**Zeitschrift:** Thurgauische Beiträge zur vaterländischen Geschichte

Herausgeber: Historischer Verein des Kantons Thurgau

**Band:** 45 (1905)

**Heft:** 45

**Artikel:** Gregor Mangolts Fischbuch

Autor: Meyer, Johannes

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-585683

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF: 21.11.2025** 

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

# Fischbuch

Zürich gedruckt von Andreas und Iakob Geßner 1557.

> Neudruck besorgt von Dr. Iohannes Mener.

#### Vorbemerkung.

Büchlein in der Schweiz nur auf der Zürcher Stadtbibliothek und auf der Thurgauer Kantonsbibliothek je in einem Exemplar vor; das letztgenannte stammt aus dem Nachlaß des 1877 verstorbenen Dekans J. C. Mörikofer, der als Pfarrer von Gottlieben am Untersee sich um die Fischerei und deren Gesichichte interessierte.

Von dem Verfasser dieses Fischbuchs wüßten wir so viel wie nichts, wenn nicht der (nun ebenfalls verstorbene) Gymnasials lehrer Ph. Ruppert in seinen "Konstanzer geschichtlichen Beisträgen" Heft 5, Konstanz, Genossenschaftsdruckerei 1899, S. 57—69 und 104—106, mit vielem Fleiß dessen Lebensgang aus archivalischen Notizen zusammengestellt hätte. Ich erlaube mir, die Hauptdaten daraus hier einzurücken.

Tübingen als der Sohn des Dr. jur. Wolfgang M. von Konstanz geboren und von dem Humanisten Bebelius als Paten, der den jungen Weltbürger mit einem Gedichte begrüßte, aus der hl. Taufe gehoben. Obwohl dem Konstanzer Patriziat angehörig, hatte seine Familie, welche schon seit dem 14. Iahrshundert in Konstanzer Urkunden genannt wird, ihr früheres Ansehen und Bermögen verloren. Da sein Bater den Wohnsort oft wechselte (Tübingen, Basel, St. Gallen, Konstanz, Jürich, wo er 1529 starb), so war auch der Sohn in seiner Beschulung unstät. Zuerst gieng er, sechs Iahre alt, zu dem Lehrer Iakob Obrecht in St. Gallen, nachher 1506 zu einem Magister in Lindau. Auf Ende Mais 1511 kam er in das Prämonstratenser Kloster Weißenau bei Ravensburg; am 18. Ian. 1513 trat er das Noviziat an, und ein Iahr

später legte er seinen Profeß ab. Wie es damals in vielen Klöstern üblich war, daß talentvolle Mönche auf einer Universität studieren durften, so wurde er mit acht Konven= tualen auf Rosten des Rlosters nach Freiburg i. Br. geschickt, um sich dem Studium der Sprachen zu widmen. Dez. 1517 empfieng er daselbst die Würde eines Baccalaureus (der Stufe nach ungefähr unsre Gymnasial-Maturität) und im Ian. 1520 die eines Magisters. Ins Kloster zurückgekehrt, erhielt er den 15. April 1522 die Priesterweihe. Damals entstand unter dem Klerus an Hochschulen und in der Kloster= zelle eine ungeheure Aufregung der Geister durch die reformatorischen Gedanken. Bur Fortsetzung seiner Studien abermals nach Freiburg geschickt, wurde auch er daselbst mit Luthers und Erasmus Schriften bekannt, und als ihm nach seiner Rückfehr ins Stift Weißenau das Prediatamt übertragen ward, redete er auf der Kanzel im Sinn und Geist der neuen Lehre, so daß sich der Abt genötigt sah, ihm die Ranzel zu verbieten. Wie so viele andre Kleriker trat auch Mangolt auf Seite der Reformation. Schon am 15. Sept. 1522 hieng er seine Rutte an den Nagel und tam zu seinem Vater nach Ronstanz, der sich schon früher dem neuen Glauben zugewendet hatte. Dieser schickte seinen Sohn im Sommer 1523 nach Zürich mit Empfehlung an Zwingli; durch dessen Bermittlung erhielt er die Stelle eines Diakons in der Pfarrei Höngg und später die eines Predikanten zu Regensdorf. Nach wenigen Wochen verließ er auch diese Stellung, gieng wieder nach Zürich und trat als Korrektor in die Buch= druckerei des Christoph Froschauer, der, im Jahre 1519 ins Stadtbürgerrecht aufgenommen, sein Geschäft vielleicht zwei Iahre vorher (1521) eröffnet hatte. Im Iahre 1524 ver= heiratete er sich mit Regula Hug und zog, nachdem er neben der Druckarbeit auch den damaligen Buchhandel etwas kennen gelernt hatte, nach Konstanz, wo er 1526 einen Buchladen eröffnete, indem er mit 5 Bagen seine ersten Einkäufe besorgte. Damals zogen die Buchhändler wie andre Kaufleute auf die Messe zu Frankfurt a. M. und besorgten dort ihre Einkäuse. Die Zeitumstände waren dem Anfänger nicht ungünstig, da er die zügigen Artikel der reformatorischen Tagesliteratur im Sortiment hielt. Freilich vermehrte sich sein steuerbares Vermögen in einem Zeitraum von 15 Jahren von 14 Pfd. Hr. bloß auf 450 Pfd. Da trat für Konstanz die große Ratastrophe von 1548 ein, indem die Stadt von Österreich erobert und die Reformation daselbst allmählich ausgerottet wurde. Alle die von der neuen Herrschaft nichts wissen wollten oder Grund hatten, dieselbe zu fürchten, flohen aus der Stadt. Auch Mangolt verließ am 13. Oktober 1548 nebst vielen andern mit Zurücklassung seines Eigentums die Stadt und zog nach Zürich. Seine Habe in Konstanz wurde von dem neuen Regiment in Beschlag genommen und er von der Begnadigung ausgeschlossen, weil er durch sein Büchergewerbe mehr Unheil angerichtet habe als alle Predikanten zusammen. Jedenfalls waren seine Verhältnisse in Zürich vorderhand sehr knapp; doch scheint er allmählich durch Fleiß und Um= sicht wieder in leidliche Umstände gekommen zu sein. dem Tode seiner ersten Frau (1575) verheiratete er sich 1576, trok seines hohen Alters von 79 Jahren, zum zweiten Male und zwar mit Elisabetha Ott. Ob er diese Beirat noch lange überlebte, oder in welchem Jahre er starb, ist bis jett unbekannt.

Gregor Mangolt hat nebst andern Schriften eine Chronik der Städte und Landschaften am Bodensee hinterlassen, die noch nicht gedruckt worden ist. Handschriften davon finden sich in Zürich und Konstanz. Wie mir Herr Stadtbibliothekar Dr. H. Escher in Zürich mitteilt, liegen auf der Stadtbibliothek deren zwei. In der einen (A83) erscheint Mangolt unter dem Pseudonym Vigilantius Seutlonius, allein das Fischbuch findet sich darin weder handschriftlich noch gedruckt; dagegen bildet es handschriftlich den Schluß des andern Manuskriptes (Simmler 425), ist jedoch ohne Abbildungen. Folgendes ist nach Hrn. Dr. Escher der Schluß des Fischbuchs:

"Als ich nun dises Fischbüchte aller gstatt wie ietz gelesen gestelt und gschriben hatt, | kam uff ein zyt (1557) zuo mir Doctor Conrat Gesner, | der bat mich im ze vergunnen das er das heim nemen und überlesen möchte, | des ich mich gar nit beschwert. | Der gab es sinem Octter Herr Andreen Gesnern dem truckerhern. Der verendert alle ordnung, | deth hinzuo die contrasacturen der sischen, | wie die nüwlich nebent die Laßbriess truckt waren sampt den sprüchen, so Jacob Anoss darzuo gmacht hatt, | das aber nit allerding zur sach dienet. Als nun die büechte truckt waren, schickt er mir etsich erempsar zu vererung, | ab den ich mich nit gnuog verwundren kund, dann es mir nie in min hertz kummen was das es getruckt sölt werden, | will gesschwigen das ichs geheißen oder bewisget sölt haben."

Nach dieser dem handschriftlichen Fischbuch beigefügten wertvollen Notiz ist dem Verfasser das Manustript dieses Werkleins von Konrad Gefiner zur Einsicht abverlangt und von diesem seinem Better Andreas Gegner geliehen worden. Der gelehrte Konrad Gefiner hatte vorher (im Jahre 1553) ebenfalls ein Fischbuch bei dem berühmten Buchdrucker Christoffel Froschauer in - folio drucken lassen, welches nachmals durch C. Forrer (Zürich 1575, Franksurt a. M. 1598), wiederum auf die Presse gelegt wurde. Gegner spricht selbst davon in seinem großen Werke Historiae animalium liber iiii qui est de Piscium et Aquatilium animantium natura. Tiguri ap. Froschoverum 1558 in - fol. Dort heißt es nämlich in der Vorrede (Signatur b2): Libellum qui Germanica Aquatilium nomina alphabetico ordine enumerat, et multa interpretatur, ad magnum hoc Volumen praeparandi me causa ante biennium aedi (sic!): quo cum et Ouidij Halieuticon poëmatium ex emendatione nostra cum scholijs coniunctum est: et Aquatilium enumeratio iuxta Plinium aliquatenus emendata explicataque.

Andreas Geßner, der mit Iacob Geßner im Jahre 1550 oder nach andern 1555 eine zweite Buchdruckerei in Zürich ersöffnet hatte, brachte das ihm anvertraute Manuskript, ohne Mans

golts Vorwissen und offenbar gegen dessen Willen, im Jahre 1557 zum Abdruck in Sedezformat (nicht, wie Leu, Lexikon 12, 484 Rottinger u. a. angeben in - octavo), indem er dem Texte die Abbildungen der Kische in Holzschnitt nebst den Versen des Jacob Ruoff aus dessen Ralender beifügte. Honorar überreichte der Buchdrucker nach Vollendung des Drucks dem erstaunten Autor Gregor Mangolt etlich exemplar zur vererung. Dieses ganze Vorgehen, welches heutzutage mit Recht vor die Schranken des Gerichts gezogen würde, wirft ein eigentümliches Licht auf die damaligen Verlagsverhältnisse. Wenn es ferner wahr ist, was der Autor behauptet, daß der Buchdrucker alle ordnung des Manuskriptes verendert habe, so ist der Verdacht, daß Dr. Konrad Gekner als Sachkundiger dabei die Hände im Spiel hatte, nicht ganz abzuweisen, wie ihn denn H. M. Kottinger, Jacob Ruffs Etter Heini (in der Bibliothek der deutschen National-Literatur, Bd. 14, Quedlinburg 1847, Einleitung S. XXVII, 16) geradezu als Herausgeber des Kischbuchs von Mangolt bezeichnet. Aus all dem ergibt sich auch, daß dieses Fisch= buch, das am Schlusse nur die Worte "Getruckt zu Zürnch" als Rolophon trägt, nicht bei Froschauer, sondern bei Andreas und Iacob Gegner gedruckt worden ist.

Eine Vergleichung des gedruckten Werkleins mit der Driginalhandschrift würde den Raum überschreiten, der mir in unsern "Beiträgen" zur Verfügung gestellt ist. Es handelt sich hier zunächst nur um einen Neudruck, nicht um eine Herausgabe der Handschrift.

Zum Schlusse erlaube ich mir noch einige Arbeiten über die Fische und die Fischerei im Bodensee namhaft zu machen.

Hartmann G. L., Helvetische Ichthyologie oder ausführliche Naturgeschichte der in der Schweiz sich vorfindenden Fische. Zürich 1827. 8°.

Nenning N., Die Fische des Bodensees nach ihrer äußern Erscheinung. Konstanz 1834. 8°.

Pupikofer I. A., Der Kanton Thurgau, historisch, geographisch, statistisch geschildert. St. Gallen und Bern 1837. 8°. Seite 94 fg.

Mörikofer I. C., Der Fischfang im Bodensee mit Abbildungen im "Illustrierten Kalender für die Schweiz", St. Gallen, Scheitlin & Zollikofer 1853. 8°. S. 148—158.

Staiger R., Die Fischerei im Bodensee in der "Badenia oder das badische Land und Volk" von Ios. Bader. Bd. 2. Heidelberg 1862. 8°. S. 357—375.

Kollbrunner E., Die Thurgauische Fischfauna in den "Mitteilungen der thurg. naturforschenden Gesellschaft". Heft 4. Frauenfeld 1879. 8°.

### Fischbuoch

## Von der natur

### vnd eigenschaft der vischen /

insonderheit deren so gefangen werdend im Bodensee/ vnd gemeinlich auch in anderen seen vnd wasseren/ durch den wolgeleerten Gregorium Mangolt beschriben/ vormals nie gessähen.

Item ein ander büechlin, wie man visch vnd vögel fahen sölle, mit drenssig neüwen vnnd bewärten Recepten. Auch zuo was zen ten im ganzen jar ein neder visch am besten spe.

#### Genes. 1.

fruchtbarend vnd meerend euch/ vnd erfüllend das wasser deß Meers.

. 

### Vorred in dises nachfolgend

büechlin von Vischen deß Bodensees D. G. M.

