth/ und ein halb loth saulen Käse / und anderhalb loth Dioden Brodtrunnen/ dieses untereinander gestossen/ und Kuchlein drauß gemacht/und an die Angelgethan.

Item in gemein zu allen Fischen. Recipe, Aqua vita, lege Kampfer drein/so solviret er sich in aqua vita. Nim darnach ein wenig von dem Muß und lege nur schlechte Regenwürme drein / laß sie einen Tag oder zwene drinne liegen. Wenn du darnach fischen wilt/so mag einen/ oder einen halben an die Angel/ wasserley Fisch dran kompt/ der bleib. Oder magst nemen Heuschrecken / oder Heymen/ da beissen sie auch gern an.

Will man wissen/ was man zu jederzeit vor ein Körper an die angel machen soll/den der Fisch gern annimpt/ so muß man sehen/ wenn man einen Fisch fehet/ was er in den Eingeweyden hat / so kan mans sein mercken was er vor Körper gern annimpt.

Steinregenwürm sind gut durch die ganze Fassien/ biß der Brachmonat vergehet.

Item/ nim Mistregenwürm / leg die in ein frischen Regensand über Nacht / darnach laß sie in ein Tröglein/ thue ein wenig Honig dazu/ daß ist gut von dem Meyer biß auff den Augustum.

Feldgrillen od Heymen seyn gut/well man schneidet/ thue sonst nichts dazu. Item/Wolckenfroschlein in den Regen gefallen/sind in dem September gut. Wodislein findestu in den Elden / und Weidenstauden sind rot

unter den Flügeln / die sind gut/weil die Nosen wehren. Item die Krautwürme / die sind gute Körper / weil das Kraut stehet oder wächst. Item nim das predige von den Mücken / forn an der Brust / da: sind auch gute Körper weil man die finden mag: Item / In den fließenden Wasser / wenn der Winter abnimpt / sind gut die gemeine Fliegen. Item / die kleinen blauen Pflaumlein oder Kriechen sind auch gut darzu / weil sie wehren. Man muß aber zuvor die Fisch damit ehen. So sind auch die Kriechen gut / weil mā sie haben kan / man muß sie aber auch zuvor damit ehen / der Karpe beiß gern darnach: Item Weichseln / schlage die in ein neu Lage mit stengeln und all / und henge sie in einen frischen Brunnen. Wenn du angeln wilt / so nim sie herauf / so viel du wilt / die andern laß hengen / die sind allwege gut. Man muß die Fische auch damit ehen. Item nim einen dicken Rindern Fleck / lege denselben einen Tag in einen neuen Schuh / und Körper den damit im Octobri, und nicht lenger. Item / mische Gerstenmehl mit Bocksblut / thue ein wenig Honig darzu und mache kleine Häuptlein / als der Angel gestalt ist / das ist gut / dieweil man die Böcke sticht oder schlachtet. Oder Bocksleber / die nicht wol gebraten ist. Nim Käse / die ein wenig zeh sind / schneide die zu kleinen dünnen schnütlein / und toch sie in wasser / daß sie gleich zu Muß werden. Rühre die wol / darnach nim Weizenmehl darunter / daß es wird / wie ein Teig / thue Butter dazu / daß es nicht an den Händen klebet. Darnach nim Hanffkörner / die reibe / und röste sie ein wenig / und strewe derer ein wenig / auff den Teig / mache Ruchlein darauß / als Haselnüsse groß / und wann du angeln wilt / so mache ein Ruchlein an die Angel.

Weil ich hier mit dem Angel umbgeh / so muß ich auch kurglich mit anzeigen / wie man eine Feder angel fassen soll. In dem ersten und andern Mey / so magstu nemen Steinsörder auff oder zu dem Federangel / der gefast sey mit gelber Seyden / umb das Herz mit einer schwarzen Seyden vermengt / und das Gesieder soll seyn weiß gesprengt. Ist aber das Wasser tiecht / so sey das Gesieder dunkel gesprengt. Ist das Wasser hoch weißfarben / so soll das Gesieder bleyfarb seyn. Ist aber nider schwärzlich / so soll das Gesieder tiechtbraun seyn / und unter das Bleyfarben Gesieder gemengt werden. Die fließenden Wasser die gegen Abend fließen / da ist zur fischen mit dem Angel / und sind gememiglich sehr reich von Fischen.

Die ander Angel soll gefast seyn mit einer schwarzen / weißgetippen / oder sprenglichen Feder / und darnach mit einer ganz weißen auch dunkelblau Seyden bewunden. Das Herz aber am Angel / soll mit rother Seyden bewunden werden.

Der dritte Angel mit schwarzen Federn und mit weißer Seyden bewunden / das Herz aber soll mit schwarzer Seyden bewunden seyn. Nim ohltuchen / tnette Rindern Käse / mache Ruchlein drauß / und stecke sie an die Angel.

Item / mit den Grundangel zu fischen. Nim Würme in dem Mist / und wirffe die in Honig / laß sie drinnen sterben / und laß sie einen Tag oder zweien drinne ligen / mache sie darnach an die Angel.

Will man Varnen mit der Angel fangen / so nim gestoffenen Safran und Nüglein / thue es in ein Büchlein / thue lebendige Regenwürmer drein / daß sie sich darinnen saubern / mache sie darnach an den Angel / so sehest du Varnen.

Wer sie aber in trüben Wasser fangen will / der nehme Egel / thue sie in einen Topff / und Honig dazu / so viel / daß sie gnug seyn: So essen sie das Honig und sterben davon. Dörre die todten Egel / und behalt sie / und wenn du sie brauchen wilt / so schneide sie in der mitten von einander / darnach lege sie in ein löblich Wasser über Nacht / so werden sie wieder weich / darnach stecke sie an des Sommers und Winters / wenn du wilt / also thue den grossen Schaffwürmen auch.

Das C. Capitel.

Fische mit den Reussen zu fahen.

Fische / we durch sie in die Reussen bracht werden.

Nim Straubmehl in der Mühlen / und Eberwurz gedörret und gestoffen / oder auff einem Reibeisen gerieben / menge honig darunter / und mach ein Ruchlein darauß / back und leg es in die Reussen / so kommen allerley Geschlecht der Fische zusammen in die Reussen. Besiehe Mixald. cent. 3. Aphor. 63.

Oder nim gedörret Malz / und ein Quintlein Safran / und Menschenblut / das in die Badstuben wird gelassen / und mische es durcheinander / thue es in die Reussen / so kommen viel Fisch darzu.

Wiltu ein gut Pulver machen / daß die Fische gerne zu gehen / so nim Reigermark und Rindermark / Menschenblut / faul Holz und gebrandten Wein / vermache das in ein lädern Sack / und heng es in die Reussen.

Item nim Honig Bibergeil / Gerstenmehl / Menschenblut / mach einen Teig drauß / backe ihn in einem Ofen / lege ihn darnach in einen Sack / und ein wenig Lehm / thue alsdenn das Säcklein in ein Del / binde den Sack auff / und leg es in die Reussen.

Will man / das einem die Fisch nachfolgen sollen / so neme man Hanffkörner / und lasse die so lang sieben / bis sie auffbersten / darnach zerreib man sie. Folgendes soll man nemen ein Stück töpffer Thon / ein wenig Kühmist / gestoffene Eberwurz / Honig und Läderitz oder Süßholz / wie mans auch nennet / darnach mache einen Teig / und bestreich die Reussen oder Garnsacke in der Einteile damit / und thue auch etwas davon in den hintersten Beutel. Man mache auß dem auch einen Klump / als ein Gänsegruß / und thue das in ein gestrickt Säcklein / und lege es in ein still Wasser gegen dem Wind / das es halb im Wasser / und halb herrasser lige / so werden die Bölggen des Winds den Geschmack auff dem Wasser treiben. Item man neme dessen einen Klumpen in ein enge gestrickt Säcklein / und schleiff es durch stille Wasser / die Fisch folgen sein hernach. Recipe. Rocken Korn / feud das in Wasser / daß es wol quelle und aufsteime / das stecke auff eine reine Plegens Wasser da kein Schlamm ist / da kommen viel dazu.

