

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: 10.01.2026

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

Gregor Mangolts
Fischbuch

Zürich
gedruckt von Andreas und Jakob Geßner
1557.

Neudruck
besorgt von
Dr. Johannes Meyer.

Vorbemerkung.

So viel bekannt geworden ist, findet sich nachfolgendes 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. Mörlöser, der als Pfarrer von Gottlieben am Untersee sich um die Fischerei und deren Geschichte interessierte.

Bon dem Verfasser dieses Fischbuchs wüßten wir so viel wie nichts, wenn nicht der (nun ebenfalls verstorbene) Gymnasiallehrer Ph. Ruppert in seinen „Konstanzer geschichtlichen Beiträgen“ 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.

Gregor Mangolt wurde den 12. März 1498 zu 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. Jahrhundert in Konstanzer Urkunden genannt wird, ihr früheres Ansehen und Vermögen verloren. Da sein Vater den Wohnort oft wechselte (Tübingen, Basel, St. Gallen, Konstanz, Zürich, wo er 1529 starb), so war auch der Sohn in seiner Schulung unslät. Zuerst gieng er, sechs Jahre alt, zu dem Lehrer Jakob 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. Jan. 1513 trat er das Noviziat an, und ein Jahr

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 Konventionalen auf Kosten des Klosters nach Freiburg i. Br. geschickt, um sich dem Studium der Sprachen zu widmen. Am 14. Dez. 1517 empfing er daselbst die Würde eines Baccalaureus (der Stufe nach ungefähr unsre Gymnasial-Maturität) und im Jan. 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 Klosterzelle eine ungeheure Aufregung der Geister durch die reformatorischen Gedanken. Zur Fortsetzung seiner Studien abermals nach Freiburg geschickt, wurde auch er daselbst mit Luthers und Erasmus Schriften bekannt, und als ihm nach seiner Rückkehr ins Stift Weizzenau das Predigtamt übertragen ward, redete er auf der Kanzel im Sinn und Geist der neuen Lehre, so daß sich der Abt genötigt sah, ihm die Kanzel zu verbieten. Wie so viele andre Kleriker trat auch Mangolt auf Seite der Reformation. Schon am 15. Sept. 1522 hieng er seine Kutte an den Nagel und kam zu seinem Vater nach Konstanz, der sich schon früher dem neuen Glauben zugewendet hatte. Dieser schickte seinen Sohn im Sommer 1523 nach Zürich mit Empfehlung an Zwingli; durch dessen Vermittlung erhielt er die Stelle eines Diaakons 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 Buchdruckerei des Christoph Froschauer, der, im Jahre 1519 ins Stadtbürgerrecht aufgenommen, sein Geschäft vielleicht zwei Jahre vorher (1521) eröffnet hatte. Im Jahre 1524 verheiratete 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 Bakēn seine ersten Einkäufe besorgte.

Damals zogen die Buchhändler wie andre Kaufleute auf die Messe zu Frankfurt a. M. und besorgten dort ihre Einkäufe. 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. Hlr. bloß auf 450 Pfd. Da trat für Konstanz die große Katastrophe 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. Nach dem Tode seiner ersten Frau (1575) verheiratete er sich 1576, trotz seines hohen Alters von 79 Jahren, zum zweiten Male und zwar mit Elisabetha Ott. Ob er diese Heirat noch lange überlebte, oder in welchem Jahre er starb, ist bis jetzt 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 (A 83) 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 Fischbüchs:

„Als ich nun dieses Fischbüchle aller gestalt wie ietz gelesen gestellt und gschriben hatt, | kam uff ein zyt (1557) zuo mir Doctor Conrat Geßner, | der bat mich im ze vergessen das er das heim nemen und überlesen möchte, | des ich mich gar nit beschwert. | Der gab es seinem Vetter Herr Andreen Geßnern dem truckerherrn. Der verendert alle ordnung, | deth hinzu die contrafacturen der fischen, | wie die nüwlich nebent die Laßbrieff truckt waren sampt den sprüchen, so Jacob Ruoff darzuo gmacht hatt, | das aber nit allerding zur sach dienet. Als nun die büechle truckt waren, schickt er mir etlich exemplar zu vererung, | ab den ich mich nit gnuog verwundren kund, dann es mir nie in min herz kommen was das es getruckt sölt werden, | will geschwigen das ichs geheißen oder bewilget sölt haben.“

Nach dieser dem handschriftlichen Fischbuch beigefügten wertvollen Notiz ist dem Verfasser das Manuskript dieses Werkleins von Konrad Geßner zur Einsicht abverlangt und von diesem seinem Vetter Andreas Geßner geliehen worden. Der gelehrte Konrad Geßner 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, Frankfurt a. M. 1598), wiederum auf die Presse gelegt wurde. Geßner spricht selbst davon in seinem großen Werke Historiae animalium liber iii qui est de Piscium et Aquatilium animantium natura. Tiguri ap. Froschauerum 1558 in - fol. Dort heißt es nämlich in der Vorrede (Signatur b2): Libellum qui Germanica Aquatilium nomina alphabeticō 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 emenda explicataque.