Ls der allmächtig Gott im an fang erschaffen hatt den himmel/ die erden und das Meer/ hatt ers nit schlechts also geschaffen vnd dar= ben blenben lassen/sonder hatts auch mit vil anderen geschöpfften geblüemt und gezieret. Erstlich hatt er die erden geziert mit | graß/ fraut/ bluomen/ gestüd vnnd böumen. Nachmals den himmel mit zwen grossen liechteren, namlich mit der Sonnen und mit dem Mon, zuo erleüchtung deß ganzen vmbkreiß | der erden/ dar= zuo vnzalbar sternen. Also hat er auch am fünfften tag glencherwenß das went vnd tieff meer geziert mit wunderba= ren und unzalbaren vischen, auch mit viler len (Plinius meldt 176) gschlächt und gattugen der selbigen. Er hat auch den selbigen seinen Göttlichen sägen geben vnd gespro- chen: Fruchtbarend und meerend euch und erfüllend das wasser deß Meers. Auß wel- (S. 4) ches Göttlichen sägens trafft, nit allein die vile, sonder auch alle gschlächt der vischen in jrem wäsen erhalten werdend bik zuo end der wält. Nun ist aber diser sägen Gottes gangen nit nun über die visch deß Meers, sonder über alle andere visch aller anderer wassern des Meers, so darenn und auf louffend, es spend flüß, bäch, see oder wyger, doch also daß das Meer die fürnembsten hab, und die flüß unnd see auch die jren, nach dem es die wenßheit Gottes geordnet hatt. Dise ge- schöpfft der vischen hat der allmechtig Gott vnd schöpfer, nit nun darzuo erschaffen daß der mensch darüber, wie über alle andere crea turen, herrschen,

sich darab verwunderen, und in den kunstrenchen werckmeister aller din= gen erkennen, prensen und eeren sölle, sonder daß sy auch etwan dem menschen zur spenß vnd narung gegeben wurden. Dann ob wol Gott dem menschen von anfang zur spenß verordnet hatt allerlen fraut und frücht der böumen, so hatt er doch härnach über 1656. jar, als net allerlen gschöpfft natur vnnd trafft durch den Sündfluß geschwechet was dem menschen zur spenß erlaubt vnd verord (S. 5) net die visch vnnd alles das sich regt vnnd das läbenn hatt, also daß hinfür keinerlen spenß nemandts gwüssen verlegen mag/ so sp anderest im glouben genossen wirt. Noch so ist darunder, so vil die lenblichen gsundt- heit betrifft, grosser vnderscheid. Der selbig aber mag nit verstanden werden, man erken ne dann vorhin neder spensen natur vnd ei- genschafft (eigenschafften aber nennen ich die vier qualiteten als hig/ frost/ feuchte und tröckne.) Wenl ich mich aber auff bitt guot- ter fründ begeben hab etwas vonn vischen, vnd sonderlich denen so gemein vnd löuffig sind im Bodensee, zeschrenben: so hatt mich für nütz vnd guot angesähen, erstlich von vi= schen in gemein, vnd nachmals von nedem geschlächt insonderheit zeschrenben, darzuo geb Gott sein anad.

#### Von der natur vnd eigen=

schafft der vischen in gemein.

Newol in allen vischen die vier qua liteten, als hitz, kälte, seüchte vnnd tröckne gspürt werdend, so wirt doch (S. 6) auß dem, das jr natürlich wonung vnd auf enthalt ist im wasser, erlernet vnnd

erkennt | das glych wie das wasser feücht vnd kalt ist/ | daß auch die visch seüchter vnd kalter na= | tur sind/ doch einer minder oder meer dann | der ander/ wie das härnach vermerckt wirt.

#### Vom lench und geburt

der vischen.

Eench wie Gott under den menschen/ unch und allen thieren par und par erschaffen/ also hatt er auch under den vischen zwenerlen, namlich wenblin vnnd männlin erschaffen. Die rogner aber sind die wenbles und die milcher die männlin. Wenn nun jr zent hie ist daß sie lenchen wöllend, so leert sy die natur daß sy sich zuosamen gesel- lend, allzent zween milcher zuo einem rogner. Erstlich lassend die milcher ir milch vnnd spannend die auß glench wie ein netz: dar- nach fassendts den rogen darenn, vnnd füe- rend den an das ort da er fürkommen mag. Dises aber geschicht nit nun onder den vi= (S. 7) schen einerlen geschlächts/ sonder glench wie zuo zenten under den nrdischen thieren etwan zwenerlen geschlächt sich mit einanderenn vermischend, als Esel vnd Merch Hengst und Eglin, Löw unnd Pard, Wolff unnd Sündin, 2c. und ein drittpurt die weder Esel noch ross3/ löw nach pard/ wolff noch hün= din. Also geschicht es auch under den vi= schen/ das glencher gestallt zwenerlen ge= schlächt oder gattungen visch sich zuosamen gesellend vnnd mitt einanderen lenchend/ darauß dann ein drittfisch/ der feinem under den zwenen geschlächten aller dingen glench ist/ aber wol ettwas art vnd eigenschafft der selbigen an im hatt/ geboren wirdt: wie söl= liches härnach im Capitel vonn Brachß= | men weyter gemeldet wirt. Die zent aber deß | lenchs ist nit allen vischen glench/sonder et= | licher lench ist im Sommer/ etlicher im Win | ter früen oder spaat ne nach dem warme oder | kalte jar sind. So sich nun die zent eines ne= | den lenchs nachet/sol man der schwangeren | vischen verschonen/damit dann die jugend | fürkomme vnnd erhaltenn werde. Nach | dem lench aber sol man jrenn verschonenn | (S. 8) von wägen daß sy mager vnd erger sind | dann andere zent/ auch lenchtlich feber vnd | andere kranckheiten da= ran geessenn wer= | dend.

### Welchen menschen die visch

minder oder mer schädlich spend.

Dewenl nede spenß und narung in die substank deß gespensten verkeert wirt, und aber alle visch von natur kalt und feücht sind, so volget darauß, daß sy feinerlen Complexionen schädlicher sind dann den Phlegmaticis, dann durch sy das phlegma (das ist die kalt und feücht natur) so sunst fürtrifft, nach mer zuo nimmt/ dadurch | dann böß mägen vnd also schädliche feber und wassersuchten volgend. Hiergägen aber so sind die visch kennerlen menschen mind' schäd= lich dann den Cholericis: dann wol vnnd jr natur hißig und trocken ist, so wirt die selbig mit der kälte vnd feüchte der vischen etwas temperiert vnd gemässiget. Die Sanguinei aber vnd Melancholici habend etwas ge (S. 9) meinschafft mit den vischen, die Sanguinei der feüchtes und die Melancholici der trö= | chne halben, dahär sy dann inen benden nit so gar schäd= lich sind, als den phleamaticis.

#### Welche visch minder oder

mer schädlich spend.

M Tewol alle visch von natur kalt und | feücht sind/ so fürtrifft doch netwe dere natur minder oder mer in einem visch weder im anderen, dem selbigen nach er auch minder oder mer schädlich ist. Erst= lich so sind die Merfisch und anderer gsaltz ner wasser/ gesünder dann die in den süessen wassern: vnd das von deß salt wägen, wel- ches die überflüssigen kälte vnd feüchtigkeit verzeert vnd vor faulen verhüet. Da= här dann ein gesaltzner hering auß der Donen rouw geessen ein onschädliche ringdöuwige spenß ist. Darnach so sind die visch in rünnenden felh und kißächtigen wasseren gesünder, dann die see oder wengerfisch. Fürauß aber sind vngesund vnd schädlich die pfütz vnd moß= (S. 10) fisch. Item so sind all schlenmfisch schädli= cher dann die schüeppfisch: derhalben auch die im gsat Mosi nit allein von der figur vnd be | deütung/ sonder auch von lenblicher gsundt heit wägen verbotten sind/ wie man das hat am eilfften Capitel deß dritten buochs Mo= si. Item so sind alle feißten visch schädlicher dann die mageren. Bnd darumb sprächend die Phisici: Omnis pinguedo mala, om- | nium piscis pessima/ das ist/ Alle feißte ist böß und schädlich/ aber am schädlichesten die vischfeißte. Es sind auch die matten visch alle zent schädlicher dann die kecken.

#### Wie man die visch kochenn

sölle, vnd wie sy zum gsündesten spend.

Dewenl die visch jrer fürträffenli= chen kelte vnd feüchte halben mensch licher Complexion zuo wider

sind, so muoß man im selbigen faal alles ersetzenn durch ordenlich geköcht. So man nun die sieden wil so sol mans in ganzem wenn sie den, wie dann diser landschafft deß Boden= (S. 11) sees art und brauch ist. Dann durch die natür lichen werme des wenns, die natürlich fälte der vischen temperiert und gmilteret wirt. Wo aber der wenn theür ist, da nimpt man eint= weders halb wasser und halb wenn, oder man | siedet sy in wasser und tröcknet sy ab mit wyn oder essich. Man sols auch sieden in küpferi nen oder mössinen pfannen oder kesselin, vnd nit in ensinen pfannen: nit ben riechendem sheür oder gluot, sonder ben eim hällen vnd flacken dem fheür. Item man sol nit ben einanderen | sieden jung und alt, klein und groß visch, dann sp sich nit mit einanderen vertragen mögend: eint= weders muoß der ein zwenig oder zuo vil sieden. Wenn aber enn jeder visch gnuog vnd auff sein statt gesotten habes erleernet man da bens wenn sich der grat vom visch schellt. Item wo man vermöglich, ist guot daß man gwürt | daran thüene. Es wil auch nit wenig daran gelägen senn, daß man die visch in warmem oder kaltem wenn überthüene: dann die mat- ten vnd weichen visch werdend kech so mans in kaltem wenn überthuot, vnnd mans vor- hin ein halb stund inn ein frisch brunnen- wasser leget.

(S. 12) Wie aber den vischen durch ordenliche köcht ir fürtreffenliche kälte temperiert wirt: also wirdt auch den selbigen die überflüssig feüchte durch das braaten hin= genommen. Derhalben die gebraatnen visch allzent gesünder sind dann die gsottnen, sonderlich so man die mit awürkt anmacht. Vom Her- ren Christo läsend wir Luce 24. daß er gebra ten visch geessen habes

der gsottnen aber wirt nit gedacht.

Die gebachnen visch sind zum wenigsten gesund/

dann durch das bachen weder die tälte nach feüchte deß vischs verzeert wirdt. Darumb deren brauch nit zuo schälten ist/ die die visch erstlich siedend vnd nachmals bachend.

### Von der spenß und narung

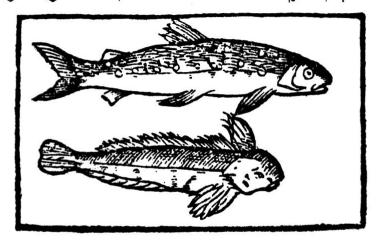
der vischen.

Wirt erlernet und er | sähen in jren mägen so man die ent | weidet: dann man darinn findt mieß/ lätt/ (S. 13) mucken unnd würmlin. Vil deren gläbend | deß raubs anderer vischen/ als der Hächt/ die Wällfisch und etlich andere. Die gruob | und wenersisch aber werdend an etlichen or ten gespenset mit dem enngweid der thieren.

Demnach wir nun bißhär von der eigen schafft der vischen/ Item vonn jrer geburt köcht vnd anderem gesagt habend/ wöllend wir den anderen thens diß büchlins zuo hand nemmen/ vnd schrenben von nedem gschlächt der vischen deß Bodensees.

#### Jenner.

Ullerley visch / groß klein / jung alt Sind allsampt seücht darzuo auch kalt Bachferinen Groppen sind am besten Im Jenner so Buren skorn außtröschen.



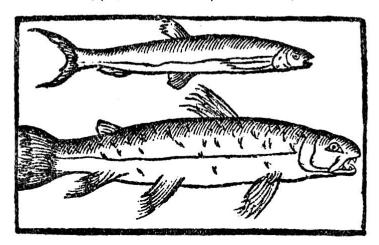
 $(\mathfrak{S}. 14)$ 

Von Groppen.

Er Gropp/ welchen etliche in La= | tin Cottum et= liche Boithum nennend | ist ein kleins rogenhaffts vischlin/ wirdt sältenn länger dann der mittel sin= | ger an einer manns hand/ hatt ein grossen | kopfs/ da= här er dann auch Capito genennet | wirt. Sein lench hebt an umb Osteren/ ist am besten von S. Anderesen tag biß in A= | prellen. Man sol sp sieden wie die grundlen: | gebachen aber sind sp auch guot.

### Hornung.

Laugelen vnd Sefärhinen Inn wasseren dardurch brunnen rinnen Sind in dem Hornung aller best So man sy sauber kocht vnd rüst.



(S. 15) Von Färhinen und Inlancken.