Nim Beeren schmalz und Honig und Rübefoth im Meyen / zerlaß es untereinander. Darnach nim eine Handvoll Korn / misch die genannte materi durcheinander / mache Ruchlein drauß / und lasse sie dörre werden / henge sie in eine Fischreuser.

Besiehe gleich ein Reigersmagen / Mark / Beine und Haupt / und brenne es zu Pulver / thue es in ein Tuch / und bind es in eine Reussen / lege sie in das Wasser / und alle Fische / die über zehen Ackerlänge seyn / die kommen alle in die Reussen und stehen dabei.

Item Nim Galgant / Kampfer / beide wol untereinander gestoffen / thue das Pulver in ein gläsern Löfflein / und thue darzu einen Löffel voll Honig / und ein wenig Weins / decke es wol zu und feud es bey vier Stunden / vermache es wol / laß es im Keller stehen / so wird es wie Leim / damit beschmiere ein Holz / und thue es in die Reussen / du magst es / wenn du es anß dem Keller nimmst / ein wenig wieder wermen magst es auch auff Harz schmieren / und also das Harz in die Reussen schmieren. Besiehe auch droben das 99. Capitel.

Wer Fisch mit dem Kiechtisch fangen will / welches ein runder tieffer Hamen ist / fast wie ein Kerscher / wird ins Wasser auff den Grund gelegt / und ist also gemacht / daß man ihn gebling außstrücke / und in den Kahn ziehen kan / man braucht sie gern in den gar tiefen Seen da man nicht wol gründen kan. Der neme gestoffene Hanffstüchen / und liechtörainen / gerösten und gestoffenen Thon / davon man die Löffle macht / und meng sie untereinander / und thue sie darnach in ein enge gestrickt Säcklein / und heng sie in den Kiechtische. Oder man mache sie wie jeho gemelt / un feuchte sie an / mit Ochsen und Bocksblut. Will mā sie aber zum Angel brauchē / so muß man sie desto dörre machen. Man wag sie auch wol machen / wie vor gemeldet / und noch darüber Menschenfett und Reigerschmalz dazu thun / und ein jedes besonder versuchen. Dann die art der Wasser bißweilen in den Dingen eine Enderung geben. Man mag auch solches wol in Garnsack binden / und in die Reussen / sonderlich in den fließenden Wassern / da der Fisch mit dem Ström unterwärts die Witterung haben kan / gehet er dem Schmalzwasser ohne das nach. Ist es aber ein still Wasser / so mag man zuvor an die örter / da man stellen wil / förenen.

Wie man viel Fische in allen Reussen fahen soll.

Nim Hanffsamē / schneid ihm die Köpfflein ab / so er noch in der Milch ist / und dörre die / und stoffe ihn klein / behalt ihn in einem Glas / dasselbe vermache mit Wach und Harz / daß er nicht verriechē / und nim ein halb Pfund Roggen

Fische / wie sie mit dem Kiechtisch fangau.

Rogen von dörrten Schleyen/stoß den klein/ und nim ein Pfund rohen Speck/ und stoß ihn darzu/ und menge des Hausspulvers drunter/ daß es dick werde als ein Teich/ thue das in ein Tüchlein/ und heng es in die Reussen/ so kommen viel Fische drein.

Ein Aß damit man auch die Fische fehet.

Nim eine schwarze Henne/ seud sie wol/ thue ein Loßel voll Honig darzu/ seud die Hanne mit dem Honig gar wol/ thue es in einen Topff/ und thue aber ein Löffel voll Honig dazu / laß es darnach an der Luft stehen unverdeckt/ biß es voll Maden wird.

Das Cl. Capitel.

Fische mit den Händen zu fangen.

Nimb Kuckelstörner in der Apoteken/ und Pilsensamen / stoß jedes allein. Darnach nim gebrandten Wein/ Weizemeel/ alt Schmer/ Honig/ Reigerschmalz oder Marck auß den Beinen / alte Käse auch gestossen. Diese stück jedes gleich / misch durcheinander / daß ein Teich drauß wird/ lege es alsdā hin/ laß es treug werde. Wann du dar nach etwan an ein Wasser gehest/ so wirff es hinein/ immer auff einmal ein stücklein/ als ein Erbsiß groß von solchem Teige: So werden die Fische alsbald sie denselben essen/ oben schwimmen/ den es macht sie gar Mirbelsichtig: Als dann hasche sie / es schadet ihnen nichts. Daß es aber war sey / so laß sie ein wenig am Wasser liegen/ so gehen sie wieder davon/ wie zu vor.

Deßgleichen nim auch Reigerschmalz un bestreich die Hand damit darnach greiff ins Wasser nach den Fischen.

Item nim Adern von einer Wolfen / von den hindern Schenkeln/ und bestreich sie mit Reigerschmalz/ unnd schlage sie umb den rechten Schenkel/ und tritt ins Wasser/ da es gut ist/ biß an die Knie oder höher. Die Adern müssen dürre und nicht grün seyn. Nach dem Fischen bengt man sie wieder auff / auff daß sie wieder trucken werden. Wann du wieder fischen wilt/ so bestreich sie wieder mit dem Reigerschmalz/ wie zuvor: Oder nim ein loth Weizenmehl/ ein loth Reigerschmalz/ und seine Gebeyne zu Pulver gestossen vermische es untereinander/ mache ein Salbe drauß/ du magst auch ein loth Baumöhl darzu nehmen. Wann du nun fischen wilt/ so salbe die Hand und Schienbein hinten und fornen damit.

Nim Kampfer ein loth / Weizenmehl ein loth/ Schmalz von einem Reiger/ 1. loth/ Pulver von Reigersbein gemacht/ 1. loth Baumöhl 1. loth/ mische es durch einander so wird eine Salbe drauß. Wann du fischen wilt/ so salbe die Hände und Schienbein/ so wirstu wunder erfahren. Besiehe Mizald. Cent. 4. Aphor. 3. Cent. 5. Aphor. 14.

Nim Kreuzwurtzel und Eysentraut / lege sie in Honig einen Tag und eine Nacht / lege hernach an die Sonne einen Tag und eine Nacht / lege es hernach an die Sonne / und laß es wieder trucken werden. Darnach binde sie an einen Faden / und henge sie in einen Teich. Alle Fische die drinnen seyn/ die kommen dazu daß du sie mit der Hand ergreifst. So du dazu thust ein Kraut/ das Standelwurz heist / sie muß aber gegraben werden / wann der May drey Nacht alt ist / (hat zwey Knotten an der wurzel) und schmirest die Hand damit / und helfst sie in das Wasser / alle Fische die drinnen seyn/ die das schmecken oder riechen können/ kommen alle dazu an die hand / und saugen dran / alsdann magstu sie ergreifen wie du wilt. Oder nim Springwurtzel/ wirff sie in ein stehendes Wasser / so greiffstu die Fische mit den Händen. Besiehe auch Mizald. Cent. 9. Aphor. 37.

Nimb Constantinopel in Thracia ist ein grosse menge Fische / daß man sie oftmalhen ohne Netz nur mit den Händen fahet.

Wil man einen Schein machen / dazu die Fische gern gehen/ so nim die Würme die des Nachts scheinen / oder faul Holz/ das des Nachts scheinet/ und thue das in ein Glas / thue grosse Roswürme dazu/ ungefährlich drey oder vier/ stopffe das Glas zu / mit Wachs oder etwas ambers/ und so die Roswürme das Holz hin und wieder treiben / so sehen die Fische den schein und das Glas in der Reussen/ und haben keine Ruhe/ biß sie dazu kommen. Besiehe das folgende 117. Capitel.