Andreas Geßner, der mit Jacob Geßner im Jahre 1550 oder nach andern 1555 eine zweite Buchdruckerei in Zürich eröffnet hatte, brachte das ihm anvertraute Manuskript, ohne Man-

golts Vorwissen und offenbar gegen dessen Willen, im Jahre 1557 zum Abdruck in Sedenzformat (nicht, wie Leu, Lexikon 12, 484 Kottinger u. a. angeben in - octavo), indem er dem Texte die Abbildungen der Fische in Holzschnitt nebst den Versen des Jacob Ruoff aus dessen Kalender beifügte. Als 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 eigenümliches Licht auf die damaligen Verlagsverhältnisse. Wenn es ferner wahr ist, was der Autor behauptet, daß der Buchdrucker alle Ordnung des Manuskriptes verändert habe, so ist der Verdacht, daß Dr. Konrad Geßner als Sachkundiger dabei die Hände im Spiel hatte, nicht ganz abzuweisen, wie ihn denn H. M. Kottinger, Jacob Ruff's Etter Heini (in der Bibliothek der deutschen National-Literatur, Bd. 14, Quedlinburg 1847, Einleitung S. XXVII, 16) geradezu als Herausgeber des Fischbuchs von Mangolt bezeichnet. Aus all dem ergibt sich auch, daß dieses Fischbuch, das am Schlusse nur die Worte „Getruct zu Zürich“ als Kolophon trägt, nicht bei Froschauer, sondern bei Andreas und Jacob Geßner gedruckt worden ist.

Eine Vergleichung des gedruckten Werkleins mit der Originalhandschrift würde den Raum überschreiten, der mir in unsren „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 J. A., Der Kanton Thurgau, historisch, geographisch, statistisch geschildert. St. Gallen und Bern 1837. 8°. Seite 94 fg.

Mörikofer J. C., Der Fischfang im Bodensee mit Abbildungen im „Illustrierten Kalender für die Schweiz“, St. Gallen, Scheitlin & Zollinofer 1853. 8°. S. 148—158.

Staiger R., Die Fischerei im Bodensee in der „Badenia oder das badische Land und Volk“ von Jos. 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 werden im
Bodensee/ vnd gemeinlich auch in anderen se-
en vnd wässeren/ durch den wolgeleerten
Gregorium Mangolt beschrieben/
vormals nie ge-
sähen.

Item ein ander büchlin/ wie man visch vnd
vögel fähen sölle/ mit dreyßig neuwen vnd
bewärten Recepten. Auch zuo was zei-
ten im ganzen jar ein heder
visch am besten
sähe.

Genes. 1.

Fruchtbarend vnd meerend euch/ vnd erfüllend
das wasser des Meers.



Borred in dises nachfolgend

büechlin von Vischen deß Bodensees

D. G. M.

Vis der allmächtig Gott im anfang erschaffen
Hatt den himmel/ die erden vnd das Meer/
Hatt ers nit schlechts also geschaffen/ vnd dar-
 ben bleynben lassen/ sonder hatts auch mit vil anderen
 geschöpfsten geblüemt vnd gezieret. Erstlich hatt er die
 erden geziert mit gräß/ kraut/ bluomen/ gestüd vnnnd
 böumen. Nachmals den himmel mit zwey grossen liech-
 teren/ namlich mit der Sonnen vnd mit dem Mon/
 zuo erleuchtung deß ganzen vmbkreiß/ der erden/ dar-
 zuo vnzählbar sternen. Also hat er auch am fünfften
 tag gleicherwenß das went vnd tieff meer geziert
 mit wunderba- ren vnd vnzählaren vischen/ auch mit
 viler ley (Plinius meldt 176) gschlächt vnd gat-
 tugen der selbigen. Er hat auch den selbigen seinen
 Göttlichen sägen geben vnd gespro- chen: Frucht-
 barend vnd meerend eich vnd erfüllend das wasser
 deß Meers. Auf wel- (S. 4) ches Göttlichen sägens
 krafft/ nit allein die vile/ sonder auch alle gschlächt
 der vischen in jrem wäsen erhalten werdend biß zuo
 end der wält. Nun ist aber diser sägen Gottes gan-
 gen nit nun über die visch deß Meers/ sonder über
 alle andere visch aller anderer wassern deß Meers/
 so dareyn vnd auf louffend/ es shend flüß/ bäch/
 see oder wnger/ doch also daß das Meer die für-
 nemisten hab/ vnd die flüß vnnnd see auch die jren/
 nach dem es die wenigkeit Gottes geordnet hatt. Diser
 ge- schöpft 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/ vnd | in den kunstreichchen werd=meister aller din= | gen erkennen/ preisen vnd eerent 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 allerley kraut vnd frucht der böumen/ so hatt er doch härnach über 1656. | jar/ als hez allerley gschöpfst natur vnnd | krafft durch den Sündfluß geschwechet wz/ | dem menschen zur spenß erlaubt vnd verord | (S. 5) net die visch vnnd alles das sich regt vnnd | das läbenn hatt/ also daß hinfür keinerley spenß nemandts gwüsssen verleken mag/ so | sy anderest im glouben genossen wirt. Noch | so ist darunder/ so vil die leyhlichen 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 hitz/ frost/ feuchte vnd | tröckne.) Weyl ich mich aber auff bitt guot= | ter fründ begeben hab etwas vonn vischen/ | vnd sonderlich denen so gemein vnd löufig | sind im Bodensee/ zeschrenben: so hatt mich | für nütz vnd guot angesähnen/ erstlich von vi= | schen in gemein/ vnd nachmals von nedom | geschlächt insonderheit zeschrenben/ darzu | geb Gott sein gnad.