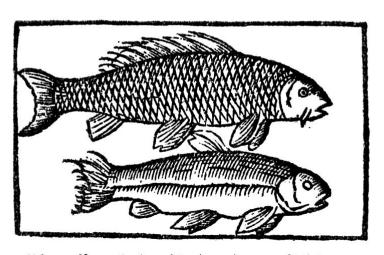
Truttas et thedones, sind rotsprecklet schlymfisch, habend lind vnschädlich grät, verglychend sich am fleisch vnd gstallt auch am gschmackt den Salmen, vnd haltend auch etlich es spe einerlen visch. Der Salm so er sich leichen wil, zeücht er sich gegen den fluß als went er mag, da verleicht er, vnd keert dann wid: also auch

die Färhin so ir zent hie ist, strencht sy den see auf gegen den enn- | fluß deß Reins, da laßt sn den leich vnd kert dann wid'. Ind wie der Salm vmb S. Jacobs tag als er net verleicht hat, seinen geschmackt und güete darzuo auch seinen namen verleürt, vnd ein Lachs genennt wirt: also verleürt auch die fär hin omb S. Tacobs tag nach dem sn netz ver leicht hat, jr art vnd namen, vnd wirt dannet- hin genennt ein Inland. Diser visch verglen chet sich der Recholter staud: dann wie die selbig erst am dritten jar zentige frucht bringt: also wachst und zentiget der Förhinen leich auch bis in das dritt jar. Die zent aber jres lenchs ist zuo gemeinen jaren zuo mittlem Aug- sten vor oder nach, ne nach dem kalte o der warme Jar sind. Dann glench wie (S. 16) durch frügenn Sommer alles gewechs der erden zur renffe gefürderet wirdt: also wirt auch das wasserunch durch das warm som mer gewitter gefürderet zuo jrem lench. Nun sind aber im Bodensee zwenerlen Förhinen: namlich Grundfärhinen und Schwäbfär hinen. Diser underscheid aber ist nit am visch sonder an der weid: dann die Grundfärhin ir weid hatt im grund und in der tieffe, dahär sy dann auch den namen hatt vnnd ein Grundfärhin genennt wirt. Die Schwäh färhinen aber schwäbt oben embor, weidet vnnd neret sich der muckenn ob dem was= ser. Wie nun das onch auff ein guote feißte weid geschlagenn lenbhaffter, fengter vnnd am fleisch besser ist, dann das auff dürre vnd magere weid getriben wirt: Also hatt es auch aller ding ein gstallt mit den vischen. Nun ists aber gwüß daß der lättächtig grund bes sere narung vnd weid gibt, dann die mucken: so volget auch daß die Grundfärhinen bes- ser sind dann die Schwärbfärhinen, daß dann alle schleckmeüler wol wüssend. Die Färhi nen habend gegem Sommer und biß nach dem Höuwmonat ein rotlächt unnd gold= (S. 17) farb fleisch/ da här sp dann/ als etlich achtend Aurata ab auro/ von gold här genennt wirt. Es nennend auch etlich ein sölliche Färhin ein Goldfärhin. Es hatt auch der nam Fär hin mit dem wörtlin aurum etwas glench= stimmung und verwandtnuß. Danäbend ist mir nit unwüssend von verwandtnuß. Danäbend ist mir nit unwüssend das Aurata ein son= der gschlecht eins Meerfischs genennt wirt ab auribus von oren här. Nach S. Jacobs tag aber/ so die Färhin verleicht hatt/ ver= leürt sp die goldfarb/ den schimel/ wie oben gesagt ist. So man die Färhin sieden wil/ so soln nan sp gestucket in ein kalt brunnenwas= ser legen ein halb stund/ und darnach in süt= tigen halb wenn und halb wasser überthuon. Der gradt und schwantz gebraaten ist ein Fürst-liche spenß.

Von Ugonen oder Cagenen / zuo Zürych genannt Caugelen.

Iengst eines fingers | lang/ wirt anderstwo ein Lagen ge | nennt. Ist zuo seiner zent ein wolgschmackts | vischelin/ wirt aber ben etlichen verachtet von | (S. 18) wägen jrer weid vnd narung/ dann so gern ben den propheten wonend. Summers zents | wachsend Restel in jnen/ das sind weisse lan | ge/ dünne/ zuosamen gwicklete würmlin/ wie | in Haßlen/ als dann sol mans nit essen. Diser | vischen leich hebt an im Brachet/ vnd lenchend | zuo zenten mit den Brachsmen vnd Rotten. So | so sich mit jnen lenchend/ so erwachst auß demitleich ein Drittsisch/ an dem man bender vischen | natur augenschennlich gespürt/ vnd doch we | der Agon noch Brachsm oder Rott ist. Bon | Agonen schrybt Platina im buoch von Erlichen | wollust am 56. Cap. deß zäshenden buochs.

### Merk.



Karpffen find gfünder dann Schlygen Ja die in frischen wassern ligen (S. 19) Doch in dem Mertzen naach vnd wyt Iffst man sy ist je rechte zyt.

Von Kapffen/ Sprollen und Setzlingen.

Der Karpffs welchen die Latini nennend | Carpum vnd Carpionem/ ist ein herr- licher gesunder vnnd quotter schüeppfisch/ doch so ist der Milcher alle zent besser dann der Rogner: so ist auch der Seekarpff besser dann der Wengerkarpff, sonderlich der or= ten/ da er seinen strich inn die Flüß habenn mag, dann er sich darinn mercklich besseret. Diser visch ist guot zuo allen zenten, on gegen dem Brachet, so er verleicht hatt. So er lei- chen wil/ laßt er sich auff das port da dz was- ser warm ist, da selbst streicht er den rogen auß: darnach ziehend im nach zween Milcher die fassend mit der milch den rogen auf als in ein tüechlin, vnnd füerend den dahin, da er mag fürkommen. So er nun fürkummt, wirdt er im ersten jar genennt ein Setzling/ im anderen jar ein Sproll/ vnnd imm dritten jar erst ein Karpff. Der Karpff hatt mer schweiß dann kein anderer visch, der halbenn er dann auch von natur minder kalt (S. 20) ist

dann andere. So man den entweiden vnd kochen wilsol man den schweiß mit wenn in dem man den visch sieden wils abwäschens vnd in kaltem wenn überthuon. So man in sin sulzen oder galred wil machens sol man die schüeppen daruon in ein saubers tüechlin thuons vnd ben dem visch siedens so gibt es ein dicke brüepe. Der schläck vnd brang an dem Rarpffen ist das hauptstucks sunderlich as ber die zung.

Von Schlygen oder Schleychen.

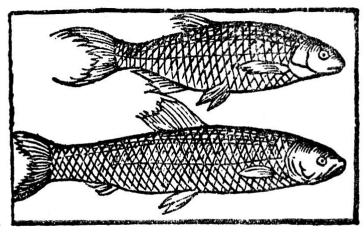
Ie Schleng ben den Latinischenn | Tinca genannt/
ist ein schlenmfisch | mit einer dicken haut/ hatt auch
im | Teütschen den nammmen vom schlenm här. | So man
die entwenden wil/ sol man sy in | heiß wasser legen/ vnd
durch ein rauch tuoch ziehen/ daß der schlenm darab gange.

Dar- nach sol man sy bereiten, vnd in kaltem wenn überthuon. Ir wonung ist gemeinlich in roren vnnd im Seekraut.

 $(\mathfrak{S}. 20)$ 

#### Aprell.

Blicken Schwalen sind schlecht visch Den armen kommendts über tisch Doch mag man sy wol außerwellen Um besten sinds imm Uprellen.



#### Don Blicken.

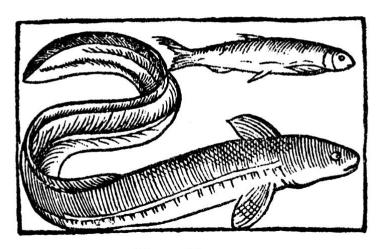
Er Brachsm/ den man Prasinum | nennet/ vnd der Blick sind ein visch/ doch so enderet er den namen nach der zent: dann im ersten jar wirt er genennt ein Blick/ im anderen jar aber ein Brachsm vnd das blenbt er. Ist ein breiter schüepfisch mit einem kleinen köpflin. Sie von magst du härnach im Höuwmonat sähen/ da wir wentlöuffiger von der Brachsmen sagen wellend.

(S. 22) Von Fürnen / Bliecken oder Schwalen.

Derhalbenn er ein Rotöuglin ge= nent wirt/ hatt die bittersten gallen under al | len vischenn. Ist nit sonders groß geachtet | ben den schläckmeülerenn/ derhalben sp dise | visch Schnendersisch nennend. So sp järig | sind werdendts Fürnlig/ und im dritten jar Fürn/ und am Zürnchsee Schwalen genent: | und ben Latinis Leuciscus oder mugil | fluuiatilis. Fürn aber acht ich werdend sp | genennt von der zent här/ unnd sp netz järig | und fernig spend: als man dann sagt fürnen | wenn/ für fernigen wenn. Dise visch allsampt | sind rogner/ und ist under jnen kein milcher. | Sein leich hept an im Aprellen/ und wäret | biß zuo mittlem Menen. So mans sieden wil/ sol mans legen in heissen wenn.

#### Men.

Reling vnd Uel find rauch vnd glatt Beyd visch find feißt darzuo auch matt (S. 23) Doch hands ein großen vnderscheid Im Meyen guot sinds zuobereit.



Dom Reling.

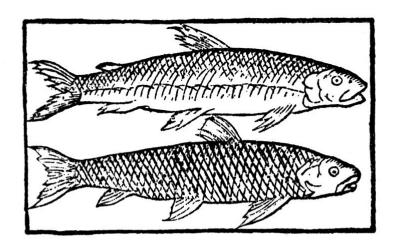
🕿 ürling/ Stichling/ Eglin vnnd Re- ling/ ist als Dein visch/ verenderend a= ber die nammen nach der zent: dann diewent er minder dann järig ist/ wirdt er genennet ein Hürling, im anderen jar wirt er zuo Zürnch genennt ein Eglis anderstwo a= ber ein Stich= ling: im dritten jar aber wirdt er anderstwo genennt ein Eglin, zuo Zürnch ein Stichling: vnd so er nach stercker vnnd grösser worden ist, ein Reling, Bersich, ben etlichen ein Perch genent, welcher namm auch nit vnänlich ist dem Latinischen namen Perca, (S. 24) als ettliché meinend, quasi porca: dann glench wie das Schwenn oben über den rug tenhär hatt rauch stächend pürst: also hatt auch diser visch über den rugken här rauch stächend gredt, damit sy Gott vnd die na= tur bewaaffnet hatt wider die schädlichen raubfisch. So diser visch angriffen wirt, so streusset er sich/ verletzt und sticht mit dem burst/ welcher stich gar vnhenlsam ist. Ir lench ist im merken und Aprellen, wie du wenter finden wirst, da wir von Hürslingen Stichlingen vnnd Eglinen sagen wellend. Suoch den Augstmonat.

#### Von Uelen.

Der Als so die Latini nennend Anguil- lam von wägen das er geformiert ist wie der Schlangs ist

ein fürauß kalter, matter vnd feüchter visch, dar an gar bald ein feber mag geessen werden. Diser visch hatt ein be sundere geburt, dann er weder milch noch ro gen hatt/ sunder gebirt seine jungen läben dig/ sind erstlich klein wie ein grosser zwirn- faden. Sy geberend auch nit nun zuo einer zent im jar wie andere visch/ sonder zuo aller zent. (S. 25) Sind am besten im Menen und biß zuo mit- lem Augsten. Es schrenbend die natürlichen meister, daß der Al läben möge 80. jar/ vnd on wasser 6. tag. Er hasset trüeb wasser vnnd fürcht den Donner. Do man den wil kochen sol man im die haut abziehen, und schwant und kopff hin werffen. So man in aber bra ten wil/ mag man jm die haut (nach dem man in über den rugken geseüberet vnd mit Sal begen besteckt hatt) wider anziehen, vnd al- so gant braaten: oder man mag in zuo schen ben machen, an spiklin stecken, vnnd also braaten.

### Brachmonat.



Blauwling vnd Haßlen sind bekannt Im gantzen weyten Teütschenland (S. 26) Noch sol man sy kochen vnd rüsten Im Brachet sinds am aller besten.

JØ

Von felchen/Balchen und Blauwlingenn.

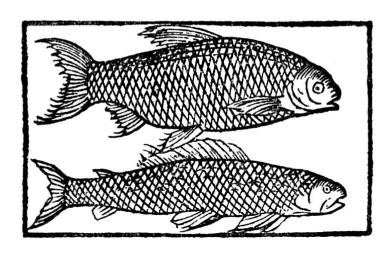
NBB den Sandgangfischen, auch auß den grünen Sangfischen erwachsend Felch lin, auf den Felchlin Felchen, welche an etli chen orten Balchen vnnd Blauwling ge- nennt werdend. Etliche nennend die Mugi les lacustres, etlich Falcones. Dann glench wie der Falck undern vöglen ein adelicher vogel ist: also ist auch der Felch under den vischen ein adelicher visch/ vnd werdend auch eins thenIs genennt Adel= felchen. Nun ist a= ber vnder den Fälchen auch ein grosser vn= | derscheid der weid halben/ dann etlich im sand jr wonung habend, vnd die nennt man sand oder Adelfelchen: etlich aber im grund und in der tieffes und die nennt man Blawfelchen. Wie nun dise Felchen ein underscheid ha= bend im namen, also ha= bend sn auch ein vn= derscheid in der natur. Dann so der Sand= selch geschlagen wird, so schwäbt er empor: wenn aber der Blawfelch geschlagen wirt so falt er zuo boden. Der Blawfelchen leich hebt (S. 27) an vmb S. Othmars tag: der Sandfelchen leich aber 14. tag daruor. Ir jugend werdend | genennt Felchenbläterlin. Dise Felchen | sind die kostlichesten braatfisch die man ha= ben mag/ der auch gebraaten als ein sunder- traut in wente land gefüert wirt. Es ist auch di ser visch heiß abgsotten außpündig guot: inn heissem wenn sol man in überthuon. Vonn Gangfischen aber wellend wir härnach bald an dem end dises büechlins mer sagen/ dar= umb du wol am sel= bigen ort darnach sähen magst.

Don haßeln und Bäselin.

Dier visch wirt im ersten jar ein Hasel- schossz vnd im anderen jar ein Hasel ge nennt: in Latin möchte man jn Leporem | vnd lepusculum nennen/ vonn der behen= | digkeit deß schwümmens. Ist zuo seiner zent | ein gesunder schüepfisch. Zun zentenn aber | wachsend würm in jnen/ welche man nen | net Nestel/ dannmals sol man sich daruor | hüeten als vor gifft. Sein lench hept an im | Merzen. So man den sieden wil/ sol man jn legen in heissen wenn.

### Söuwmonat.

Brachsmen und Acschen sind edel sisch. Die ißt man auff jrs gleychen tisch. Man sied ald braats gleych wie man thuot Im höuwat sind sy gsund und guot.



Vom Brachsman.