Nim 6. Körner Cuculi te Alexandria genandt / rein Weizenmehl und Honig/ pulverisier die Körner/ mache Küchlein drauß. Oder nim Cuculi Elephanti, 1. loth/

Krafftmehl 2. loth/ rohen alten Käse/ 2. loth/ Schafen Unster/ 1. loth/ Honig so viel dessen vonnöthen / etliche nehmen auch Brandtwein darzu: Von diesem allen mach einen Teig/ schneide kleine stücklein davon/ welcher Fische davon geneußt/ der schwimmt empor. lege sie nur in ein ander Wasser.

Das CII. Capitel.

Fohren zu fangen.

Nim ein klein Glaslein/ thue gel. anten Wein drein/ klebs zu und jencs in ein Wehr mit der Reusch. Nim von einem rohen Krebs den Schwanz und Querd der damit/ alle Fische beißen gerne an / sonderlich die Fohren/ Bersten und Weißfisch. Item nim Campfer/ als zwey Erbsiß/ Vibenel/ so viel als drey Erbsiß / Maria Magdalena Blüten/ so viel man zwischen dreyen Fingern halten mag/ 8. loth Salbey/ 30 Körner Wacholder/ vor 2. Pfening Brandtwein/ und mache ein Querd drauß. Oder nim kleine Fohren Angel / und schöne Federn von einem Pfauen oder Endrichen/ klein geschnitten/ und binde sie oben an das Eysen/ umb den Angel / also daß die Federn vorgehen/ und mit rother Seiden gebunden seyn.

Were aber der Angel von Messing/ und verguldet/ so zeucht die Fohr darnach eines Steinwurffs lang.

Auch nim 3. loth Safran / eine Handvoll Wacholderbeer/ und ein Handvoll Saltz/ vor 6. Dreyer gebrauten Wein/ stoß es durcheinander/ unt machs zum Querd. Besiehe droben das 48. und drunten das 129. Capitel dieses Buchs.

Das CIII. Capitel.

Hechte mit der Angel zu fangen.

Nim ein weiß klein Fischlein hieß Dorthäglein/ und ein Hecht angel. Daran mach ein kleines messützes Kettenlein/ von drey oder vier Gliedern / und stoß den Angelhacken dem Fisch durchs Maul und durch die Ohren/ also daß dem Fischlein die Angel in dem Maul umbehe/ und oben in den Gliedern der Ketten gefast mit einem faden/ über den Grad eingestossen/ mit einer Nadeln/ also an 10 Enden gefast / auff dem tücken. Darnach nim ein Schnur/ zwey Arm lang/ und binde sie an einem Orth an das letzte Glied der Ketten / mit dem andern Orth binds an einem Stock/ der drey Arm lang sey. Gehe an ein Wasser/ da ein Vfer ist/ und lege dich auff den Vfer/ greiff in das Wasser eines Arms tieff/ und stoß den Stecken in das Vfer / und laß das Fischlein lauffen / einen Tag oder zweene. Sind Hechte da / so fehet sich einer. Auch magstu Frosch anstoßen/ die begehrt er natürlich/ denn es ist ein natürliche Feindschaft der Hechte mit den Froschen.

Wil man einen Hecht mit den Schoßangel fangen/ so querder nur einen Goldgelben Frosch dran er beißt gern darnach.

Das CIV. Capitel.

Krebse zu fangen.

Nim Bockelebern/ thue sie in einen Kloben (ist ein aufgespalten Holz) und steck den Kloben in das Wasser/ so tönen die Krebse in der Nacht von ferne darzu. Oder nim die Gedärme auß den Fischen/ thue sie in eine Pfanne / röste sie ein wenig mit Honig / binde sie in ein klein dünnes Tüchlein/ welcher Krebs den Geschmack davon empfindet/ der gehe dem Geschmack nach/ also daß die Reuse ganz voll wird: Und wo also viel Krebse sind/ hanget die Reuse von aussen/ ganz schwarz von Krebsen.

Ein anders.

Nim einen Fisch/ und zeuch ihm die Haut ab / oder nim schlecht Rindfleisch also rohe / nim ein Holz und spalte das auff / und steck das Fleisch darein / wo du ein Vfer weißt/ da Krebse seyn/ da stecke es darvor / und verbirge dich: So gehen die Krebse auß den Löchern/ und hengen sich gar schwarz daran.

Darnach mustu ein kleinen Kescher oder Schöpffhaken haben/ und halte den unter das Fleisch / und schlahe mit einem Stecken an das Holz/ daran das Querd der gesteckt ist: So felt es gar schwarz in den Hamen / so du das St. klein beginnest abzurühren.

Etliche machens auch also / Sie nehmen einen oder mehr Brochfrosche (die man in den Garten überkommen kan/ und die nur nicht an Wasser wohnen) schinden sie/ und theilen sie in vier Stücke. Darnach nehmen sie ein

Fohren/ wo mit sie am Angel zu berücken.

Hechte wo mit sie am Angel zu fangen.

Krebse / wie sie zu fangē.

Fische/ wie sie mit der Hand zu fangen.

Fische mit einem Schein in Reussen zu fangen.

gen dreysährige Kärplein gezecht werden / daß man eigentlich weiß/wie viel Schock man drinnen hat.

In ersten hat man die Streichkarpfen / und derer setzt man nicht viel hinein / in etliche nur drey oder neune / oder fünfzechen / darnach sie groß seyn. In andern läst man sich den Samen strecken / daß er grösser wird / drum auch der Teich ein wenig grösser seyn / daß sie raum zu wachsen haben.

Das CXI. Capitel.

Von der Karpfen Begattung.

Karpfen/wann und wie sie sich begatten.

Im Mayen oder Aprill / darnach die Wasser bald beizimmern warm zu werden / und die Karpfen zur Befamung zureitzen / beginnet sie erslich der Bauch unten zu kugeln / und zur Begattung oder Venere zu reitzen / und werden alsdann die Milchertarpfen voller Milch oder Milchsafft: Wie man dann solches bald an ihnen vernehmen und sehen kan / dann wann man sie nur ein wenig auff dem Leib drucket / so gehet ihnen der Milchsamen auß. Die Weiblein oder Kögner bekommen zur selben Zeit auch einen dicken Leib / der voller Roggen ist / und halten sich zu der Zeit gar fleissig zu den Milchern / als ihren Männern / daß sie von ihnen getrawet / und den weissen Milchsafft bekommen mögen / dadurch die Kögnerer von einander gelöset und lebendig / und leglich geboren werden.

Es sollen off in die 13. oder 14. Milcher einen Kögner der Zucht halben nachschwimmen / thun sie es aber nicht / so lauffen sie den Milcher selber nach. Besibe hiervon weiter den Dubravium lib. 3. c. 9.

Allein da muß man wol zu sehen / daß zur selbigen Zeit kein Warß oder Hecht zu den Karpfen komme. Dann der Warß frist die Eyer auff / so bald sie geboren werden / Aber der Hecht pfleget sich auch umb dieselbige Zeit also zu besamen / jedoch ein wenig ehe / nemlich Equinoctio veno, wann die Sonne in den Widder gehet.

Das CXI. Capitel.

Wie offte die Karpfen in einem Jahr Jungen haben.

Karpfen/wie offte sie des Jahres leichen.

Es fällt auch eine Frage für / wie offte die Karpfen des Jahres Junge haben: Dann das ist gewiß / daß sie im Meer offter junge als im Teich haben. Ich will vor meine Person wol glauben / daß sie in beschlossenen Dertern / als die Teiche seyn / nit so offte Junge haben als im freyen Meer / ja daß sie auch nur einmal Junge haben / ob man gleich ungleichen Samen im ersten Jahr bey ihnen findet. Aber ich wil hiervon nit weiter disputiren. Diese Janum Dubravium de piscinis lib. 3. c. 10.