Bon der natur vnd eigen= schafft der vischen in gemein.

Wiewol in allen vischen die vier qua | liteten/ als hitz/ kälte/ feuchte vnnd | tröckne gspürt werden/ so wirt doch | (S. 6) auf dem/ das jr natürliche wonnung vnd auf | enthalt ist im wasser/ erlernet vnnd

erkennt | das glynch wie das wasser feucht vnd kalt ist, | daß auch die visch feuchter vnd kalter na= | tur sind, doch einer minder oder meer dann | der ander, wie das härnach vermerkt wirt.

Vom lynch vnd geburt der vischen.

GLeynch wie Gott vnder den menschen, | vynch vnd Gallen thieren par vnd par | erschaffen, also hatt er auch vnder den | vischen zweyerlen, namlich wenblin vnnd | männlin erschaffen. Die rogner aber sind | die wenble, vnd die milcher die männlin. Wenn | nun jr zent hie ist daß sie leychen wollend, so | leert sy die natur daß sy sich zuosamen gesel= | lend, allzent zween milcher zuo einem rogner. | Erstlich lassend die milcher jr milch vnnd | spannend die auß glynch wie ein nez: dar= | nach fassendts den rogen darehn, vnnd füe= | rend den an das ort da er fürkommen mag. | Dieses aber geschicht nit nun vnder den vi= | (S. 7) schen einerlen geschlächts, sonder glynch wie | zuo zenten vnder den yrdischen thieren etwan | zweyerlen geschlächt sich mit einanderenn | vermischtend, als Esel vnd Merch, Hengst | vnd Eßlin, Löw vnnd Pard, Wolff vnnd Hündin, ic. vnd ein drittprt die weder Esel | noch roßz, Löw nach pard, wolff noch hün= | din. Also geschicht es auch vnder den vi= | schen, das glyncher gestallt zweyerlen ge= | schlächt oder gattungen visch sich zuosamen | gesellend vnnd mitt einanderen leychend, | darauf dann ein drittisch, der keinem vnder | den zweyen geschlächten aller dingenglync ist, aber wol etwas art vnd eigenschafft der | selbigen an jm hatt, geboren wirdt: wie söl= | liches härnach

im Capitel vonn Brachß | men wenter gemeldet wirt.
 Die zeyt aber deß | lenchs ist nit allen vischen gleich,
 sonder et- | licher lench ist im Sommer, etlicher im Win-
 ter früen oder spaat he nach dem warme oder | kalte
 jar sind. So sich nun die zeyt eines he- | den lenchs
 nachet, sol man der schwangeren | vischen verschonen,
 damit dann die jugend | fürkomme vnnd erhalten werde.
 Nach | dem lench aber sol man jrenn verschonenn | (S. 8)
 von wägen daß sy mager vnd erger sind | dann andere
 zeyt, auch leuchtlich feber vnd | andere frachtheiten da-
 ran geessenn wer- | dend.

Welchen menschen die visch minder oder mer schädlich seind.

Dieweyl hede spenß vnd narung in | die substanz
 deß gespenßten verfeert | wirt, vnd aber alle visch
 von natur | kalt vnd feucht sind, so volget darauf,
 daß sy | feinerlen Complexionen schädlicher sind | dann
 den Phlegmaticis, dann durch sy das | phlegma (das
 ist die kalt vnd feucht natur) so | sunst fürtrifft, nach
 mer zuo nimmt, dadurch | dann böß mägen vnd also
 schädliche feber vnd | wassersuchten volgend. Hiergägen
 aber so | sind die visch feynrerlen menschen mind' schäd- |
 lich dann den Cholerics: dann wyl vnnd jr | natur
 hitzig vnd trocken ist, so wirt die selbig | mit der kälte
 vnd feuchte der vischen etwas | temperiert vnd gemäßiget.
 Die Sanguinei | aber vnd Melancholici habend etwas
 ge | (S. 9) meinschafft mit den vischen, die Sanguinei
 der feuchte, vnd die Melancholici der trö- | ßne
 halben, dahär sy dann jnen benden nit | so gar schäd-
 lich sind, als den phlegmaticis.

Welche visch minder oder mer schädlich shend.

Wiewol alle visch von natur kalt vnd feucht sind, so fürtrifft doch yetwe dere natur minder oder mer in einem visch weder jm anderen dem selbigen nach er auch minder oder mer schädlich ist. Erstlich so sind die Merfish vnd anderer gsalz ner wasser gesünder dann die in den süessen wässern: vnd das von deß salz wägen welches die überflüssigen kälte vnd feuchtigkeit verzeert vnd vor faulen verhüet. Da hár dann ein gesalzner hering auß der Donen rouw geessen ein onschädliche ringdöuwige spenß ist. Dar nach so sind die visch in rünnenden fels vnd kitzächtigen wässeren gesünder dann die see oder wengerfish. Für auß aber sind vngesund vnd schädlich die pfütz vnd moß- (S. 10) fish. Item so sind all schleymfish schädlicher dann die schueppfish: derhalben auch die im gsaß Mosi nit allein von der figur vnd be deutung sonder auch von leyblicher gsundt heit wägen verbotten sind wie man das hat am eilfften Capitel deß dritten buochs Mo si. Item so sind alle feiszen visch schädlicher dann die mageren. Und darumb sprächend die Phisici: Omnis pinguedo mala, omnium piscis pessima das ist Alle feiszte ist böß vnd schädlich aber am schädlichesten die vischfeiszte. Es sind auch die matten visch alle zent schädlicher dann die fecken.