Er Brachsman, so ettliche neuwe in La tin Prasinum nennent, vnnd der Blick sind ein visch, doch enderet er den nammen nach der zent (wie wir dann auch da oben im Aprellen vom Blickenn anzeigt habend.) Dann im ersten jar wirdt er genennt ein Blick im anderen jar aber ein Brachsme, vnd das bleybt er. Ist ein breiter schüeppfisch mit einem kleinen köpflin. Diser visch leicht (S. 29) gemeinlich im Brachmonat,

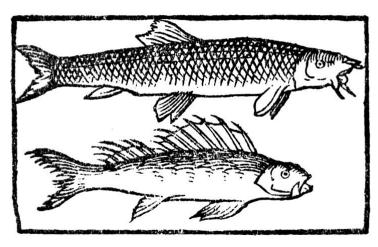
etwan mit den Brachsmen/ ettwan auch mit der Rotten. So er sich aber mit der Rotten leichet/ so wird darauß weder Rott nach Brachsmen/ sun der ein Drittsisch/ den man nennet ein hal ben visch/ ist größer dann die Rott vnd klei ner dann die Brachsm. Dise visch findt man in allem Bodensee nit besser noch größer/ dann umb Arbon vnd in der Cluß. Dann man daselbst findt die zähen pfund schwär sind. So man den wil sieden/ sol man in ü berthuon in kaltem wenn.

Von Kreffzlingen/Knaben und Aeschen.

Dis ist alles ein visch, und enderet sich aber der namm nach den jaren. Im ersten jar wirt er genennt ein Kresszling in Latin Go bio fluuiatilis: im anderen jar ein Knab o= der Yser, im dritten jar ein Aesch, den die La tini Thymallum nennend. Etslich achtend die Kresszling wachsind aus den Grundelen. Dise visch habend ein wunderbarliche natur, dann sin ein geschmacht an jnen hab= bend, da ben sin die sischer nachts erkennend ee sin gesähen werdend. Dise visch sind guott (S. 30) vom Merzen an dis in herbstmonat. So man die sieden wil, sol mans in kaltem wenn über thuon. Eschenschmalz ist ein gar heilsam ding zuo dem brand und zuo den augen.

### Augstmonat.

Barben vnd Eglin sind vnglych Die armen essend 5 vnd der rych Sind beydsam guott gsotten bachen Im Augsten nit on klein vrsachen.



Von Barben.

Der Barb, welchen die Latini Mulum Barbum vnnd Barbonem nennend/ vom baart und den zwenen kneblen här, so er ben dem maul hat: ist ein edler ringdöuwiger (S. 31) visch/ krancken vnd gsun= den menschen vn= schädlich: ist im Menen am besten/ aber im Söuwmonat nimpt er wider ab. Sein narung ist das seekraut, schnegken und visch, verschonet auch nitt der vischen seines ge- schlächts. Ir art ist/ dz sy sich under die rein lägerend unnd wüelend wie die schwenn, so lang biß sy etwan verfallen. So man den Barben sieden will so lege man den in heis sen wenn. Sein rog, vnnd sunderlich im Menen, hatt die krafft vnnd natur zuo laxie ren vnnd stuolgang zemachen/sonderlich an müessiggendenn leüten/dann ich erfarenn hab, daß er an arbeitsamen nit gewürcket hatt.

Vom Hürling/Stichling vnd Eglin.

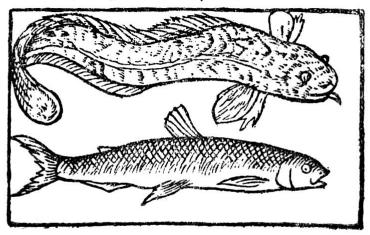
DIse drey sind ein visch/ verenderend aber den namen nach der zent: dann im ersten jar, und wenl er minder dann järig ist, wirt er der zent nach ge= nennt ein Hürling, im an deren jar so er netz erstarcet vnnd stächend gredt hatt, wirt er genent ein Stich= ling: im dritten jar aber wirt er genennt ein Eglin/ anderstwo wirt er genent ein Reling, an etlichen orten (S. 32) ein Bersich, ben etlichen ein Perch, welcher

namm auch nit vnänlich ist dem Latinischen namm Percas als etlich meinends quasi por- ca. Dann glench wie das schwenn oben über den rugken här hatt rauch stächend bürst: also hatt auch das Eglin ob dem rugkenn här rauch stächend gredt, damit sy Gott und die natur bewaaffnet hatt wider die schädli- chen raubfisch. So diser visch angriffen wirdt/ so streußt er sich und verletzt mit dem burst/ welcher stich gar unheilsam ist. Die Hür= ling/ welche éttliche Siluros nen= nend/ mag man Perculas nennen. Dise visch leichend im Merken vnd Aprellen: die jugend aber darff man nach der Seeordnung vor Sant Vlrychs tag nit fahen. Inder allen vischen | ist gas (so!) Egle der gsündest, den auch verwun det leüt vnd kindbetteren essen dörffend. Allé francheit so dem Eglin mag zuostehn schlecht alle in die läber: dahär dann kein Eglin ist/ das nit pfinnen an der läberen habes derhal ben sy vngsund vnnd gar nit damit zebran- gen ist. So man die Hürling sieden wil, sol mans in heissen, die Stichling aber vnnd Eglin in kalten wenn legen.

(5. 33)

### Herbstmonat.

Trüschen und Albelen sind guot sisch So man die bereitet also frisch Gsotten und braaten keck und satt Am besten sinds im Herbstmonat.



#### Don Treuschen und Moserlin.

De Treusch oder triesch und das Mo- serlin sind einerlen visch, verenderend a= ber den namen nach den jaren, auch jre weid vnd lägerstatt. Dann diewenl er jung ist/ hatt er sein wonung im mieß/ da= här sy dann von etlichen Muscones à musco, von mieß här genennt werdend. Nach dem sy aber jr alter erlangend, so enderendts die weid, vnd werdend genennt Treuschen/ welche man (S. 34) (uocabulo barbaro) Triscas nennen möcht. Dise wirt eins werctschuochs lang, und zwen er pfund schwär: werdend umb den gangen Bodensee nienen mer und grösser gfangen/ dann zuo Rhineck. Daselbst findt man auch Wirt die den Gesten die läberen aus den Treuschen (welches am visch der recht brang | vnd schläck ist) kochend/ und die Treuschen wider in ghalter 14. tag lang gehn lassend. Inder allen vischen ist keiner d'vor alter blind werd dann die Treusch. Ir leich hebt an im December fruo oder spaat, nach dem es kalt od' warm ist. So man die sieden wils sol mans in kaltem wenn über thuon. Im jar 1446. ward zuo Constanz ein so grosse Treusch ge fangen, daß sy fünff bagen galt.

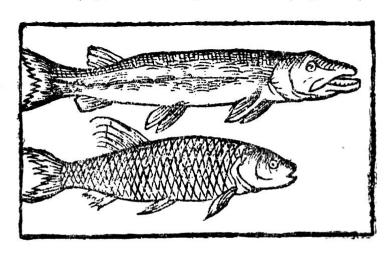
#### Don Albelen.

Te Seel/ Stüb und Gangfisch ist ein visch/ enderet aber den namen nach den jaren. Im ersten jar werdendts genennet | Seelen/ im anderen jar Stüben. Am Zü= rychsee aber werdends genennt Albalen (Al= burin) eintweders ab albedine/ das ist/ von | der weisse der schüeppen und deß fleischs: oder | (S. 35) aber vom wörtlin Halb/ quasi Halbelen/ da | rumb das es halb erwachsen visch sind. Im | dritten jar werdendts genannt Gangfisch/ 2c. | Von diser gattung vischen/ wellend

wir här nach wentlöuffiger schrenben, da wir von den Seelen und Gangfischen in sonderheit sa= gen werdend.

### Weynmonat.

Hecht und Rottinen sind so gmein Daß man sy facht selten allein Um besten sinds in dem Weynmonat Ouch gsund und guot wol eyngekochat.



Dom Hecht.

Er Hecht, welchen die Latini Lucium von dem Griechischen wörtlin Lykdes, id est, (S. 36) Lupus nennend (doch ist Lupus eigentlich zereden ein anderer visch deß Meers) ist ein sunder ringdöuwiger visch: danäbend aber auch ein schädlicher und frässiger raubssisch dahär er dann Lupus, das ist, ein wolff genennt wirt. Sein leich hept an im Aprellen und wäret den zwen monaten, so besseret er sich wider. Doch so ist ein alter Secht zuo al len zenten deß jars guot, on allein so er den ro gen laßt. Es ist auch der milscher besser dann der rogner, wie auch under anderen vischen. Er ist guot gsotten, braaten und bachen. So man den außnemmen und zum sieden bereis ten wil,

sol man die gallen nemmen und den visch damit über= strenchenn, glench wie den Rarpffen mit seinem schweiß: oder man mag die ben anderm enngweid sieden. So man den Hecht sieden wils sol man den in sütti- gem wenn überthuon, und daran das salk nit | sparen, dann er deß nit mer an sich nimpt dann im gebüre. So man aber den Hecht wil blaw sieden, so thuo im also: Mach den zuo stucken, wäsch die vom schweiß sauber ab/ legs darnach ein halb stund oder länger in ein starden essich. Darnach thuo in eim visch- (S. 37) kessel wasser übers das salt wols vnd so es in allem sieden ist, so schütt visch und essich mit einanderen daruon, vnd laß es sieden biß auff sein statt, doch so nimm deß wassers nit mer dann zweymal als vil als deß essichs, so wirt der visch gang blaw, lustig und wolgschmackt. Der hechtkyfer in einem mörser klein gestos sen und eines guldins schwär enngenommen | zersprengt und bricht den blaterstein.

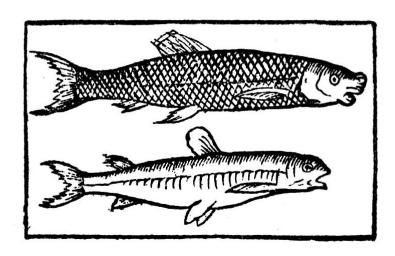
Don Rotten oder Rottinen.

Er Rottzist ein breiter schüepfisch nit vn glench dem Furn, anderest dann das er nit so breit vnd rogenhafft ist. Gsellet sich zuo zenten zuo den Brachsmen, mit denen leicht er, vnd wirt darauß ein halbsisch (wie mans nennt) etwas größer dann die Rott vnd klei ner dann die Brachsm. So man den sieden wil, sol man damit handlenn wie mit der Brachsm, vnd in kaltem wenn überthuon.

#### Wintermonat.

Masen und Rötelen mit underscheid Werdend auch kochet zuobereit Doch solt jr art also verston Um besten sinds im Wintermon.

(S. 38)

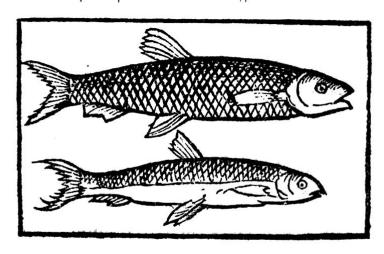


Von Rötelen/ Rötling und Roten.

Ik sind weisse rot gesternete fischlin, ha- bend ein groß hangends beüchlin, da här sy bei den La- tinischen Rubeculi von etlichen neüwen genennt werdend: habend jr wonung in den tieffinen, werdend so groß daß sy sechs kreüzer geltend. So bald sy über das wasser kommend, werffend sy sich an rug- ken vnnd stehnd ab wie die Stüben. Ir bester fang ist vmm Bodman vnd umm Argen.

### Wolffmonat.

Der Ulantsisch und wasser Hegling Gesotten guott sinds darzuo döuwig (S. 39) Sind smertheil feißt/ milt/ guot und matt Um besten sinds im Wolffmonat.



#### Dom Alant.

Den Alants so die Latini squalum nen- nends ist ein rucher schüepfisch/ am fleisch nit unglench den Nasen, die doch weder im Ober noch Andersee wo= nend: derhalben ist er braaten besser dann gsotten. So man aber den ne sieden will sol man inn über= thuon in kaltem | wenn, vnd so er schier enngsotten ist, mit heis ser butter begiessenn. Diser visch ist in sei= nem leich gar wunderbarlich/ dann er im Men- en an der einen senten leichet, und an der an deren hinauk so die Emle zentig sind. So er seine jar erlanget wirt er einer eln lang.

#### Von Seelen/Stüben/Gangfischen. $(\mathfrak{S}, 40)$

De Seels Stüb und Gangfisch ist einer len vischsenderet aber den namen nach den jaren. Im ersten jar werdendts genant Seelen, im anderen jar Stüben, am Zürnch see werdendts genennt Albelen (Alburin) eintweders ab albedine, das ist, vonn der weisse der schüeppen und deß fleischs: oder a= ber vom wört= lin halb, quasi Halbelen, dar- umb das es halb erwachsen visch sind. Im dritten jar werdendts genennt Gang oder | Wattfisch/ in den alten Latinischen brieffen | Vadi pisces. Nun sind drenerlen Gang- fisch im Bodensee: die erst gattung werdend genennt Sandgangfisch/ vnnd darauß er- wachsend Sand oder Adelfelchen. Die an der gattung das sind grüen Gangfisch/ vnd darauß erwachsend Blawfelchen. Die dritt gattung sind weiß Gangfisch/ und die selbi= gen blenbend Gang= fisch. Etlich werdend ge fangen umb Constant, vnnd ist ir leich in | der Fasten, vnd ir lägerstatt zum grösten in der Clauß zwüschend Brägent vnnd Lin- douw. Die ander gattung wirdt gefangen vmb Constantz vnnd ist jr leich im Wolff= (S. 41) monat, vnd wäret bey sechs wuchen. Ir grö ste lägerstatt ist näbendt Constant, deß orts das man nennt in der Gruod, da sy järlich in grosser anzal gefangen werdend. Im jar 1534. wurden in einem zug gefangenn ob sechs vnd vierzig tausend Gangfisch, vnnd diß sind die weissen Gangfisch vnd nit über spannen länge. Dise all sind guot gesotten, ges braaten vnd gebachen. So mans sieden wil sol mans in heissen wenn legen. Dise visch werdend in lagelen enngsalzen vnd in frömbede land gfüert. Man derrts auch vnd verees ret damit Fürsten vnd Herren.