Das CXIII. Capitel.

Von Hechte, wann man den in die Teiche thun soll.

Hechte/wenn sie in die Teiche setzen.

Wann man einen Garten gehen will / so kan man das nicht ehe thun / dann wann das Unkraut nit dem guten Samen auffgangen ist / sonst möchte der unvorsichtige Gether oder Getherin den guten Samen darnider treten / und denselbigen mehr schaden dann nutzen und frommen. Also muß man den Hecht nicht ehe zu den Karpfen kommen lassen / dann wann zeit ist. Man muß ihn aber nit zu jährigen oder zweyjährigen / sonderlich allein zum dreysährigen / wann der in die Teich versetzt / und sich auch bequemet zu vermehren / welches nach dem dritten Jahr pfleget zu geschehen / bringen. Dann wann der bequemet zu streichen so würde des Samens im Teiche endlich so viel werden / daß die Karpfen alle nit genug Speise im Teiche haben würden / sondern würden verschmachten / erhungern / verbitten und verderben müssen. Drum muß man erst zur selbigen zeit die Hechte in die Teiche zu den Karpfen bringen / daß sie den übrigen Samen auffreunen und verzehren.

Man muß ihn aber hinein setzen / nach der Gelegenheit der Teiche / und nach der Zahl der Karpfen / oder menge des Samens: Ist der Teich groß / und ist der Vermehrung des Samens viel / so muß man auch viel Hechte hinein setzen. Ist aber der Teich klein / und des übrigen jungen Samens wenig / so muß man auch desto weniger Hechte zu ihnen thun / wann die Hechte des Samens genießen / so werden sie bald groß / daß ein Schock derselbigen Hechte wol in die dreysig / und ehe mehr als weniger Thaler gelten soll.

Das CXIV. Capitel.

Von wann ehero die Hechte bisweilen in die Teiche kommen / ob sie schon nicht hinein gesetzt werden.

In wunderding ist es / daß man offtmalen Hecht in die Teich bekommt / die nicht hinein gesetzt werden / auch in den andern Fließwassern nit mit hinein gestoßen werden / sondern sich nur vom Regenwasser erhalten müssen und kommen doch gleichwol hinein / darüber sich viel Leute zum höchsten verwundern: Etliche Gelehrten lassen sich bedüncen / wenns regnet / so regne es auch bisweilen Fisch mit / wie es offtmals Frösche mit regnet. Wan aber diß war were / so müste man die Fische auch auff dem Felde finden / wie man die Frösche findet: Es wäre dann daß es in andern Ländern geschehe.

Hechte woher sie in die Teiche kommen.

Ich hab aber wol ehe gehört / von vornehmen Adelpersonen / daß die in der Schlesien in den Collationibus davon disputiret haben / und sind in den wahn gewesen / als solten sich die wilten Endten des Hechtsamens / offtmalen so voll fressen / wie dann auch des Karpensamens / daß sie den wiederumb per vomitum von sich geben müssen. Wann nun solches in einem Teiche geschicht / da sonst keine Hecht hinein gesetzt seyn / so kommen durch diese Gelegenheit die Hechte rein / und wird endlich derselbe Hechtsamen also darinnen lebendig.

Dieses ist zwar wunderbarlich und seltsam zu sagen / wegen der Zehung der Köpffe und des Magens der Endten / kan aber gleichwol nicht so gar unmöglich seyn. Den man in der Welt viel wunderliche Ding erfahret / und in den Büchern liest / von der Empfängnuß der Nephuner / und anderer Thier / als daß in Portugal in Lisabon die Pferde vom Winde empfangen / wie die Nephuner vom Wind Windeyer bekommen. Also hats im Rügland bey in Fluss / denn die Leute den Neper nennen / solche Teiche / die man nie mit Fischen wiederumb besetzen darff / sondern sie werden von sich selbst widerumb voller Fisch / wo sie aber herkommen / erwan von der Feuchtigkeit auß der Erden / oder von einer sonderlichen himlischen Insuenz / oder von den Endten / das kan man nit wissen.

Das CXV. Capitel.

Von eines Teichmeisters Ampt.

Auff drey Ding muß ein Teichmeister / welcher der Teiche hütet und wartet / gute achtung geben / erslich auff das Wasser / daß dasselbige den Fischen nicht mangelt / oder daß es auch von Plagregen und Ergießung der Wasser die Teiche nicht rest überhäufft und die Damme zerreißen / oder aber wann die Wasser auch zu lange stille stehen / und ihren Gang nit haben / daß sie alsdann anheben zu faulen / und sturkend zu werden.

Teichmeisters Ampt.

Auff diese Fische muß er also achtung geben / daß die fruchtbaren und trächtigen in ihrem Teichlein zu rechter Zeit Samen bringen / und derselbe Same darnach zu rechter zeit / in seine gebühliche Teiche und Dertter widerumb bracht werde / und daß man im Fortbringen vorsichtig nit ihnen umbgehe / und sie also fortfahre daß sie keinen Schaden bekommen / und dahin setze / daß sie ihre gute Nahrung haben können. Dann die Natur und Kunst oder Geschicklichkeit gehört zusammen. Die Natur kan offte allein und durch sich selbst eine Sache nicht vollbringen / sie muß geschickte Gehülffen darzu haben / die ihr bescheidentlich forthelffen / wie man an Eckern / Wiesen / Gärten / Weinberge / Baumpropffen / und Viehezucht / und andern Dingen täglich sieht und erfahret.

Auff die Teiche und Beheltnüsse der Fische muß er also achtung geben / daß er offtmals dieselbigen belauffe und umbgehe / wo etwan ein Mangel wäre / daß er den selbigen ersehe und zurecht brächte.

Dann bisweilen die Winde und Ungefälligkeiten der Wasser etwas zerreißen / bisweilen kommen die Fische im Zapfenloch / und in den Flutinnen weg / wie auch bisweilen oben im Rinnsaß geschicht / da sie hinauff treten / und von den Leuthen ergriffen werden / bisweilen thun die Leute / das Vieh / das Geflügel Schaden / als die Teucher / die Endten / fangen und fressen die Fische auff / die Schweine / Ochsen / Pferde / zermahlen den Tham / und fressen den Fischen ihre Nahrung vor dem Maul weg / die Hirten zerreißen / muthwilliger weiße die Zäume und das Gehäge / welches die Fische hindert / daß sie nicht

sie nicht hinauff in den Eißfluß treten muß / damit sie hinauff können / und sie darnach dieselbigen fangen mögen. Drum muß ein Fischmeister / frische Schenckel / oder ein gut Roß haben / daß er immer um die Teiche ist / und allenthalben wol besitet.

Das CXIV. Capitel.

Was ein Fisch- oder Teichmeister im Teichen thun muß.

Teichmeister was er im Teichen zu versorgē.

Teichen ist bey den Fischen und Teichen gar viel zu thun: Da muß nun der Fischmeister sehen / daß er allezeit daß nötigste zu erst / und das andere zur andern zeit sein ordentlich thu oder vornehme. Er muß aber da zum ersten sehen / das er / was von den Wasserfluthen zer schlagen oder zerrissen / was verrottet und veraltet / und was sonst verderbet ist / wider mache und zurecht bringe / so balde man nur daran arbeiten kan.

Darnach so muß er nach den Wasserforgen / Gräben und Rinnen sehen / durch welche das Schnee- und Regenwasser in die Teiche läufft / daß er dieselbige / do sie etwan verfallen seyn / sein säubere und reinige / damit das Wasser seinen Gang in die Teiche recht haben möge.