Wie man die visch fochenn sölle vnd wie sy zum gsündesten shend.

Dieweyl die visch jrer fürträffenlichen felte vnd feuchte halben mensch licher Complexion zuo wider

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

(S. 12) Wie aber den vischen durch ordenliche | köcht jr fürtrefsenliche kälte temperiert wirt: | also wirdt auch den selbigen die überflüssig | feuchte durch das braaten hingenommen. | Derhalben die gebraatnen visch allzent ge- | sünden sind dann die gsottnen, sonderlich so | man die mit gwürkt anmacht. Vom Her- | ren Christo läsend wir Luce 24. daß er gebra | ten visch geessen habe, der gsottnen aber wirt | nit gedacht.

Die gebachnen visch sind zum wenigsten | gesund,

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

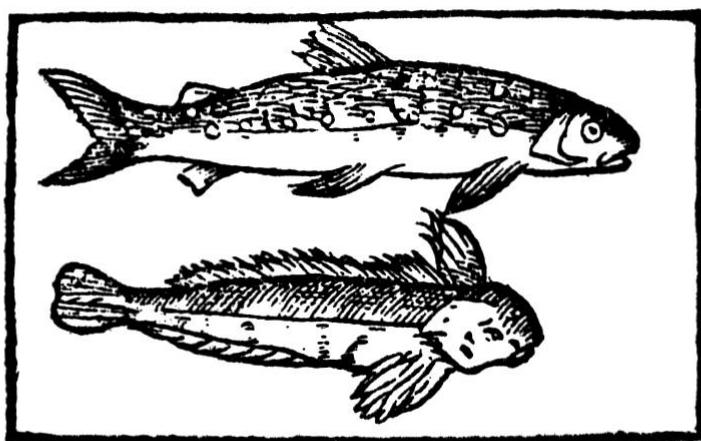
Von der speyß vnd narung der vischen.

Was die speyß vnd narung der vi- schen sey, das
wirt erlernet vnd er- sähnen in jren mägen so man
die ent- weidet: dann man darinn findet mieß, lätt,
(S. 13) mucken vnnnd würmlin. Bil deren gläbend | deß
raubs anderer vischen, als der Hächt, | die Wällfisch vnd
etlich andere. Die gruob | vnd weuerfisch aber werdend
an etlichen or ten gespenset mit dem eyngweid der thieren.

Demnach wir nun bißhär von der eigen schafft
der vischen, Item vonn jrer geburt föcht vnd anderem
gesagt habend, wollend wir den anderen theyl diß
büchlins zuo hand nemmen, vnd schreyben von yedem
gschlächt der vischen deß Bodensees.

Jenner.

Allerley visch / groß klein / jung alt
Sind allsampt feucht darzuo auch kalt
Bachferinen Groppen sind am besten
Im Jenner so Buren skorn außtröischen.



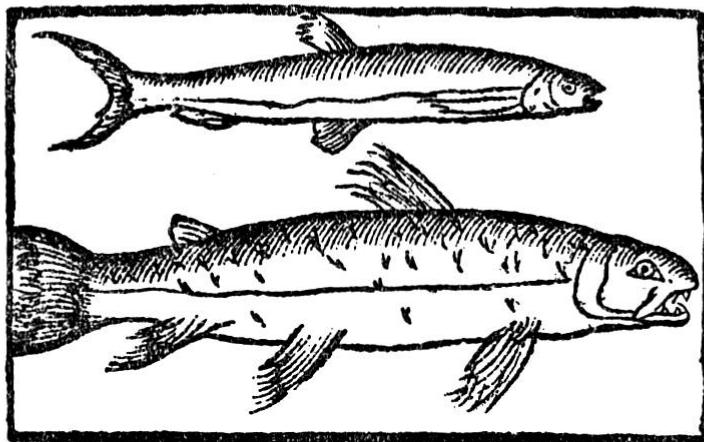
(S. 14)

Von Groppen.

DEr Gropp, welchen etliche in La- | tin Cottum et-
liche Boithum nennend | ist ein kleins rogenhaftts
vischlin, | wirdt sältern länger dann der mittel fin-
ger an einer manns hand, hatt ein grossen | kopff, da-
här er dann auch Capito genennet | wirt. Sein leich
hebt an umb Osteren, ist | am besten von S. Anderesen
tag biß in A- | prellen. Man sol sy sieden wie die
grundlen: | gebachēn aber sind sy auch guot.

Hornung.

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



(S. 15)

Von Färhinen vnd Inlancken.