## Von Kirchlin.

Ik sind weiß schüepfisch und geformiert wie die Gangfisch, habend groß beüch, werdent als groß als halb Felchen. Ir wo= nung ist in der tieffe, und ir leich zuo Som= mers zent, sind zuo kochen wie die Felchen.

#### Von Grundlen.

Iß ist gar ein edels schlenmfischlin/ wel ches ben den neüwen Latineren Fundu lus genent wirt: hatt den namen da här/ das (S. 42) es sein wonung im grund hatt. Ist am besten von Wienächten biß auff Osteren/ als dann hebt der leich an. Doch wellend ettliche daß sy all monat leichind. So man die sieden wil/ sol mans in heissen wenn legen/ mit essich ab trücknen/ vnd nit lang sieden lassen.

#### Don Bauten oder Pfellen.

Is Bauten sind kleine schlenmfischlin/ vast in der länge wie die Grundlen/ ha= bend weisse beüchlin/ sind spregkelet und ge= spieglet wie die Pfäwlin/ da här sy dann an etlichen orten pfellen oder pfrillen genennt werdend. Das wörtlin aber pfrill kumpt vi

licht här vom Latinischen wort pauellus/ welches ein pfäwlin oder ein junger pfaw | heißt Dahär dann auch das vischlin dem | Latinischen nach Pauellus mag genennt wer | den. Sy werdend auch Binzbauten genennt/ darumb das jr wonung vnd weid in den binzen. Sind guot vom December biß nach O | strenzals dann hept an jr leich. Man kochets | aller ding wie die Groppen.

#### Don Wälinen.

Mälinen oder Bälinen, sind glench in den süessen wasseren wie die Balene (in Latin (S. 43) genant) im meer sind. Sind die aller grösten vnd fürnemsten visch im Bodensee: sind schlym | fisch/ habend groß und breit köpff, und gar nach gestaltet wie die groppen, am fleisch und ge- schmackt nit unglench den Treüschen. Diser gattung visch werdend wenig gefangen, von wä gen dz jr weid vnd wonung in aller tieffe ist/ dahin kein fischer zug langen mag. Doch las- send sy sich zuo etlicher zent härauf, aber selten eine allein. Es habends die alten für ein gwüß se anzeigung gehalten, daß sich gemeinlich nach dem sich dise visch sähen lassend und gfangen wer dend, etwas wichtigs vnd grosses am Boden- see zuotrage vnd verlauffe. Zuo Bischoffs Hu= | gen zenten/ welcher im jar nach Christi geburt 1498. an das Bistthumm kommen ist/ wurdend ben Rhineck dren Wälinen gfangen/ deren eine kam gen Veldkirch, eine gen Lindouw, vnd die kürkest gen Constant, die doch länger wz dann kein mann in Constant, wie dann die selbi gen all gemessen, und in der fischerzunfft im saal verzeichnet vnd gemalet worden sind. So man dise visch sieden will so lege mans vor- hin gestucket in kalten wenn/ vnnd machs in ein gälwe wolgewürkte brüene. (S. 44)

# Das Annder büechlin/wie man visch vnd

vögel mit den händen vnnd auch sunst fahen sölles mitsampt drenssig neuwen und bewärten Recepten.

# Vom visch fahen.

M Meer wo ein schlächt vfer ist/ werdend vil visch gefangen mit einem net/ das sp nennend Scorticariam. Das net ist gar lang/ breit vnd eng/ vnd hatt einen strick zuo der einen septen mit plenklößen/ vnd auff der anderen septen mit pantoffel-holt das es sich selber aufrichtet im wasser/ vnnd also aufgespreitet bleibe. Das net süerend sp mit einem schiff in das Meer/ vnd lassend das ein haupt an der erden/ das alle zent einzthenlissteig an den grund.

Wann die Schiffleüt gefaren sind in das (S. 45) Meer, vnd das netz gar habend auß geworf sen, so kommend sy wider, als mit einem bogen zum vfer. Zwen fischer ben dem vfer ziehend die zwen haupt

deß netz zuo dem land.

Fitem die visch werdend gefangen im Meer mit einem netz das ist subtyl vnd nit groß an zweyen stangen, das senckend sy in das Meer, vnd gar bald bringend sy das mit vischen.

ZEin ander netz hatt ein form als ein | gezelt/ ist vnden verplenget/ geht vmb zuo werf | fen/ vnd in seiner höhe hatt es ein langen strick. Das netz hebt der fischer an seinem lingken arm zuo gelassen, vnd wirfft das mit der rech ten hand in das wasser, das felt dann also o= ben inn den grund, vnd beschleüßt alle visch die es findt. Bnd wann es gezogen wirdt, so zeücht es die visch mit jm: das nennet man zuo Teütsch ein Wurffgarn.

Ein netz ist an einer stangen mitt zwenen | benglen/ oder mit einem reiff bequemlich an | gebunden. Das netz hebt der fischer inn die stil- | len wasser/ vnd steht er außwendig/ vnd so er | ein zent (doch nit zuo lang) gesteht/ so holet er | das auf. Zun zenten setz er das bei dem vser (S. 46) vnder die schilff vnd kreüter/

außtrenbende die überigen fisch in sein netz.

Ein net/ das sy nennend Togolari= am/ in den engen tälen/ das ist lang vnnd eng/ hattgareinen wenten enngang/ ist für= baß schmäler biß zuo dem schwant/ ist lang vnd hatt vil behaltnuß: wann die visch dar= enn kommend/ mögend sy darauß nit mer entslichen. Das net setet man mit zwenen groben stangen in engheit zwüschend stein oder holz/ vnd festet die zwostangen an söl liche stein oder holz/ vnd festet die zwostangen an sil liche stein oder holz/ vnnd wän= dend die enngäng auffrecht/ dann so mögend die visch die von oben kommend nit anderst= wo gehn/ dann in die wenten enngäng deß netzes/ vnd fürbaß in den schwants. Der si= scher aber fahrt darzuo vnd hebt den schwants

in sein schifflin, sindet zum offterenn mal vil visch in dem schwantz, vnd namlich Ael zuo hauffen gewicklet, wann so in der brunst sind.

 $(\mathfrak{S}.47)$ 

# Wie man mit kisten vnd kef

figen/ welche die hoch Teütschen ouch reüschen nennend/ visch fahet.

Te fischer machend kysten auß ger= | ten/ am haupt went vnd am schwantz | eng/ die füerend sy stehende in dem | wasser. Bund zuo zenten machend sy sölliche reüßen also lencht/ daß sy die selbigen binden | an stäng= lin/ vnnd füerend sy mit juen in den | trüeben wasseren/

oder auch wann sy stehnd auff den vferen.

2 Auß Sembden werdend gemacht run de neg vnd breits der enngang innerlich ist eng vnd außwendig went, die ligend tag und nacht am grund mit beschwärung eines steins, und habend ein Wennräb an dem schwants da= mit sy widerumb auß gezogen werdend. Sy werdend aber inn zwenerlen gstalt gemachet. Eines das sy innwendig gar went und rund sinds vnd in jren boden leget man wei- chenn lätthen vnnd ettlich förner, zuo de- nen gehnd etliche geschlächt der fischen spyß halben, und mögend dann nit wider auß= gehn. (S. 48) Andere sind gant eng vnd lang/ son= derlich aber im enngang, und im mittel zuo mal enge darnach aber went, im schwanz aller engst. | Inn die gehnd die visch, nit spenß halben, son der daß sn da verborgen wonen mögind, und mögend doch nit dar= auß gehn als auß den ersten.

# Wie man mit anglen vnd

vnd haden visch fahen möge.

Mgel werdend gemacht auff drenerlen wenß. Die ersten schlecht enserne häck- lin, oder stächlin, sind

gar kenntlich. Die anderen von drenen engelen oder vieren zuosamen gebunden. Spaderni genannt. Die dritten sind grösser und habend vil spiz, und ein netzlicher spiz hatt ein widerhäcklin als die ängel, daß spwiderhalten mag, die maz chet man an ein stangen. Mit den ersten saz het man visch auff drenerlen wenß. Zum erz sten kan man daran körderet ein läbendizges vischlin, mit dem werdend gefangen all raubsisch als die Secht und der glenchen, (S. 49) dann die selbigen verschlündend den visch mit dem angel, und ist not daß der groß und starck spe von erz, auch das stricklin starck umbwunden mit gewichstem saden oder mit einem kleinen enserinen oder mössinen drat, daß der visch nit abbeisse.

Zum anderen wirdt der angel gebun | den an ein stricklin von weissen rosszhaaren | geslochten/ vnnd daran die spenß gesteckt/ so | von den vischen begert wirt/ daß der angel | nit gesähen werde/ vnd wirt mit einem strick | lin gebunden an ein subtyl gertlin/ vnd also | in die wasser geworfsen/ als es gar bekannt | vnd mencklichem offenbar ist. Daben aber | ist zuo mercken/ dz der sischer wüsse was spenß | yetlichs geschlächt der vischen begäre/ auch | welche zent deß jars. Dann ein yeder visch | wil haben andere spenß im Winter dann im | Sommer/ welches der lychtlich wüssen mag/ | der da vil vischen bereitet/ was materi er in | eines yeden vischs gedärm erfindet. Oder | das einer versuocht mancherlen körder/ vnnd | was dann den visch behaget/ das mercke er.

Wo auch visch sind die den angel ken= nen oder versuocht habend, vnd nit wöllend (S. 50) anbeissen, so sol der fischer an einer schläch= ten schnuor die körder etlich mal ennwerffen, daß so die spenß nemmind vnnd gewonind, vnnd darnach dann auch den angel mit enn= werffen.

? In tieffen wasseren, so habend die an- gel plen, gar nach ein eln vonn dem angel/ daß er gezogen werde an den grund, und da selbst still lige, namlich in fliessenden wasse ren. Dann sol er das stricklin behalten in der hand, wann er empfindet an dem genanten | finger/ dz ein visch spe am angel sol er zum ersten stark zucken daß der angel wol haffte, darnach gemächlich, bif er den visch zuo dem land füeret: dann gar selten fahet man flein visch an dem grund

sunder gemeinnlich

groß.

(5.51)

# Volgend drenssig neuwer und

bewärter Recept, wie man visch vnd vögel mit den händen vnd auch sunst fahen sölle.

Ein neuw Recept daruonn die visch toll werdend, daß so das weiß übersich keerend, vnd selber an das land farend.

I.

Fencel/ Dillsaamen etwas weniger dann deren zwenen/ stoß sy zuosamen: darnach nimm vngeschmelzt schäf= fin vnschlit als groß ein en ist/ vnd ein halbe enerschalen voll honig mit einem vierdung faul schäffin täß/ stoß oder meng es durch einanderen/ thuo auch ein wenig gampfer dar zuo/ so wirt es ein teiglin/ darauß mach fügelin als die Cocle gewäsen sind/ vnd wirffs hinnn: so sp ansahend blizen/ bedeüt daß sp das aaß geessen habend: wart demnach nur ein halbe stund/ so farend sp selber an das land/ vnnd (S. 52) teerend das weiß übersich/ so ländest sp mitt eim hämslin. So der überig teig hart wirt/ so weich in wider mit gebranntnem oder sunst starckem wenn/ so du jn brauchen wilt.

Π.

Wie man mit läbendigem kalch/ vnnd namlich in still stehnden wasseren/ visch fahen möge. Zwen menschen ziehend ein sack mit kalch | hin vnd här in dem wasser sterklicht so wer dend die visch all blindt vnd kommend auff | das wassert daß man sy mit den händen fa= hen mag.

#### III.

Zein schöns stücklin kräbs zefahen. Benß laub Laubfrösch in Compst obrüe oder Solper dren tages da zuo samlend sich die Kräbs.

#### Ш.

Wie man mit den händen visch fahen sölle in dem wasser.

Wilt du vil visch fahen mit den händen/ so nimm ein lot Gampfer/ ein lot weizen mäl/ ein lot Rengersschmalz/ ein lot bein von dem gemeldten vogel. Die bein stoß zuo puls (S. 53) uer/ vnnd misch die ans deren stuck alle vnder einanderen/ vnd mach ein salb darauß. Du magst ouch darzuo nemmenn j. lot baumöl. Und wann du vischen wilt/ so salb die händ vnd schinsbein vornen vnd hinden darmitt/ so wirst du groß wunder erfaren.

#### V.

? Karpffen und Barben auch Ael zuo fahen mit dem angel.

Item nimm käß/ vnd der würmlin die am wasser wonend/ vnd tragend jre heüßlin auf jnen selbs. Du findest die genanten würm= lin in dem holk: darnach nimm das gälw von drenen eneren. Die stuck alle stoß vnder ein= anderen als ein teig/ darnach nimm gamp fer als groß als ein bon/ der bereit ist als du kanst/ vnd thuo den vnder die vorgenannten stuck alle. Bnd wann du anglen wilt/ so stoß als groß als ein Erbiß an den angel in ei= nem reinen tüechlin zc.

#### VI.

Wie man Forhen vnd Eschen mercklich fahen sölle.