Folgende muß er den jungen Samen / nach eines jedern alter in seine Ordnung und Stand bringen / und in seine sonderliche Behältnis verschaffen: Und muß solches zu Tag und Nacht thun / und sonderlich des Nachts / denn zu Nacht kan man mit den Karpen am besten handeln. Weil sie auch damaln ihre Begattung haben und vollbringen / so muß der Teichmeister Tag und Nacht bey den Teichen seyn / damit sie damalen nicht auffgefangen werden / denn sie in derselbigen zeit gerne herauß an die Ufer und ans Land treten und da können sie von den diebsischen Leuten gar leichtlich ergreifen und auffgefangen werden / sintemal sie damalen vor lieb gar verbiendet seyn / und gar häufig und unvorsichtig an seichten ortern umbher wandern / und demnach gar leichtlich durch hinderlist können auffgefangen werde.

Darnach muß er auff die Zeune und Behege / Gräben und Wasserforchen gute achtung haben / derer Teiche darinnen man die grosse Karpen / die man balde aufffischen will / hat oder heit / daß dieselbige ihren freyen gang haben / und von den fruchtbarren Eckern den Fischen in die Teiche Nahrung / von Lehm und Roth / zu führen können / welches im nassen Teichen durch die Platzregen offte wol geschehen kan / denn es haben die Karpen keine bessere Nahrung / davon sie leichtlicher wachsen und zunehmen / und sein dick und fett werden denn dieselbige.

Zu dem / wenn die Gräben und Forchen also gereumet / und die Wasser gelüthnet oder getrübet worden / so kommen zugleich mit dem Wasser viel frembde Fische auß den Flüssen oder Stiehwässern mit in die Teiche / und werden also der Fische mehr drinnen als ihr zuvor waren / denn in reinem Wasser bekommen die Karpen selten frembde Gaste.

Das CXVII. Capitel.

Was ein Teichmeister im Sommer thun soll.

Teichmeister was er Sommers zeit zu verrichten.

Im Sommer muß er an den Teichen alle verschlossene orter vermachen und verwahren da das Wasser in die Teiche zu lauffen pfleget / das kein Wasser in die Teiche lauffe / damit die Karpen stille seyn und ihre ruhe haben mögen. Denn zur selbigen zeit haben sie die beste Weide / und in der stille und ruhe nimbt die Karpe zu / und wird machtzig fett / wann sie nur in der ruhe muszig und stille ist / und immer weidet. Wenn sie aber Übung hat / und im Wasser umbher schwimmt / wie sie den pfleget zu thun / wenn ihr new und frisch Wasser zulaufft / so nimbt sie nicht also zu wie sonst / wenn sie in der stille weidet. Wie ihnen aber dazumal der zufluß des Wassers schädlich ist / also nützlich ist es ihnen hergegen im Sommer / wens linder regnet / und das Regenwasser ihnen sein mehlich zulaufft / denn davon haben sie zur selbigen zeit ihre Nahrung / und ist ihnen das Regenwasser ohne das trefflich gut und gesund.

Das CXVIII. Capitel.

Von der Karpen Nahrung und Speise.

Karpen woher sie ihre Nahrung.

Wie wol alle Fische im Wasser ihre Nahrung haben und finden / so hat doch ein jeglicher Fisch seine son-

derliche eigene Speise von Natur / dem Hechte / Murenen und etliche andere Fische essen nur allein Fleisch / die Meerbarben essen Fleisch und Fisch / der Scarus isset Schilff und Kräuter / wie Plinius lib. cap. 17. meldet / der Stockfisch oder Bergfisch isset Schilff und Roth / die Karpe isset Leich / Lehm und Schlamm. Doch isset sie auch Regenwürme / die auß der Erden kriechen / und sonderlich Fliegen und Mücken / wenn die über dem Wasser herfliegen / daß man auch offte sein honen kan / wenn man in der stille das Ohr auffß Wasser netzet / wie sie in den Teichen mit den Mäulern schnappen und schmacken. Denn sie haben zweyerley Speise / eine oben auff / oder über de Wasser / was droben schwimmt oder kreucht / oder ihnen sonst ins Wasser geworffen wird / daß es droben schwimmt: Und unter oder nidrige Speise / die sie unten auff den Grunde findet und aufflieset / als Lehme / Letthe / Thon und dergleichen fette Erde. Ihre beste Speise aber ist die obere denn davon bekomme sie ein zart subtil Fleisch / daß wol n hret. Im Winter erhalten sie sich in ihren Lägern von der Erde oder Letthe. Denn es durchwület die Ufer und Thäme / nicht anders denn wie Schwein die Erde / und verbitiget sich darnach drinnen / und ligt im Winter drinnen beborgen / wie ein Schwein in der Pucht.

Man pfleget ihnen auch sonst Malz in einem löcherichten Taz in den Teich oder Helder zu legen / wie droben gesagt / Item Töpfferthon / wenn der ein wenig gebrandt ist / und Delschollfen darunter gemenget und eingetnetten seyn.

Das CXIX. Capitel.

Von der Kranckheiten der Karpen.

Ob man wol sagen will / daß die Fische nicht krank werden / so sihet man doch / daß offte etliche gar mager und matt werden / so hergegen die andere eben desselbigen Geschlechts gar fett und gut seyn. Sonderlich soll der Ausfgang des / und des ferns den Karpen schaden zusehen / und krank machen / wie er auch dem Siluro und andern Fischen mehr thun sol. Bisweilen werden sie der Teiche / oder wenn sie wenig Wasser haben / aber da kan man ihnen leichtlich rathen und helfen / wenn man ihnen immer new frisch Wasser läßt zulauffen.

Karpen woher sie krank werden.

Sie werden auch krank und sterben vom Verbasco oder Königshertz / wenn man des in die Teiche wirfft / Item von der Milch der grossen Springwurz / wenn man die vom Kraut derselbigen Wurzeln nimbt / und in die Teiche bringet. Aber diese Kranckheiten kan man leichtlich widerum vertreiben / wenn man nur ander new Wasser in die Teiche lauffen läßt. Es schadet ihnen auch die Aritholochia oder Hollwurz / wen sie gesioffen / mit Kalck vermischt und in den Teich geworffen wird / denn dazu schwimmen die Fische häufig und sterben balde.

Der Saft des Hausfa ist bitter / und Fischen auch sehr schädlich. Drum soll man keinen Hanff in den Teichen rösten lassen. Aber von Apio oder Eppich / wenn der grün in die Teiche geworffen wird / darinnen die Fisch krank seyn / werden sie alle wider frisch und gesund.

Das CXX. Capitel.

Was ein Fischmeister im Herbst thun soll.

Wenn man im Herbst zu fischen auffgehört / und die Fischerey bis in den Teichen auffgehoben hat / do sie denn am besten ist / so hat man seine sonderliche grosse lust mit dem Endenfang / und sonderlich mit den wilden Gänßen / welche damalen häufig gefangen werden / und einem Herrn seine Küchen wol spicken.

Fischmeister was er im Herbst zu thun schuldig.

Zur selben zeit soll ein Teichmeister daß übrige Wasser auß den Teichen etwas ablauffen lassen / das desselbigen was weniger werde / damit der Reiff den Rand und Ufer ein wenig erhebe. Allein er muß sich auch wol versehen / daß er denselben nicht zu viel lauffen lasse / damit die Fisch Wassers halben keine noth leide / und auß mangel desselben endlich sterben müssen / sonderlich wenn man sich eines harten und tieffschneichten Winters befahret. Es kommet auch bisweilen im Herbst durch stetigen Regen viel Wassers in die Teiche / da muß man die Fluthrinnen und andere Abschlüsse des Wassers in guter acht haben / und dieselbige gehen lassen / daß den Fischen kein Unheil widerfahre.