Färhinen, so die latini nenend Variones, | trottas,
Struttas et thedones, sind | rotsprecket schlymfisch,
habend lind | vnschädlich grät, verglychend sich am fleisch |
vnd gstellt auch am gschmacht den Salmen, | vnd hal-
tend auch etlich es sye einerlen visch. | Der Salm so er
sich leichen wil, zeücht er sich | gegen den fluß als went
er mag, da verleicht er, | vnd feert dann wid': also auch

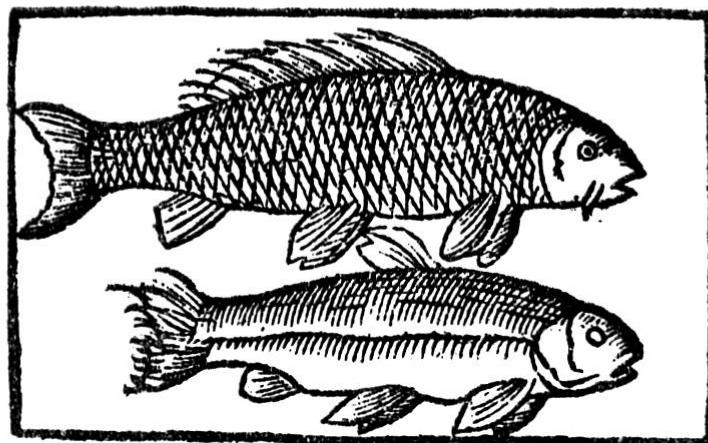
die Färhin so ir zent hie ist, strenght sy den see auf gegen den eyn- fluß deß Reins, da laßt sy den leich vnd fert dann wid'. Und wie der Salm vmb S. Jacobs tag als er hez verleicht hat, seinen geschmack vnd güete darzuo auch seinen namen verleürt, vnd ein Lachs genennt wirt: also verleürt auch die fär hin vmb S. Jacobs tag nach dem sy hez ver leicht hat, jr art vnd namen, vnd wirt dannet hin genennt ein Inland. Diser visch verglen chet sich der Rechholter staud: dann wie die selbig erst am dritten jar zentige frucht bringt: also wachzt vnd zentiget der Förhinen leich auch bis in das dritt jar. Die zent aber jres lynchs ist zuo gemeinen jaren zuo mittlem Augsten vor oder nach, ne nach dem kalte o der warme Jar sind. Dann glich wie (S. 16) durch fruhenn Sommer alles gewehs der erden zur renfse gefürderet wirdt: also wirt auch das wasserungh durch das warm som mer gewitter gefürderet zuo jrem lynch. Nun sind aber im Bodensee zweyerlen Förhinen: namlich Grundförhinen vnd Schwäbfär hin. Diser vnderscheid aber ist nit am visch sonder an der weid: dann die Grundfärhin jr weid hatt im grund vnd in der tieffe, da här sy dann auch den namen hatt vnd ein Grundfärhin genennt wirt. Die Schwäbfärhin aber schwäbt oben embor, weidet vnd neret sich der muckenn ob dem wasser. Wie nun das vñch auff ein guote feizte weid geschlagenn lynchaffter, senzter vnd am fleisch besser ist, dann das auff dürre vnd magere weid getrieben wirt: Also hatt es auch aller ding ein gstell mit den vischen. Nun iſts aber gwüß daß der lättächting grund besere narung vnd weid gibt, dann die mucken: so volget auch daß die Grundförhinen beser sind dann die Schwäbfärhin, daß dann alle schleckmeuler wol wüssend. Die Färhi nen habend

gegem Sommer vnd biß nach | dem Höuwmonat ein
rotlächt vnnd gold- | (S. 17) farb fleisch/ da här sy
dann/ als etlich achtend | Aurata ab auro/ von gold
här genennt wirt. | Es nennend auch etlich ein fölliche
Färhin | ein Goldfärhin. Es hatt auch der nam Fär
hin mit dem wörtlin aurum etwas gleych- | stimmung
vnd verwandtnuß. Danäbend | ist mir nit unwüssend
das Aurata ein son- | der gschlecht eins Meerfischs ge
nennt wirt | ab auribus von oren här. Nach S. Jacobs
tag aber/ so die Färhin verleicht hatt/ ver- | leürt sy
die goldfarb/ den schimel/ wie oben | gesagt ist. So
man die Färhin sieden wil/ so | sol man sy gestucket
in ein kalt brunnenwas- | ser legen ein halb stund/ vnd
darnach in süt- | tigen halb weyn vnd halb wasser über
thuon. | Der gradt vnd schwank gebraaten ist ein | Fürst
liche spenß.

Von Agonen oder Lagenen / zuo Zürych
genannt Laugelen.

Die Agon ist ein kleins weisses schüep | fischlin auffs
lengst eines fingers | lang/ wirt anderstwo ein Lagen
ge | nennt. Ist zuo seiner zent ein wolgeschmackts | visch
lin/ wirt aber ben etlichen verachtet von | (S. 18) wä
gen jrer weid vnd narung/ dann sy gern | ben den pro
pheten wonend. Summers zeysts | wachsend Nestel in
jnen/ das sind weisse lan | ge/ dünne/ zuosamen gwick
lete würmlin/ wie | in Hafzlen/ als dann sol mans nit
essen. Diser | vischen leich hebt an im Brachet/ vnd
leynchend | zuo zenten mit den Brachsmen vnd Rotten.
So | sy sich mit jnen leynchend/ so erwachzt auß dem:
leich ein Drittisch/ an dem man bender vischen | natur
augenscheinlich gespürft/ vnd doch we | der Agon noch
Brachsm oder Rott ist. Von | Agonen schrybt Platina
im buoch von Erlichen | wollust am 56. Cap. deß zä
henden buochs.