Item nimm ein schwarz huon, vnd dren eperdotter, Saffran als ein erbeiß: darnach (S. 54) nimm vnnd mach ein loch in das huon, vnd stoß die genannt materi alle darenn, vnnd näpe das Loch widerumb zuo: darnach stoß das huon in ein Rosszmist dren oder vier tag, vnd so vil wochen, biß dz das huon faul wirt, so sindest du gälwe würmlin darinn, der sel bigen steck alle mal eins an den angel wann du vischen wilt. Die anderen behalt in eis nem verschloßenen büchslin, so wirst du wuns der erfaren.

#### VII.

Wie man sol die würmlin läbendig behalten ein gantz jar.

Item nimm honig vnd essich, thuo das in ein pfännlin vnd setz es über das sheür, vnd sied es biß das verschaumbt: darnach nimm es här- ab, vnnd thuo die würmlin darenn, vnnd thuo darzuo Gampfer als groß als ein bon. Der Gampfer sol bereit senn.

### VIII.

gein ander kerder zuo allen vischen in der gemein.

Item nimm ein jung schwarz huon, das nie gelegt habe, vnd töd das, daß es nicht blüette, vnnd seüd das huon fast wol, vnnd (S. 55) thuo zween rot schnegfen auch in den hafen. Unnd wann das huon verseüdt, so thuo die bein alle daruon, vnnd thuo die materi in ein neüwen hafen, vnd vermach in fast wol, vnd stell den hafen siben oder acht tag an die Son- nen: darnach thuo den hafen auf vnd stell jn an den lufft

ein halbe stund, darnach nimm ein guotte handtfoll gersten, die wol gesotten vnd verschaumbt spe, vnnd thuo die auch in den hafen, so verzeert sich die gersten vnnd wirdt ein teig darauß: von disem teig steck allwägenn ein wenig an den angel. Du magst es auch an die händ strenchen wann du vischen wilt.

### IX.

? Ein ander bewärter kerder vil visch zuo

fahen mit dem angel.

Item nimm Bibergenloder sein nieren/ vnd menschensbluot/ gerstenmäl/ vnd mach küges lin darauß/ vnd nimm der kügelin eins vnd steck das an den angel/ oder bind das in ein reüss sen/ als du kanst/ 2c.

#### X.

Ein ander bewärter kerder visch zuo fahen mit dem angel.

(S. 56) Item nimm für zwen pfennig Honig | vnd ein nußschalen voll Meeröl/ vnd zerlaß | das vnder ein anderen/ vnnd thuo es dann in | ein büchßlin: vnd wann du vischen wilt/ so leg | den kerder in die salben/ darnach nimm in här auß vnd stoß den kerder an den angel/ so beis | send die visch vast gern daran/ 2c.

### X1.

? Ein ander kerder visch zuo fahen in allen reüßen.

Item nimm Bärenschmalt, honig, rinde | ren küekaat in dem Meyen, vnd zerlaß es vn | der einanderen: darnach nimm ein handfoll ker | nen, vnd misch die genanten stuck alle vnder ein | anderen, vnd mach küge lin darauß, laß die | dürr werden, vnd henck eins in die reüßen, als du kanst, so fachest du vil visch.

#### XII.

Zwie man vögel und Enten fahen sölles kein geschlecht der vögel außgenommen.

Item nimm Tormentill vnd seüd die in guo tem wenns darnach seüd das korn oder die gersten auch darinns vnd wirff das essen auff den herdt der zuo den vöglen bereit ists so fres (S. 57) send sy dz korn mit samt der genanten wur gelns vnd werdend dauon truncken vnd gang taubs daß sy nit mer fliegen mögends vnd fal lend dann darnider auff die erdens so magst du sy mit den händen sahens vnd sy aufheben on alle arbeit. Vnd ist am aller besten wann kalte winter sinds vnnd wann grosse schnee ligend.

#### XIII.

Enten sölle fahen mit den händen.

Item nimm gersten und säne die auff den herdt da die vögel jr wonung habend, daß sy dauon essind. Item nimm gersten mäl unnd ochsengallen, und bilsensamen, und mach dar auß ein müeßlin, und thuo das müeßlin auff ein brättlin, so essendts die vögel auf: und nach dem essen so werdend die vögel so schwär, dz sy nimmer mögend fliegen, darnach so facht man sy mit den händen 20.

### XIIII.

Ein ander Recept, wie man vögel vnnd Enten fahen sölle, auff ein anderen sinn.

Item nimm gersten und muckenschwamm/ (S. 58) und bilsen samen, und seüd es alles under ein= anderen

und mach ein müeßlin darauß/ unnd | thuo das müeßlin auff ein brättlin/ stell es auff | die erden/ da die vögel jr wonung habend. So | essen sp das aaß/ und so fachst du die vögel | mit den händen.

#### XV.

Ein ander Recepts wie man visch vnnd fräbs fahen sölle im Megen vnnd im Brachmonats vnd auch im Summer.

Item nimm ein bocksläber, und braat die vast wolzund nach dem braaten so bestrench sy mit dem bereiten gampfer: darnach nimm ein netzlin von einem kalb oder schaaf das frisch ist, und schlach das netz umb die läber: darnach so bind die läber auff ein brättlinzwie du es kanst, zc. und so fachest du visch und fräbs on alle zal.

### XVI.

- Poß durchleüchtigesten fürsten vnd herren Herkog Friderichs Vischeren, mit vil bewärten Recepten vnd puncten.
- (S. 49) Item nimm Rengerschmalz ein löffel voll/ vnd seüd das vast wol in einem pfän= lin/ daß es brännzelet wirdt/ vnnd thuo ein löffel voll Honigs darzuo/ vnd seüd es noch einest/ biß das es zäch wirdt: darnach thuo es in ein mörser/ vnd misch es vnder einan= deren/ vnd thuo sy in ein büchßlin/ so ist die salb gerecht. Unnd damit salb deine händ vnd füeß vornen vnd hinden/ das sind dei= ne schynbein/ die solt du bestrenchen/ vnnd die händ oder arm/ so wirst du wunder er= faren.

#### XVII.

? Ein ander Recept/ Barben zu fahen in trüeben wasseren/ oder auch sunst 2c.

Item nimm Aeglen vnd thuo sy inn ein hafen vnnd Hönig darzuo/ so vil daß sein gnuog ist. So essend sy den Honig/ vnd dar= uon sterbend sy dann. Dar= nach so nimm dann die todtnen Aeglen vnd mach sy dürr/ vnd behalt sy. And wann du sy brauchen wilt/ so schnend sy mitten von einanderen/ vnd leg sy über nacht inn ein lawes wasser/ so werdend sy widerumb wench/ vnd darnach (S. 60) steck sy an den angel so du vischen wilt/ som mer vnd winter. Also thuo auch den schossz- würmen.

#### XVIII.

Ein ander Recept alle monat visch zu fa hen: vnd hat ein netlicher monat sein eigen Recept vnd kerder durch das gank jar.

Item im Aprellen und in dem Megen, so | sind die väldhegmlin fast guot, und im Brach | monat die rosten käferlin.

Item in dem Höuwmonat/ so sind fast guot die höuwschrecken/ vnd darnach die väld heymlin. In diser zent sind auch guot gesotten träbs/ das in den schäfchären ist vnnd auch im schwanz/ alles an den angel gestossen/2c.

Item im Herbst so sind guot die Rosszkä | fer/ brich in die flügel ab vnnd die füeß/ vnnd | steck sp an den angel.

#### XIX.

Kein anderer bewärter kerder: vnd mach darauß welgerlin, als du hören wirst.

Item nimm Richern, faulen schaaffkäß, vnd schön grießmäl/ vnd honig: vnd zerlaß (S. 61) es durch einanderen, vnnd mach welgerlin | darauß, vnd zeuch die durch Loröl, und stoß sin an 2c.

#### XX.

? Ein anderen kerder zuo machen, auß dem mach auch welgerlin, und steck sp

an den angel.

Item nimm ölkuochen ein vierling, vnd leg in in ein wasser da die visch inn wonend, und beisse sp damit ein tag oder vier: darnach so nimm deß ölfuochen mäl und weichen rindern | fäß/ und knitt es durch einanderen wols und mach welgerlin daraußs und steck sy an den angel.

### XXI.

? Ein ander bewärt Recept visch zuo fahen auß einem wog oder gumppen, da man sunst nit inn gefischen kan zc.

Item so nimm quecksilber ij. lot, vnd ein vier ling Salpeter der geleüteret ist, und ein hal ben vierling schwäbel der klein gestossen ist/ vnd auch vngelöschten kalch, daß der haffe halber voll werde, vnnd vermach den hafen vast wol/ daß kein wasser darenn gehe: vnnd darnach so wirff den hafen in den wog oder (S. 62) gumppen, so schwümmend die visch all mit einanderen übersich zuo berge, vnd so magst du sp fahenn mitt den händen in dem waf- ser 2c.

## XXII.

? Ein ander Recept, wie man visch fahen sölle auß einem tieffen Sees oder auch sunst in anderen tieffen fliessen= den wasseren, mit den händen.

Item so grab im Brachmonat Ochsen zungen, vnd stoß das kraut vnd die wurzel, vnd nimm deß puluers ein wenig, vnd auch ein wenig Neptensafft darunder. Bestrench die händ vnd stoß sy in das wasser da die visch in sind, so kommend sie dir zuo der hand. Oder nimm das genannt kraut vnd vngelöschten kalch: dise stuck thuo auch darenn, so sterbend die visch all, die da wonend.

#### XXIII.

Ein ander Recept, wie man im Winter machen sölle, daß alle visch zuo der hand kommen müessend.

Item so nimm im Meyen deß ersten ho= (S. 63) nigs schwarmen als vil du haben wilt, vnd nimm der roten Schnägken auß den heüß= linen auch als vil du jr bedarfst, vnnd thuo sp in ein saubere schüssel, vnd nimm darzuo Salarmoniach oder sal commune, das thuo darenn, so zergehnd die schnägken: vnd thuo darzuo der nachtschennenden würmlin ein halb pfund. Bnd wann du ein salb machen wilt, so nimm schwarmen honigs zwen mal als vil als der schnägken sind, vnd nimm auch ein halb pfund würm, vnnd mach ein salb in ein büchßlin. Bnd wann du vischen wilt, so strench so an die händ, so wirst du wunder erfaren.

#### XXIIII.

Fein ander recept, wie man vil visch fahen sölle in allen reüs=
sen 2c.

Item nimm hanffsaamen, und schnend die knöpflin ab, so er noch in der milch ist, und derre den, und stoß in klein unnd behalt in in einem glaß, und vermach das glaß mitt | wachß vnd harz/ daß er nitt verrieche: vnd | nimm ein halb pfund alten rogen von einem | dürren Schlenen/ vnd stoß den klein/ vnnd (S. 64) nimm ein pfund rows specks vnd stoß den dar zuo/ vnd nimm dann deß hanffs puluer vnnd | meng es auch darunder/ daß es dick werd als | ein teig/ vnd thuo das in ein tüechlin/ vnd henck | es in ein reüßen/ so kommend vil visch dar= | eyn: vnd ist ein bewärt stuck.

#### XXV.

Ein ander Recept, wie man ein aaß maschen sölle, darmit man vil visch fahen thuot.

Item nimm ein hennen und sied die wol/ thuo ein löffel voll honigs darzuo/ und sied die hennen mit dem honig gar wol/ und thuo sy dann in ein hafen/ und thuo aber mer honigs darzuo ein löffel vol: dar- nach laß es am lufft stehn ongedeckt/ biß es voll ma- den wirdt 2c.

#### XXVI.

Ein ander Recept, wie man vil Ael inn den reüßen fahen sölle 2c.

Item nimm alt firnen schmär, vnd thuo dz in ein pfännlin, vnd rüer es mit wilder bach= münzen kraut, vnd thuo es inn ein lennin tüech= lin, hencks inn ein vischreüßen, vnnd leg sp inn ein wasser, als du kanst: so fachest du vil Ael vnd visch 2c. (S. 65)

#### XXVII.

Ein ander Recepts wie man allwägen visch und Ael fahen sölles gar obenteürlichen zc. Item nimm ein kleins gläßlin, vud thuo dar | enn dren oder vier pfenwert queckfilber, vnd | thuo faul nachtschennendt holtz darzuo, vnd ver | mach das gläß lin fast wol zuo mit wachs vnd | hartz, vnnd henck das gläßlin in die reüßen, als du es kanst 2c. so wirst du vil visch vnnd Lel fahen.

#### XXVIII.

Ein ander Recepts Wie man vil visch fa hen sölle mit dem angel 2c.

Item nimm das bluot von einem menschen ein eßschüssel voll, vnd ein lot Saffran, vnd gebeütlet gerstenmäl vnd weiß gehäslet brot, nimm auch geissin
vnschlit das zerlaß, vnd laß es kalt werden, vnd mischs
vnder einan- der, daruon nimm ein stücklin als ein
nuß, vnd binds an den angel, als du kanst, oder hencks in ein reüßen, als du weist.

#### XXIX.

Fein ander recept, als der groß Doctor vnnd natürlich meister Albertus Magnus (S. 66) in seinem heimlichen buochschrenbt, wie man vil visch fahen sölle.

Item nimm von rosen ein wenig/ vnnd von senff auch ein wenig/ vnd ein fuoß von ei nem Wisselin: das alles gelegt in ein netz o= der in ein visch hammen/ so bist du gewüß vil visch zuo fahen/ vnd ist bewärt 2c.