Das CXXI. Capitel.

Worauff ein Fischmeister im Winter sehen soll.

Zeichmeisters Ampt Winterszeit.

In Winter hats wol das ansehen / als bedürfften die Fische in den Teichen kein groß auffmercken / aber da muß man sonderliche achtung auff das Eis geben. Denn wenn die Wasser zu gefrieren und das Eis oft zweyer Schuh dick auff dem Wasser liget / und darnach auch ein Schne drauff tompf / der auch wol so dick ist / so ersticket es die Fisch gar leichtlich / wenn der Fischmeister nicht an etlichen örtern den Schnee wegschürget / und Bühnen oder Löcher mit einer Art in das Eis hawet / damit sie lust bekommen / und sich widerumb erquickten mögen. Wenn nun dieselbige Löcher gehawen werden / und die Karpfen heuffig darzu kommen / und nach der Luft gahpen / so ist eine Anzeigung / daß sie schwach worden / und gar grosse noch erlitten haben. Denn sie das nicht zu thun pflegen / wenn es richtig mit ihnen ist. Wenn sie nit in nöthen gewesen / so tompf bisweilen eine oder zwei zu dem auffgehawen Eis / aber sie schießen bald wider hinweg und erwarten eines Menschen nicht. Es ist aber dormalen nicht besser / denn daß man das alte Wasser auß den Teichen ab lauffen und an der newes widerumb hinein lauffen lasse.

Ist auch im Frühling etwas in den Teichen zu bawen / so muß man die Leute Winterzeit darzu halten / daß sie Holz mit den Schlitten oder andere dergleichen sachen zu den Teichen führen. Denn im Winter kommen sie auff dem Schnee solch ding desto leichter fortbringen / so haben sie auch sonst im Winter nicht viel zu thun / daß sie demnach dieser Arbeit desto besser abwarten können. Im Sommer aber werden sie durch andere Arbeit von solcher Fuhr abgehalten und sehr gehindert.

Das CXXII Capitel.

Wenn man die Teiche ablassen und fischen soll.

Teiche wenn sie abzulassen und zu fischen. Item was darzu gehört.

Wo Zeiten sind im Jahr / darinnen man die Teiche ablassen und fischen soll / der Lenz und Herbst / aber im Lenz ist es am besten / wie zuvor auch gemeinder. Wenn man aber einen Teich fischen will / so muß man halbe alles bey der Hand haben / was zum fischen gehörig ein groß Netz / zwene Kescher / einen grossen und kleinen damit man die Fische auß dem Teich in die Pöttige oder Faß trägt. Der grosse Kescher soll weite Löcher haben / daß die kleinen Fisch durchfallen / und die grossen allein drinnen bleiben können: Jun kleinen Fischen muß man einen mit engen Löchern haben / sonderlich zum Samen. Man muß auch dreyerley grosse Faß oder Pöttigie haben / do man in eines die Hechte / in das ander die Karpfen / in das dritte die Speisefische thun kan: Hats auch Krebsse und Schleien im Teich so muß man vor die auch sonderliche Gefäß haben: Und sollen die Karpfen / die man anders wohin versetzen will / balde fort zu den andern Teichen oder Helden / und Küchenteichlein geführt werden. Item man muß Siebe / Neusen und geflochten Körbe haben / damit man die kleinen Fischlein her auß fahet / daß das Wasser von ihnen lauffen kan / und man sie mit den Händen angreifen darff.

Es muß auch eine Hütte auff dem Teichthamme seyn / darinnen Tag und Nacht jemand sey / der die Fische hütet / damit sie nicht gestolen werden / ein Hund / und ein Rohr sind auch gut dabey. Item / man soll etliche Pfäle auff dem Thamme oder sonst im Rande gesteckt haben / daran man das Netz hänger / daß es nicht verfaule.

Do es immer möglich / so soll man allein frühe / weil es noch kalt ist / fischen / denn die Fische können die Sonne oder Wärme nit wol vertragen. Die Hechte gehen oben auff dem Wasser empor / die soll man erstlich oben wegfangen / die Karpfen sind gerne auff dem Grunde / die soll man darnach aufffischen / die kleinen erstlich / darnach die grossen. Es muß aber gute Achtung daruff gegeben werden / daß die Karpfen / so unten auff dem Grunde im Koch ligen / mit den Füßen nicht vollend in den Schlamm oder Koch getreten worden.

Auch soll man fein sauberlich mit den Fischen umgehen / sie nicht hart drucken / biegen oder werffen / damit sie fein frisch bleiben / und nicht tranck werden.

Das CXXIII Capitel.

Von den Nebenteichlein.

Wenn man hart bey den Teichen ein Nebenteichlein haben kan / darein man die gefangene Fische bald wirfft / dz sie darinnen abgewaschen werden / so kan man sie darnach desto besser und desto leichter fortführen. Drum soll ein Fischmeister daruff bedacht seyn / do es immer die gelegenheit des Orts leiden wolte / daß er ihm ein solch Nebenteichlein mache / darinnen er die Hechte und Karpfen unterschiedlich haben kan.

Do ers aber je so gar nahe bey dem Teiche nicht haben könnte / so soll er ihm solches nahe bey den Teiche zurechten lassen / daß der Herr immer darzu sehen kan. Es soll aber dasselbige ohngefahr vier Schuh tieff / und fünfzig Schuh lang und breit seyn / mehr oder weniger / nach der gelegenheit der menge der Fische / die man drein zu setzen hat. Es aber solch Nebenteichlein vier eckicht und gleich seyn / nicht bey dem Zapfloch tieff und hinten seichte / wie die Teiche pflegen zu seyn / darinnen das Wasser hinter sich thammer. Sonsten aber wirds gar gemacht / wie ein ander Teich mit einen Zapfenloch / Thamme / Ufern / Fluthrinnen / Monchen und vergittertem Holzwerck / daß die Fische mit dem Wasser nicht her auß lauffen können / gar wie die andern Teiche / allein es muß allezeit das Wasser drein / und wider her auß lauffen können.

Man pfleget auch dieselben Nebenteichlein oder Helder / mit grossen hohen Zeunen zu umbgeben / damit die Fische nit her auß gestolen werden. Denn sie werden mehrtheils darumb also zugerichtet / auff dz man alle Tage die Fische den Leuten dar auß verkauffen kan.

Das CXXIV. Capitel.

Wie man bisweilen die Teiche unter dem Eise aufffischen soll.

Es trägt sich bisweilen zu / daß man in der Faste die Teiche wegen des Eyses noch nit fischen kan / do man doch die Fassen durch die Fische übel entrahren kan. Da muß man alsdenn unter dem Eise mit dem grossen Garn ziehen. Es geschicht aber solches eben auff diese weise / wie man sonst im Winter in den See und grossen Flüssen / Wasser unter den Eise fischer. Do man aber unter dem Eise nichts fangen könnte / so laß man ein Fuder zwey / drey / oder vier Topfferthon in den See oder Teich werffen / so wird sich der Karpe darzu finden / und alsdenn gar heuffig gefangen werden. Diese Dubravium in lib. 5. c. 4. Wollen die Karpfen nicht zum Topfferthon / so fahret man mit etlichen ledigen Wagen über dem Eise her / und scheuche sie / daß sie zu dem Thon oder Lehm kommen müssen.

Das CXXV. Capitel.

Wees doch Komme / daß in etlichen Teichen dicke fette / und in etlichen düre und dünne Karpfen gefunden werden / bisweilen auch in einem Teiche / fette und magere zugleich.