Merk.



Karpffen sind gesunder dann Schlygen
 Ja die in frischen wassern ligen
 (S. 19) Doch in dem Merzen naach vnd wyt
 Dass man sy ist je rechte zyt.

Von Karpfen/ Sprollen vnd Sezlingen.

Der Karpff/ welchen die Latini nennend | Carpum
 vnd Carptionem/ ist ein herr- | licher gesunder vnd
 guotter schueppfisch/ 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 Flük habenn | mag/ dann
 er sich darinn mercklich besseret. | Diser visch ist guot
 zuo allen zenten/ on gegen | dem Brachet/ so er ver-
 leicht hatt. So er lei- | chen wil/ lafft er sich auff das
 port da dz was- | ser warm ist/ da selbst streicht er
 den rogen | auß: darnach ziehend jm nach zween Mil-
 cher die fassend mit der milch den rogen auf | als in
 ein tüechlin/ vnd fuerend den dahin/ | da er mag für-
 kommen. So er nun fürkummt/ | wirdt er im ersten
 jar genennt ein Sezling/ | im anderen jar ein Sproll/
 vnd imm dritten | jar erst ein Karpff. Der Karpff
 hatt mer | schweif dann kein anderer visch/ der hal-
 benn er dann auch von natur minder kalt | (S. 20) ist

dann andere. So man den entweiden vnd | kochen wil/
sol man den schweiß mit weyn | in dem man den visch
sieden wil/ abwäschen/ | vnd in faltem weyn überthuon.
So man jn | in sulzen oder galred wil machen/ sol man
die schüeppen daruon in ein saubers tüechlin | thuon/
vnd bey dem visch sieden/ so gibt es ein | dicke brüehe.
Der schläck vnd brang an dem | Karpffen ist das haupt-
stück/ sunderlich a= | ber die zung.

Von Schlygen oder Schleychen.

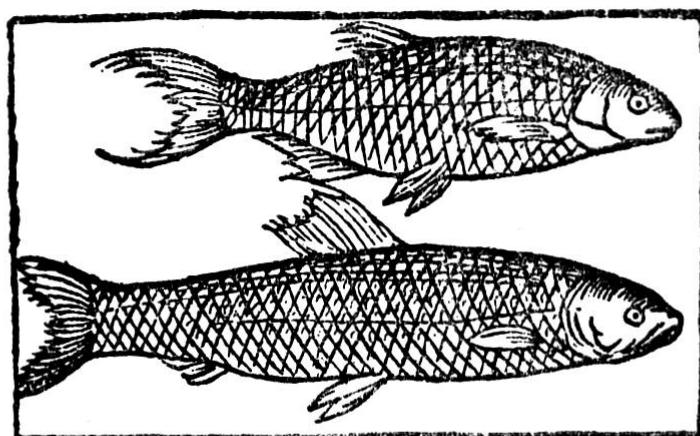
Die Schlyng ben den Latinischenn | Tinca genannt/
Ist ein schleymfisch | mit einer dicken haut/ hatt auch
im | Teütschen den nammen vom schleym här. | So man
die entwenden wil/ sol man sy in | heiß wasser legen/ vnd
durch ein rauch tuoch ziehen/ daß der schleym darab gange.

Dar- | nach sol man sy bereiten/ vnd in faltem
weyn überthuon. Ir wonung
ist gemeinlich in roren
vnnd im See-
kraut.

(S. 20)

Aprell.

Blicken Schwalen sind schlecht visch
Den armen kommendts über tisch
Doch mag man sy wol außerwellen
Am besten finds imm Aprellen.



Von Blicken.

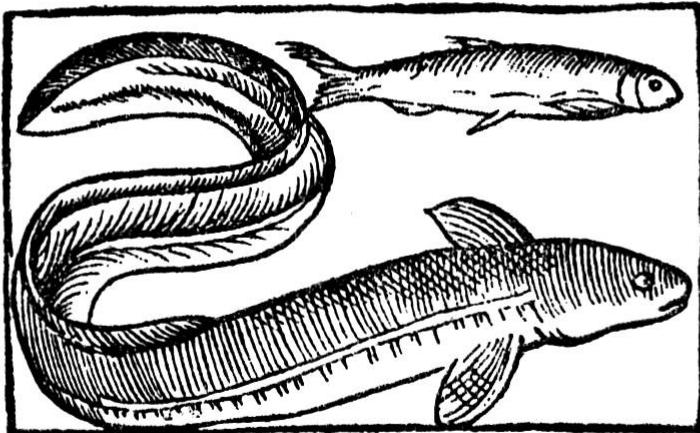
DEr Brachsm/ den man Prasinum | nennet/ vnd der
Blick sind ein visch/ | doch so enderet er den namen
nach | der zent: dann im ersten jar wirt er genennt |
ein Blick/ im anderen jar aber ein Brachsm | vnd das
bleybt er. Ist ein breiter schuepfisch | mit einem kleinen
köpflin. Hie von magst | du härnach im Höuwmmonat
sähen/ da wir | weytlöuffiger von der Brachsmen sagen |
wellend.