#### XXX.

Ein ander Recept zuo machen. Der selbig Albertus leert auch, wie man visch fa hen sölle min den händen. Item nimm Springwurz die bläter vnd die fruchts
die zwei wirff in einen weger oder see darinn vil visch
sind. Welcher visch deß trauts oder der wurzel issets
der wirt daruon also volls daß er das weiß übers
sich teerts ges sench als ob er todt wäres aber er
stirbt nitts sunder er erholet sich widerumb vnd schas
det zm nichts. Darnach so nimm sy vnd wirffs in
ein frisch wassers so kommend sy wis
der zuo jnen selbs: so kachest du sy
mit den händen 2c. (S. 67)

# Hie nach merck in was zent

im jar vnd monat ein netlicher visch am besten spe.

Frenchen der Salm ist im Aprellen und im Meien und ein wenl darnach am besten/ und blenbt doch ein Salm biß nach S. Ia- cobstag/ als dann wirt er ein Lachs biß auff | S. Andreas tag. Und ist der am besten zwü- schen S. Michels und S. Martins tag.

Item der Selmling/ Schnotfisch/ Vor- | hellen vnd der Rufolck ist im Aprillen vnd | im Menen am besten/ vnnd der Selmling klein vnd groß allzent sunst guot.

Item ein Hecht ist im Höuwmonat am besten, aber ein alter hecht ist allwägen guot, on wann er den rogen laßt. Ein gemilchter hecht oder karpff ist allzent besser, dann ein gerogeter. Also ist es auch under anderen vischen.

Item ein feißter Karpff ist allzent guot/ außgenommen in dem Menen und Brach monet/ so er gelencht hatt.

Item ein Schlenhe die ist am besten im (S. 68)

Brachmonat.

Item der Bersich ist allzent guot, on im Merken

vnd Aprellen, so er geleicht hatt.

Item Bressmen und Nasen sind guot im | Hornung und im Merken, und so die Wil | gen trieffend am besten.

Item Milling die sind guot im Merken vnd Aprellen.

Item ein Kopt oder ein Gropp ist an vn= ser Frouwen tag der Liechtmeß und ein went darnach biß in den Aprellen am besten.

Item die Rottel ist guot im Hornung und | Merken/

und nimpt wider ab im Menen.

Item der Fürn auch also, aber durch den winter

sind sy zimmlich guot.

Item die Grundelen sind guott im Hor= nung vnd im Merzen vnd Aprellen, biß in Meyen. Aber die jungen grundlen sind all= zept guot mit Peterlin.

Item ein Bliegtlen ist guots vnnd am be- sten

im Herbst.

Item die Kressen sind am besten im Mer zen vnd im Aprellen, vnnd nemmend ab in dem Meyen.

Item die Stichling sind im Merken vnd (S. 69) im anfang deß Meyens am besten, so sind sp voll, so

sol man sy mit eneren beschlagen.

Item die Ael sind guot in dem Meyen/ bif nach vnser lieben Frauwen tag der ärnd/ oder nach dem Brachmonat.

Item ein Neünaug ist am besten im Hor nung

und im Mergen.

Iten ein Lempfrid ist nimmer besser dann im Menen.

Item ein Berlin ist deß Lempfrids bruo | der/ vnd ist guott von dem zwölfften tag biß | auff vnser lieben Frauwen tag der verkün= | dung in der Fasten.

Item ein Steinbeiß ist guot im Aprillen vnd im

Menen.

Item die Loucken sind auch guot als net gesagt ist.

Item ein Barbe fahet an guot zuo senn in dem Meyen, vnd wärt biß in den Höuwmo nat. Aber

der rogen ist nimmer guot.

Item die kräbs sind im Merken vnd im Aprel len am besten, vnd besond wann der Mon wechst so sind sp guot, vnd so er abnimmt so werdend sp kränder. Item ein Esch sacht an im Höuw monat guot spn, vnd ist im herbst am aller besten.

# (S. 90%!) Diß ist ein Schimpffliche

glenchnuß der vischen.

Item ein Stichling ist ein künig. Item ein Salm ein herr. Item ein Karpff ein schelm. Item ein Hecht ein rauber. Item ein Barbe ein schnender. Item ein Auf ein schnender. Item ein Ruft ein schnotsisch ein schnotsisch ein basthart. Item ein Bersich ein ritter. Item ein Kutt ein goldschmid. Item ein Reüns aug ein kind. Item ein Grundel ein jungk frauw. Item ein Ropt ein Rossinagel. Item ein Mülling ein krämer. Item ein Blieckt des krämers knecht. Item ein Lempfrid ist ein pfensser. Item ein Esch ein reingraff. Item ein Kreß ein todtengräber. Item ein Steinbeiß ein wächter. Item ein Rufolck ein dieb. Item ein Louck ein wäscher.

# Getruckt zuo Zürnch.

**₹** 

# Gloffar.

Obwohl bas Fischbuch in gutem Deutsch abgefaßt ift, so begegnen boch ba und bort minber geläufige Wörter, die hier zusammengestellt worden sind. Die Zahlen bedeuten die Seitenzahlen des Originals, die im Tert eingeklammert stehen. Gin Sachregister soll dieses Glossar aber nicht sein; überhaupt mögen Fachleute den Inhalt des Werkleins prüfen.

21aß, das, fischfutter 64. Dogelfutter 58. adelselchen, der, 26. 40. Sandselchen 26. adelicher visch, ein, Edelsisch 26. äglen, die, Egel, Blutegel 59. agon, die, Uckelei, Cangeli, cyprinus alburnus 17. 18. al, der 24. 25. 70. äl, die, 22. 46. 53. 64. 65. 69.

alant, der, allem. alet, die Elte, cyprinus cephalus 39. alantfisch 38. albale, die, Weißfisch, salmo marænula 34; albele, die, 33. 34.

40. alburin 34.

allwägen, 2ldv., jedesmal, immer 55. 67. jedenfalls 65.

Underesen tag, 30. November, 14. 67.

ansähen, dünken: es hat mich für nutz und guot angesähen 5. arbeit, die, Mühe 57.

äsch, esch, die, salmo thymallus 29. 69. 70. äschen, eschen, die, 28. 29. 53. eschenschmalt, das, 30.

außnemmen, das Eingeweide herausnehmen (vgl. entweyden) 36. außpündig, Aldv., vorzüglich 27, von außpund, das, was der

Krämer als das Beste, Vorzüglichste, als das Muster, vorn an das Paket bindet.

ausstreichen, durch Streichen entfernen, 3. 3. den rogen 19.

bachferi, die, Bachforelle; Plur. bachferinen 13, f. färhin.

bachmüngen fraut, das, die Bachminze, mentha aquatica, 64.

balchen, felchen, salmo maræna, 26.

balene, die, der Wels, silurus glanis, 42; bälinen 42.

barb, der, die Barbe, cyprinus barba (mulus barbus) 30. 31. 70. die barben, 30. 53. 59. 69.

bafthart, der, das uneheliche Kind 70.

baut, der, Butt, Elritze, cyprinus phoxinus, 42.

behaltnuß, das, Raum, Inhalt 46.

bengel, der, Pflock 45.

berg, der: die visch schwümmend all mit einander über sich zuo berge, d. h. auswärts, 62.

berlin? deß lempfrids bruoder 69. Diese Stelle findet sich auch im Tesgernseer Angels und fischbüchlein in Haupts Ttschr. 3d. 14, 176.

bersich, der, der Barsch, perca fluviatilis. 23. 32. 68. 70.

beschlagen mit everen 69.

beschleußt alle visch, schließt alle fische ein 45.

beyg laub? 52.

bingbaut, der, Binzbutt, cyprinus phoxinus, 42.

blaterftein, der, Blafenftein, 37.

blawfelch, der, Blaufelchen, salmo Wartmanni, 26; die blaws felchen 26. 40.

blawling, der, Blaufelchen, 25. 26.

blick, der, Brachsmen, cyprinus brama, 21. 28; die blicken 21.

bliect, der, Güster, cyprinus blicca, 22. 70; die bliecten 22.

bliegtlen? 68.

boithus foll der gropp auf lat. heißen, 14.

bon, die, Bohne, als groß als ein bon, 53. 54.

brachet, der, Brachzeit, Juni, 19.

brachsm, der, Brachsmen, cyprinus brama, 18. 21. der Brachsman 28. brachsm, die 29. 57; die brachsmen 29. brachsmen 7.

brang, der, der Stol3, das feinste 20. 24.

brangen, prahlen, zur Schan tragen 32.

brannteln, daß das schmalt brantelet wirdt, brennglich, 59.

bressmen = Brachsmen? 68.

brueve, die, Briihe, 20. 43.

burft, der, die Borfte, Plur. bürft 32. pürft 24.

capito wird der gropp genennt wegen seines großen Kopfes, sonst cottus gobio 14.

cholerici 8.

Cluß, die, Bucht zwüschend Brägentz vund Lindauw 29. 40.

cocle? 51.

complexion, die, Unlage des Menschen in Hinsicht auf Gesundheit oder Krankheit, 8. 10.

derren, trocknen, dörren, 41. 63.

Done, die, Donau, 9.

döuwig, leicht verdanlich, 38.

drittsisch, der, eine dritte Art fisch, aus der Vermischung zweier verschiedener Arten entstanden, 7. 18. 29.

drittpurt, die, dritte Geburt, fo viel als Drittfisch, 7.

edel fisch 28, f. adelicher vifch.

egle, das, 32; eglin 23. 31; Plur. eglin 30, eglinen 24; der Barsch, perca fluviatilis.

emle, das, Plur. die emle 39, Amarellenfirsche, Sanerfirsche, 39.

entweyden, ausweiden, die Eingeweide herausnehmen, 12. 20.

erbiß, 53, erbeiß 53, Erbfe.

erger, in Bezug auf Egbarfeit, 8.

eichen 53, f. äschen.

eschenschmalt 30, j. äschen.

fast, 21dv., sehr, 54.

fälchen, f. felchen.

färhin, die (ahd. vorhana, mhd. vorchen), die Forelle (mit verschosbenem Ton), Seeforelle, salmo lacustris, 15. 17. forhen 53. Plur.

12

färhinen 15, förhinen 15. 16. Die form vorhellen, 67, bildet den Übergang zur modernen "forelle".

feber, das, fieber, 8. 24.

feißt, fett, 10. 16. 22. 39. 67.

felchen, der, felchen, 26. 41.

felchenbläterlin, die Jungen der Sandfelchen, 27.

felchlin, das, kleiner felchen, 26.

felhächtig, felfig, mit felfigem Untergrund, 9.

figur vnd bedeütung, 10.

firner schmär, vorjähriger, alter Schmeer, 64.

frau. Unser lieben frauwen tag der ärnd 69, Mariä Himmelfahrt, 15. August. Unser lieben frauwen tag der verkündung 69, Mariä Verkündigung, 25. März.

fruchtbaren, fruchtbar sein oder werden, 3.

fürauß, vor allem, voraus, 9.

fürkommen, vorwärts kommen, heranwachsen. 19.

fürn, der, die Plötze, cyprinus erythrophthalmus, 22. 68.

furn 37. 70. fürnen 22.

fürnlig, einjähriger fürn, 22.

fürtreffenlich, vortrefflich, 12.

fürtrifft, übertrifft, 8. 9.

galred, das, die Gallerte, gelée, 20. galred hatte den Con auf a, Gallerte auf der folgenden Silbe.

galw, 2ldi., gelb, 43, 54. das galw, der Dotter im Ei, 53.

gangfisch, vadi pisces 34. 40.

gebrannt, mit gebranntnem oder sunst starckem weyn, Branntwein, 52. gehästet brot, mit Sauerteig gefäuertes Brot, 65.

geissin vnschlitt, Unschlitt, Talg von der Ziege, 65.

geföcht, das, das Geföche, das Kochen, 10.

gelassen, das netz hebt der fischer an seinem lingken arm zuo gelassen, 45.

gemein, in gemein, im allgemeinen, 5. in der gemein, 54.

gemilcht, ein gemilchter hecht oder karpff, ein männlicher, der mit "Milch" versehen ist, 67.

gertlin, das, Rütchen, 49.

geschlagen, das vych auff ein guote seiste weid geschlagen, getrieben, 16.

geschmackt, der, Geschmack, 43. Geruch 29.

gespieglet, die Banten sind spregkelet und gespieglet wie Pfäwlin, mit glänzenden Spiegeln oder Augen versehen, 42.

gestehen, stehen bleiben, feststehen, ruhig bleiben, beharren, ausdauern, 45.

gestucket, in Stücke zerschnitten, 17. 43.

geftud, das, Beftrand, 3.

gewichst, mit Wachs geftrichen, 49.

gewonen, sich angewöhnen, 50.

ghalter, der, fischbehälter, fischfasten, fischtrog, 34.

gläben mit Gen., von etwas leben, sich nähren, 13.

gleychnuß, die, Bergleichung, 70.

gleychstimmung, die, Uhnlichkeit, 17.

goldfärhin, die, Boldforelle, 17.

grat, Plur. gredt, Gräte, 23. 31. 32.

gropp, der, Kaulkopk, cottus gobio, 14.68; Plur. groppen 42.43. 13. 14. grundel, die, Schmerl, cobitis barbatula, 70. Plur. grundelen 68.

grundlen 14. 29. 41. 42.

grundfärhin, die, Grundforelle, 16. Plur. grundfärhinen 16.

Gruob, die, fischstelle bei Konstanz, 41.

gruobs und weverfisch, 13.

gumpe, der, fynonym mit wog, tiefe Stelle in einem Bemäffer, 61.

hafen, der, Topf, 55. 61. 64.

halbfisch, der, 37.

hämlin, das, kleines fischernetz an einer Ante, 52.

hasel, der, Hassel, cyprinus dobula, 27. Plur. hassen 18. 25; hasseln 27.

hafelin, das, fleiner Baffel, 27.

haselschoß, das, der fisch Hassel im ersten Jahr, 27.

heben, halten, 45. 46.

hecht, der, 35. 36. 48. 67.

hechtkyfer, der, Hechtkiefer, als Heilmittel, 37.

hegling, der, kleiner Weißfisch, albula minima, 38.

herdt, der, die Erde, Grund, 56. 57.