Es hat ein jeder Ort seine sonderliche Natur und Eigenschaften seine Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit / seine Dürre und Nasse / seine Kälte und Wärme / daher denn ein Mensch Nutz oder Schaden haben kan / ja es ist eine solche Ungleichheit der örter / daß sie auch die ingenia und Geschicklichkeiten der Menschen verändern kan: Wie denn Cicero von den Atheniensen schreibt / daß es alldar / wegen der subtilen Luft subtil / scharpffsinnige Leute gebe / und bey den Thebanern dicke fette Leute / weil die Luft allda auch grob und dicke sey. Also gehets auch mit den Karpfen zu / daß es immer an einem Ort und in einem Lande besser Karpfen hat denn in dem andern: also soll daß Land zu Böhmen die besten Karpfen haben / nehest den besten das Land zu Mähren / etwas geringer die Schlesier. Denn da ist erstlich am Wasser viel gelegen / obs ein bitter oder süß / lawlicht oder kalt Wasser sey. Ein süß und lawlicht Wasser ist den Karpfen allezeit besser und gesunder / denn ein bitter / gesalzen und frisch Wasser: Darnach ist auch viel an der Erden gelegen / eine fette und safftige Erde ist den Karpfen viel besser und gesunder denn eine außgefogene / trockene oder sandichte Erde. Eine kuffte / die bisweilen trüb und dicke oder rege nicht ist / die dienet den Karpfen viel mehr / denn wen sie immer hell / klar und trocken ist.

ist ein Ort der immer offen ist / und do die Sonne hin scheinen kan/und nicht so gar tieff/stille und nicht windig ist/der bringet allezeit frischere und stärckere oder gesündere Karpfen / denn der süster / ungesünd und tieff ist. Denn do kan die Sonne nicht so leichtlich unten auff den Grund des Teiches scheinen/darumb kan sich auch die Fische allbar mit ihrer Wärme mit also erquickten / gesund und vermügend machen.

Das aber bisweilen in einem Teiche ungleiche Karpfen/und etliche fein leibig seyn/etliche aber gar unleibig gefunden werden / das kompt vom ungleichen Samen der Karpfen her / der zugleich mit einander in den Teich gefast ist: Item/ von der ungleichen Erde des Bundes/ der an einem Ort gute und fetter/ an dem andern aber böse fruchlene und ungesunde Erde hat.

Bisweilen kompt auch unter die Karpfen eine sonderliche Krankheit oder Seuche die uns unbekant ist / die macht sie auch dürrer und ungesund. Zu dem so sind die Karpfen viel scheinlicher / besser und schmackhafter/ welche dünne und nicht dicke seyn.

Das CXXVI. Capitel.

Welche Fische oder Karpfen man auf den Teichen fischen soll/und wie lang sie stehen müssen/ehe man sie wieder herauf fischer.

Karpfen/wie lang man sie in Teichen soll stehen lassen.

Man muß man an dem Ort lernen/do man die Teiche hat. Setzt man zweyjährigen oder dreijährigen Samen in einen Teich/so gibt man achtung drauß / wie groß er im ersten / andern oder dritten Jahr nach versetzung gewachsen ist. Etliche versetzen die junge Karpfen mit ehe denn so sie zum wenigsten dreijährig und meisten vierjährig seyn. Wenn die nun einen guten Grund und Boden haben/do sie viel Nahrung finden/so laßt man sie kaum eines/2. oder 3. Jahr stehen: jedoch nach Gelegenheit des Orts/und nach der Karpfen alter. Denn wenn ein Karpe 4. Jahr alt ist / so hat sie noch ein gut rein und wol schmeckent Fleisch / wenn sie aber über 5. Jahr alt wird/so bekompt sie ein zehes und unschmackhaftig fleisch. Wenn man einen Teich im Herbst abläßt / und laßt ihn darnach über Winter ledig stehen / so bekompt er über Winter neue Kräfte / die er zuvor durch die Sommerfeuchtigkeit verlohren hatte / im Frühling oder letzten bekompt er sonderliche gute Kräfte und Nahrung wider. Wer nun mehr denn einen Teich hat / der wird wol eine Ordnung mit Ablassung und Fischung der Teiche anzuordnen und zu halten wissen / daß er alle Jahr eine sonderliche Zahl der Teiche ablasse/ und aufffische.

Das CXXVII. Capitel.

Wie man die Karpfen baldenach der Auffischung halten und auftheilen soll.

Karpfen wie nach der auffischung mit ihnen umzugehen.

Man wird einem jedern/der Markt und die Gelegenheiten / oder der gemeine gebrauch eines jedern Orts wol lehren: In Meissen verkaufft man sie nach den Pfunden/in der Schlesien/ Böhmen/ Mahren/nach schocken/und darnach sie groß seyn. Denn sie theilen die Hechte und Karpfen nach der größe in drey theil / Erstlich sind die Haupthechte und hauptkarpfen / das sind die allergrößten/die gibt man auch auffis thewerste.

Darnach die andern mittelmaßigen nennen sie Zahlhechte oder Zahlkarpfen / die gemeine und kleinste Karpfen/und hat ein jedes Schock seine gewissen kauft / daß man mit den Verkaufser nicht lange dungen oder disputieren darff. Besihe droben das 95. Capitel.

Den andern kleinen und gemeinen Speißfisch / als Notaugen/ Weißfisch/ Parsen / und dergleichen/misset man einen mit eine Zuber zu/und gibt ein Zuber voll umb 1. Taler. Wenn die Fische erstlich auß den Teiche gefangen seyn/so sind sie am besten/wen sie aber in dē Helttern lang verhalten werden/so sind sie nit so gut/sondern sie nemen ab/werden geschwang und mager / sonderlich wenn sie nicht Speise in den Helttern haben/oder sonst nicht gemestet werden. Wie man sie aber meste und bespeisen soll/ das hab ich im 94. Cap. dieses Buchs gemeldet.

Wie man Fische lange lebendig behalten soll.

Fische lang lebendig zu halten.

Wasche sie erstlich fein rein ab/ thue sie in einen Zuber darinnen rein fließwasser ist/darinnen setze man sie/und geben ihnen alle Tage einmal ander Wasser. Vormwasser/daß gar zu frisch und klar ist/das taug mit darzu/denn darinnen sterben sie.

Wie man Fische über Land tragen ohne Wasser daß sie gleichwol sollen lebendig bleiben.

So duncke ein bißchen Semmel in Wein/ und steckst ihnen in Mund/so man sie weit über Land tragen/und bleiben immer lebendig.

Das CXXIII. Capitel.

Wie man alte Teiche wider zu recht bringen soll daß sie fruchtbar werden.

Wenn die Teiche allezeit voller Wasser seyn / so werden sie vor der zeit alt und unfruchtbar. Als denn aber sagt man erst / daß die Teiche alt werden/wenn sie durch stetige übermässig Wasser ihres rechten natürlichen Saffts und Kräfte beraubet werden/ und demnach die Fische nit mehr ernehren und erhalten können. An dieser Unfruchtbarkeit haben wir selber schuld / wenn wir so gar geizig seyn/und die Teiche nimmer ledig lassen / sondern lassen sie immer wieder anlauffen / und wollen alle Jahr unsere nützung davon haben und nemen/daß sie nie ruhen können. Da doch alle ding ihre zeit und weil/und ihre rast und ruhe haben wollen/die sie wider zu Kräfften kommen/wie man pfelegt zu sagen. Quod caret alterna requie, durable non est. Was seine ruhe nit haben kan/daß muß endlich zu boden gan. Also befiehlt auch Virgilius in Georg lib. 2. man soll bisweilen die Ecker ruhē lassen/daß sie wider zu Kräfften kommen *Alternis idem (agricola) tonlos ceslare novales. Et legnem patiere titu durecere campum.* Man pfelegt sie aber ruhen zu lassen / wenn sie acht oder zehen Jahr voller Wasser gewesen/das ist/ wenn man sie vier oder fünf mahl außgefischet hat/als alle zwey Jahr einmahl/Man laßt sie aber nit länger ruhen/denn ein Jahr. Jedoch kan man auch dasselbige Jahr seinen guten Nutz davon haben / wenn man die ruhende Teiche besetzt. Es kan auch wol balde nach dem Sommer / wenn er im Herbst gefischet worden / mit dreijährigen Samen widerumb besetzt werden.