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

FIn Blicke ist ein junger Fürn/ hatt rote | öuglin/
Derhalbenn er ein Rotöuglin ge= | nent wirt/ hatt
die bittersten gallen vnder al | len vischenn. Ist nit
sonders groß geachtet | bey den schläckmeülerenn/ der-
halbenn sy dise | visch Schnynderfisch nennend. So sy
jährig | sind werdendts Fürnlig/ vnd im dritten jar
Fürn/ vnd am Zürychsee Schwalen genent: | vnd bey
den Latinis Leuciscus oder mugil | fluuiatilis. Fürn
aber acht ich werdend sy | genennt von der zent här/
vnnd sy hez jährig | vnd fernig syend: als man dann
sagt fürnen | wehn/ für fernigen wehn. Diese visch all-
sampt | sind rogner/ vnd ist vnder jnen kein milcher. |
Sein leich hept an im Aprellen/ vnd wäret | biß zuo
mittlem Meyen. So mans sieden wil/ | sol mans legen
in heissen wehn.

Mey.

Reling vnd Ael sind rauch vnd glatt
Beyd visch sind feiñt darzuo auch matt
(S. 23) Doch hands ein großen vnderscheid
Im Meyen guot finds zuobereit.



Vom Reling.

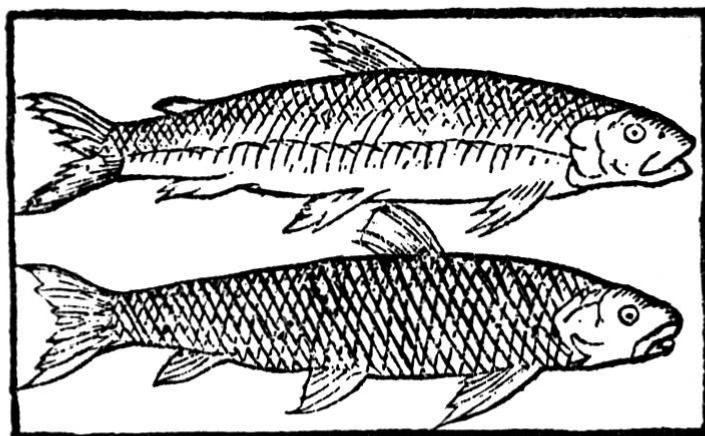
Hürling, Stichling, Eglin vnd Reling, ist als Hein visch verenderend a-her die nammen nach der zent: dann dieweyl er minder dann järig ist, wirdt er genennet ein Hürling, im anderen jar wirt er zuo Zürnch genennt ein Egli, anderstwo a-her ein Stichling: im dritten jar aber wirdt er anderstwo genennt ein Eglin, zuo Zürnch ein Stichling: vnd so er nach stercker vnd grösser worden ist, ein Reling, Bersich, bey etlichen ein Perch genent, welcher namm auch nit vnänlich ist dem Latinischen namen Perca, (S. 24) als ettliche meinend, quasi porca: dann glynch wie das Schweyn oben über den rug fenhär hatt rauch stächend pürst: also hatt auch diser visch über den rugken här rauch stächend gredt, damit sy Gott vnd die natur bewaaffnet hatt wider die schädlichen raubfisch. So diser visch angriffen wirt, so streüssset er sich, verlekt vnd sticht mit dem burst, welcher stich gar vnhelksam ist. Ir leych ist im merzen vnd Aprellen, wie du weyter finden wirst, da wir von Hürlingen, Stichlingen vnd Eglinen sagen wellend. Suoch den Augstmonat.

Von Aelen.

DEr Al, so die Latini nennend Anguil-lam von wägen das er gesformiert ist wie der Schlang, ist

ein fürauß falter/ matter | vnd feüchter visch/ dar an
gar bald ein feber | mag geessen werden. Dieser 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 an-
dere visch/ sonder zuo aller zent. | (S. 25) Sind am besten
im Meyen vnd biß zuo mit- | lem Augsten. Es schren-
bend 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 jm die haut abziehen/ vnd schwanz | vnd kopff
hin werffen. So man jn aber bra | ten wil/ mag man
jm die haut (nach dem man | jn über den rugfen ge-
seüberet vnd mit Sal | beyen bestectt hatt) wider an-
ziehen/ vnd al= | so ganz braaten: oder man mag jn
zuo schen | ben machen/ an spißlin stecken/ vnd also |
braaten.

Brachmonat.



Blauwling vnd Haſſlen sind bekannt
Im ganzen weyten Teutschenland
(S. 26) Noch sol man sy kochen vnd rüſten
Im Brachet finds am aller besten.

Von Felchen/ Balchen vnd Blauw-
lingem.