Bochteutschen, die, Oberdeutschen, 47.

höuwat, der, Henernte, Henmonat, Juli, 28.

hürling, der, junger fisch unter einem Jahre alt, von verschiedenen Urten, 23. 31. 32; Plur. hürlinge 24.

inlanck, der, die Grundforelle, salmo lacustris, 15; Plur. die inlancken 15.

Jacobstag, 25. Juli, 15. 17. 67.

jugend, die, junge fische 27.

keck, Adj. (vom ahd. quec, sebendig), bei zischen im Gegensatz zu matt: sebensfrisch, derb, straff, zo. käch, die matten und weichen visch werdend käch, zz. 33.

teffig, Reusche, 47.

ferder, f. förder.

fernen, der, gerellte Körner des Dinkels, 56.

firchlin, das, der Kilchen, salmo maræna media, 41.

fifachtig, 2ldj., fiesig, 9.

tifte, die, fach aus Gerten, 47.

knab, der, so heißt die Asche, salmo thymallus, im zweiten Jahr, 29.

knebel, der, eine Urt Bartflügel (vgl. Knebelbart) der Barbe, 30.

fnitt, Imperativ von knetten, 61.

köcht, das, = geköcht 12. 13.

topt, Gropp, 68. 70.

körder, der, Köder, Cockspeise für Fische, 49. 50. kerder 54. 55. 56. 60. 61. körderen, als Köder befestigen, anstecken, 48.

korn, das, Dinkel, Hauptgetreide auf allemannischem Gebiet 56. 57.

freg, die, Gründling, 70. Plur. fressen, Kretzer? 68.

·fregling, der, so heißt die Asche im ersten Jahr, 29; Plur. freglinge. füefaat, der, Kuhstaden, 56.

futt, die, Kaulbarsch, Goldfisch, perca fluviatilis minor? 70.

lägele, die, fäßchen 41.

lagen, Plur. lagenen; laugele, Plur. laugelen 14. 17; Agöne, cyprinus alburnus.

lätt, der, Cett, Cehm 12. 47.

lättächtich, 21dj., lettig, lehmig 16.

leychen, mit einanderen, sich begatten, 7. sich leichen, 15.

Iempfrid, der, das große Aeunauge, petromyzon marinus, 69. 70. im Lat. des Mittelasters lampetra (gleichsam lambens petra, Steinsauger, weil sich dieser fisch mit den Fransen seines Mauses fest an die Steine anhängt), davon ital. mit Umstellung der Laute lampreda, franz. lamproie, hd. Lamprete. Schon ahd. Umsormung in lantfrida, mhd. lempfrid, mundartsich auch lempfrich. Ogs. bersin.

loufe, der, cyprinus leuciscus, 69. louct 70.

löuffig, häufig vorkommend, 5.

luftig, Efluft erregend, 37.

lychtlich, Adv., ohne Mühe, seicht, aisément, 49.

Martinstag, 11. November, 67.

matt, fraftlos, ermattet, 10. 11. 39. Gegenteil s. feck.

meerol, das, ? 56.

melancholici 9.

merch, die, Pferd 7 (ahd. meriha, mhd. merhe, uhd. Mähre).

mercklich, 21dv., merkwürdig, bedeutend, 53.

Michelstag, Michaeli, 29. September, 67.

mieß, das, Moos, 12. 33.

milch, die, Samen der fische 24.

milcher, der, männlicher fisch 6. 19. 22. 26.

milling, der, norddeutsch der Elritze, schweiz. das Bambeli, cyprinus phoxinus, 68; diese Stelle steht wörtlich bei feierabend, Wasser- und fischwaidwerk 72b. mülling, 70.

mon, der Mond, 3. 69.

moserlin, das, gewöhnlich Trische genannt, die Quappe, gadus lota, 33.

monfisch, der, ein in Sümpfen lebender fisch, 9.

mössin, Adj., (vom Substant. meß, schweiz. mösch, Messing), von Messing, messingen, 11. 49.

muckenschwamm, der, fliegenschwamm, agaricus muscarius, 57. muscones, mießfische, 33.

müßlin, das, kleines Mus, pulticula, 57. 58.

nachtscheynendt, bei der Macht leuchtend, holtz 65. würmlin 63.

nase, die, Mase, cyprinus nasus, 37. 39. 68. 70.

näyen, nähen, 54.

nepte, nept, die, aus lat. nepeta, Katzenfraut, neptensafft 62.

neftel, der, 27eftelwurm. fadenwurm, 27.

net, netslin, das, Aethant um die Eingeweide 58.

obenteurlichen, Adv., abenteuerlich 65.

ochsenzunge, die, eine Pflanze, buglossa, 62.

ölkuchen, der, die beim Auspressen des Öls aus Ölsamen, Mohn, Lein u. das. bleibenden Rückstände, 61.

Othmarstag, der 16. November, 27.

pantoffelholt, Korkholz, 44.

pard, der, Pardel, Panther 7.

perch, vom lat. perca gebisdet, der Barsch, perca fluviatilis, 23. 32. percusae 32.

peterlin, Petersilie, petroselinum, 68.

pfelle, die, nicht gleich pfäwlin, wie Mangolt meint, sondern aus dem mittellat. pelanus, die Elritze, cyprinus phoxinus, 42. Sie heißt auch pfrille 42.

pfennwert, der, der Pfennigwert, was für einen Pfennig zu befommen ist 65.

pfinne, die, finne, 32.

pfügfisch, der, ein in Pfützen lebender fisch, 9.

phificus, der, Maturkundiger, Argt, 10.

phlegma, das, nach der alten Medizin Schleim im Blute, 8.

phegmaticus, 8. 9.

port, das, Uferrand 19.

prasinus (lauchgrün) neunt M. den Brachsmen, cyprinus brama, 21.

prophet, das, Abtritt, 18; sonst Privet, Profei, Provet, Provetli.

pürft, die, Borften, 24.

rauch, Adj., nicht glatt, struppig, schorfig, 20. 22. 24.

reckholter staud, die, Wachholderstande, 15.

rein, der, Uferrand, 31.

reling, der, Barsch, perca fluviatilis, im dritten Jahr so genannt, 22. 31.

reilsche, die, ein Korb mit engem Eingang, aus flechtwerf oder aus Aetzeng über einen Bügel gezogen, zum fischfang, Beeren, Hamen (ahd. riusa, rusa, rusa; mhd. riuse) 47; reilsen 47. 55, 56, 63, 64, 65.

riechend, ranchend II.

rindern, vom Rinde herstammend, rindern faß 61.

rog, der (vielleicht Druckfehler für rog', d. h. rogen), 31; gewöhnslich rogen, der, Fischeier, Fischmilch, 6. 19. 24. 36. 63. 67. 69. rogenhafft 14. 37.

rogner, der, ein weiblicher fisch 6. 19. 22. 36.

ror, das, Schiff, 20.

rote, der, der Rotten, cyprinus rutilis, 38. rötelen 37. 38. rötling 38.

rott, die, der Ritter? salmo umbla, 29. 37. rotten 18. 29. 37. rottinen, 35. 37. rottel cyprinus rutilus 68.

rotöuglin, das, Rotange, cyprinus rutilus 22; vgl. rottel, rötling.

rotsprecklet, rot gesprenkelt, 15.

rouw, Adj., ungekocht, 9. 64.

rubeculi, Roten, Rötteln, Rötling, 38.

rufolck, der, Malranpe, Triefche, gadus lota 67. 70.

rünnend, fliegend, 9.

rüften, fische zum Kochen oder Backen zurüsten, zubereiten 14. 26.

salarmoniack, 63.

falbeyen, die, Salbei 25.

sandfelch, der, 26. sandfelchen oder adelfelchen, 26. 27. 40.

sandgangfisch, der. 26. 40.

sanguinei, 8. 9.

schäffin, Adj., vom Schaf herkommend, 3. 3. kas 51. vnschlit 51.

scheybe, die, das von einem Aale abgeschnittene Stück, 25.

schintel, der: so die färhin verleicht hat, verlenrt sy die goldfarb, den schimel, 17.

schimpfflich, spaßhaft, scherzhaft, 70.

schlächt, eben, ein schl. vfer 44. glatt, an einer schl. schmor 50.

schläck, der, Leckerbiffen, 34. 20.

ichlechts, 21dv., schlechtweg, einfach, ohne weiteres 3.

schleckmaul, das, le friand. schleckmeüler 16. 22.

schleyg, schleych, schlyg, die, Schleie, cyprinus tinca. schleyg 20. schleychen 20. schlygen 18. schleybe 67. schleyen 63.

schleym, der 20.

schleymfisch, der 10. 20. 43. schlymfisch 15. schleymfischlin 42.

schmär, der, weiches, schmierbares fett, zumal des Schweins, verschieden von Unschlitt oder Tala, 64.

schneyderfisch, der, 22.

schnotfisch, der, Hasel, Döbel, cyprinus dobula 67. 70.

schoszwürm, die, 60.

schueppe, die, squama, Schuppe. schueppen 34.

schüeppfisch, der, Schuppenfisch, zum Unterschied von schleimfisch. der schüeppfisch, 19. 21. 27. 28. 39. Plur. 10. 41. schüeppsfischlin 17.

schwäbel, der, Schwefel, 61.

schwäbfärhinen, die, die emporschwebende forelle 16.

schwalen, der Plötz, cyprinus erythrophthalmus, 21. 22.

schwarmenhonig, der, 63.

schweiß, der, 19. 20. 36.

scorticaria, ein 27etz für das Meer, 44.

seekarpff, der, Seekarpfen 19.

feel, die, der felchen, Gangfisch 34. 40. Plur. die seelen 34. 40.

seeordnung, die, 32.

jefärhinen, die Seeforellen 14.

selmling, der, kleiner Salm oder Lachs, 67.

fembde, die, Binfe, 47.

fetling, der, der Karpfen im ersten Jahr, 19.

feüd, sied! 54. 56. 58. 59.

solper, der, Salzbrühe, 52.

spaderni, eine Urt Angel, 48.

spissin, das, kleiner Bratspieß, Speise, obelus, 25.
spregkelet, gesprenkelt, 42.
sprolle, der, der Karpfen, cyprinus carpio, 19.
statt. laß es sieden bis auf sein statt, 37.
steinbeiß, der, Steinbeißer, cobitis taenia, 69. 70.
stichling, der, der Barsch im dritten Jahr, perca sluviatilis, 23. 31.
68. 70. 24.
streissen, sich, sich sträuben 24. 32.
stüb, der, der Blanselchen im zweiten Jahr, 34. 40. stüben 54. 38. 40.
stuck, das, Stück, 36. s. gestuckt.
stuolgang, Leibesöffnung, la selle, 31.
sundertraut, von gebratenen felchen, im Export, 27.
sündssluß, der, die Sündssut, 4.
süttia, siedend beiß, 17. 36.

temperieren, missen, sindern, 8. 11. 12.
thedones, foreslen, 15.
tinca, Schleie, 20.
togolaria, ein Netz 46.
triscae, Trieschen, 34.
treischen, 43. treusch, 35. 34. triesch 35. trüschen 35. treuschen 35. 34: gadus lota.

überthuon, aufs feuer setzen, 11. 17. 20. 27. 29, 30. 34. 36. 37. 39. und, überflüssig hinter wyl, 8. Uolrichstag, 4 Juli, 32.

vadi pisces, Gangsisch, 40.
väldheymlin, feldgrillen, 60.
variones, Grundforellen, 55.
vast, sehr, 56, s. fast.
vereren, einen, ihn beschenken, 41.
verleichen, 55. 19.
verpleygen, verbleien 45. pley, 50.
verriechen, verrauchen, 63.
verschlünden, verschlingen, 49.
verseiden, fertig kochen, 55.
verzeeren, sich, 55.
vierdung, der Dierling, Diertelpfund, 51.
vile, die, Menge, 4.
vischseiste, die, fischsett, 10.

vischhammen, fischhamen, 66. vischkeisel, Kessel zum Kochen von fischen, 36 f. vischreüse, Rense, 64. vorbellen, s. forbin, 67.

wäli, der, Wels, silurus glanis, Plur. wälinen, 42. 43.
wasserunch, das, Wasservieh, die Lische, 16.
wattsisch, vadi pisces, Gangsische, 40.
weicken, weich machen, 52.
weid, die, Nahrung der Lische, pabulum, 16. 18. 53.
weigersisch, Teichsisch 9. weversisch 13.
welgerlin, das, Pille? 60. 61. 311 walgen walzen, rollen.
weygerkarpsi, der, Teichsarpsen, 19.
wienächten, Weihnacht, 42.
wilgen, die, Weiden? 68.
wintermon, der, November, 38.
wisselin, das, Wiesel, 66.
wog, das (ahd. wäg, mhd. wäc, der), bewegtes Wasser in einem Ins oder See, 61.

wolffmonat, der, Dezember, 38. 39. 40. wolgschmackt, wohlschmeckend, 17. 37. wurffgarn, das, 45. wyger, der, Weiher, Teich 4. wyl vnd, s. vnd. wz = waz, was, passim.

petlicher, jeglicher, 67. pfer heißt die Asche im zweiten Jahr, 29.

zwirnfaden, der, 24.

#### Druckjehler im Griginal.

S. 3. gattugen f. gattungen. — S. 32. gas f. das. — S. 37. überhuon f. überthuon. — S. 66. min f. mit. — S. 90 f. S. 70.

#### im Neudruck.

5. 19 in der Aberschrift Kapffen f. Karpffen. — S. 21. f. 20