Teiche murrumb und wenn man sie sol ruhē lassen.

So aber ein Teich viel Jahr nacheinander also veraltet ist/daß er auch alle seine Kräfte verlohren hat / und ganz unfruchtbar worden ist / so muß man ihn nicht nur ein Jahr wüste ligen lassen/sondern zwey oder drey Jahr nacheinander/daß er wider fruchtbar werde/ muß demnach das erste Jahr wol gedünget/umbgeackert/und mit solchē Gesäme besetzt werde/das sonst auch an unfruchtbarē ortern leichtlich pfelegt zu wachsen/als Hirse/ Haydetorn/Wicken oder Feigbonen und dergleichen: Das andere Jahr muß er mit stärckerem Gesäme besetzt werden/daß dritte mit Gebreydicht/ so kan man gleichwohl noch alle Jahr etwas davon nemen/ daß keines ohne nutz und frommen abgehen: Und wird der Teich endlich also wider zur Fischey bereitet werden: Aber nichts machet die Teiche fruchtbarer/denn Mohs oder Mohn / Papaver. we. u man den hinein säet / sonderlich der grame Mohn / den man sonst den auslanger nemet/ der von sich selber auß seiner Schale oder Haupt außläufft. Man muß ihn aber so drinnen stehen lassen/ wie er gewachsen ist/und nicht abschneiden oder außreuffen. Besihe auch droben das 97. Cap. dieses Buchs

Das CXXIX. Capitel.

Von den Föhren-Heldern.

Teiche Leute haben gerne sonderliche Helder zu den Föhrenhelden/ daß sie dieselbige allezeit frisch und lebendig der wie und haben und behalten können / weil sonst dieser Fisch/ so warum sie balde er auß dem Wasser kompt leichtlich stirbt / sonst zu zürstet. berlich im Sommer / wens warm ist. So ist auch einem Haushirthe eine große Ehre / wenn er einen guten Gerichte Föhren/die da hüpsch blau gefotren seyn/vorsetzen kan. Man machts aber die Föhren-Helder/gar wie die andere Helder der andere Fische/ohn daß die Föhren-Helder tieffer seyn müssen denn die andern. Denn je tieffer sie seyn/und je mehr fein rein kühl Brunnwasser sie haben/je lieber und frischer sie darinnen bleiben. So wollen sie auch einen Sandigten und Kyfigen Grund haben / und hat man keinen solchen Grund / so muß man anders wo Sandt und Kyß in die Helder führen oder bringen lassen.

Man muß aber die Ufer zu rings umbher mit Steinen belegen und bewahren lassen / nicht allein darumb daß



daß die Erde nicht hernach fassete / sondern auch daß die Föhren Hölen oder Löcher haben mögen / darunter sie sich im ungestümmen Wetter verbergen können. Dann sie stechen gar gerne unter den Steinen/sonderlich in der Hitze/wans im Sommer warm ist. Drum setzet man die Steine nur auff einander an den Seiten des Helters/ und löst ihnen Löcher / darein sie kriechen können/und legget nur grünen Moß darzwischen / so ist ihnen gleich wie in einem Fließwasser / da sie am Ufer Löcher machen und darein sie kriechen / oder unter den Wurzeln der Erken und anderer Bäumen wohnen. Es soll aber das Wasser allezeit oben hinein / und unten auß dem Helter/wider herauß lauffen. Dann stillestehend Wasser schadet ihnen mehr / dann sie der Moß und Sandichte Grunde hilfft. Es schadet ihnen auch sehr die Hitze des warmen Sommers: drum hat man gerne Bäume dabey/davon sie Schatten haben können. Etliche haben Eiß in tiefen Gründen / über welche oben ein Dach gemacht ist/ daß die Sonne nicht hinein scheinen kan/ damit sie im heißen Sommer das Geträncke zu kühlen pflegen / das werffen sie im Sommer in die Helten/daß sich die Föhren davon erfrischen.

Föhren wo
mit sie in
den Heltern
zu speisen.

Man muß auch die Helter bespeisen/daß sie einander vor Hunger nicht selbst auffressen. Da zu dienen nun gar wol/ die jungen Seeterlein oder die Brütch / die kleine Weißfischlein/oder Bläcklein/die kleine Heßling und dergleichen weiche Fischlein. Dieses sind ihre beste Speisen. Etliche schneiden Kürbe und Ochsenherz / und andere Fisch zu kleinen Stücklein / und werffen sie ihnen in die Helter / aber die Föhren bekommen davon einen bösen Schmach. Wer einen grossen Helter anrichtet/und theilet den in drey Theil/und thut in einen Theil die grossen/ in den andern die mittelmäßige / und in den dritten die kleine Föhren/und wüßte gar eigentlich die Zahl der grossen/mittelmäßigen / und kleinen und da etliche herauß genommen / balde hergegen andere hinein gefahrt würden/damit die Zahl allezeit voll bleibe / der solte wol eine schöne heraldische Lust haben.

Im Michaelis Monden leichet sie und streicht sich uff dem Sand/da werden sie häufig gefangen/ drum läßt sie sich auch gerne am Bauch grabben/ wann man sie im Wasser greift / und etwan unter einem grossen Stein im Wasser antrifft / so grabet man ihr am Bauch / bis

man i r zum Kopffe kompt / da drückt man und heit sie f. st/dann sonst ist es ein schlüpfericher Fisch / und übel zu halten.

Das CXXX. Capitel.

Ein lustige Fischerey neben einem Fließwasser.

Ich habe bey einem vom Adel eine lustige Fischerey neben einem Fischreichen Fließwasser gesehen/welche ich nicht umb gehen können / auch hier mit zu vermelden / ob ihm etwan einer dergleichen eine zurichten wolte/oder auch solche Gelegenheit darzu haben könnte/eine solche ihm zuzurichten. Dann von oben herab lieff ein Fischreich Fließwasser vor seinem Garten vorüber/da macht er einen Fischkasten / ohngefähr drey Ellen hoch/zwo Ellen breit/sechs Ellen lang. Der Kasten war von oben herab / da das Wasser durch einen Graben in den Kasten lieff/zugericht / wie eine zimliche grosse Fischreufe/ da die Fisch hinein lauffen / und war umb die Löcher/da die Fisch durch kriechen mußten/ da sie in den Kasten kämen mit spitzigem Drahte gemacht/ wie man sonst von den Ruthen Reusen zu machen pflegt/damit der Fisch hinein kriechen / aber nicht wieder herauß kommen könnte. Unten aber am Ende des Kastens/ war ein groß Schupfenster gemacht / das man auffziehen und wieder vorschieben konnte / wie in den Mühlen über den Rädern pflegt zu seyn/da man das Wasser auff die Wasserrade lauffen läßt. Des Morgens oder umb den Mittag wann man essen wolte / schloß man oben den Kasten auff und fischet herauß/was Gott bescheret hatte/ und was man zur Haushaltung bedürffte. Was man aber übrig funde von den Fischen / da zog man das unterste Schupfenster auff / und jagte die Fisch durch ein Grablein unten in einen grossen Halter / so kunt man dasselbige allezeit zur Nothdurfft im Vorrath haben.

Fischerey/so
einer von
Adel neben
einem Fließ-
wasser zuge-
richtet.

Balde nach Ostern muß man Achtung auff den Fischleich geben/und so bald man befindet/das er leichet/solls eine Obrigkeit verbieten Fisch zu fangen/bis auff Walpurgis oder Philippi Jacobi.