Uß den Sandgangfischen/ auch auß den grünen Gangfischen erwachsend Felch | lin/ auß den Felchlin Felchen/ welche an etli chen orten Balchen vnd Blauwling ge- | nennt werden. Etliche nennend die Mugi | les lacustres/ etlich Falcons. Dann gleych wie der Falck vndern vöglen ein adelicher vogel ist: also ist auch der Felch vnder den vischen ein adelicher visch/ vnd werden auch eins theyls genannt Adelfelchen. 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 vnd in der tieffe/ vnd die nennt man Blawfelchen. Wie nun diese Felchen ein vnderscheid ha- | bend im namen/ also ha- bend sy auch ein vn- | derscheid in der natur. Dann so der Sand- | felch 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 darior. Ir jugend werden | genannt Felchenbläterlin. Dese Felchen | sind die kostlichesten braat- fisch die man ha- | ben mag/ der auch gebraaten als ein sunder- | traut in weyte land gefüert wirt. Es ist auch di | ser visch heiß abgsotten außpündig guot: inn heissem weyn sol man in überthuon. Vonn Gang- fischen aber wellend wir härnach bald | an dem end dieses büechlins mer sagen/ dar- | umb du wol am sel- bigen ort darnach sähen | magst.

Von Hæzeln vnd Häselin.

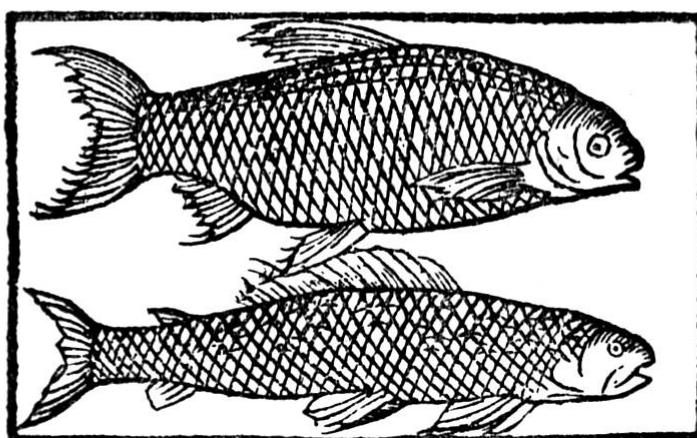
D̄ser visch wirt im ersten jar ein Hasel- | schosss vnd im anderen jar ein Hasel ge | nennt: in Latin möchte

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 leych hept an im | Mercken. So man den sieden wil/ sol man jn legen in heissen weyn.

(S. 28)

Höuwmonat.

Brachsme vnd Aeschen sind edel fisch.
Die ißt man auff jrs gleychen tisch.
Man sied ald braats gleych wie man thuot
Im höuwat sind sy gsund und guot.



Vom Brachsmian.

DEr Brachsmian/ so ettliche neuwe in La | tin Pra-
sinum nennen/ vnd der Blick | sind ein visch/
doch enderet er den nammen | nach der zent (wie wir dann
auch da oben im | Aprellen vom Blickenn anzeigen habend.)|
Dann im ersten jar wirdt er genennt ein | Blick/ im
anderen jar aber ein Brachsmie/ | vnd das bleibt er.
Ist ein breiter schüepfisch | mit einem kleinen köpflin.
Dieser visch leicht | (S. 29) gemeinlich im Brachmonat/

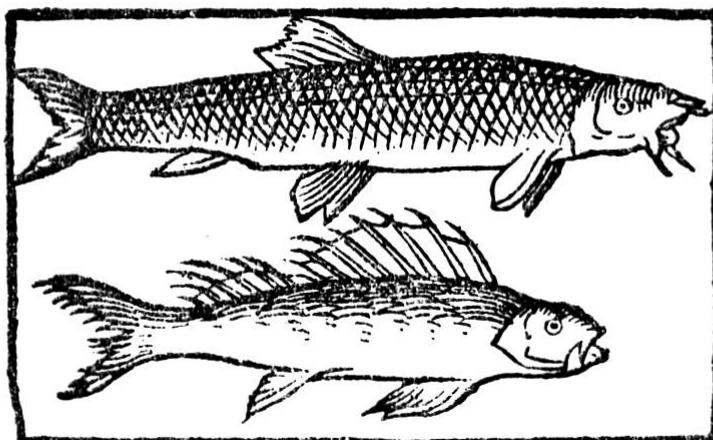
etwan mit den Brachsmen/ etwan auch mit der Rotten. |
 So er sich aber mit der Rotten leichet/ | so wird darauff
 weder Rott nach Brachsmen/ sun | der ein Drittisch/ den
 man nennet ein hal | ben visch/ ist grösser dann die Rott
 vnd flei | ner dann die Brachsm. Diese visch findet man | in
 allem Bodensee nit besser noch grösser/ | dann umb Arbon
 vnd in der Cluſ. Dann | man daselbst findet die zähen
 pfund schwär | sind. So man den wil sieden/ sol man
 in ü | berthuon in kaltem weyn.

Von Kresslingen/ Knaben vnd Aeschen.

Dis ist alles ein visch/ vnd enderet sich aber | der
 nam nach den jaren. Im ersten jar | wirt er ge-
 nennt ein Kressling in Latin Go | bio fluuiatilis: im
 anderen jar ein Knab o= | der Yser/ im dritten jar
 ein Aesch/ den die La | tini Thymallum nennend. Et-
 lich achtend | die Kressling wachsen aus den Grund-|
 len. Diese visch habend ein wunderbarliche | natur/ dann
 sy ein geschmaet an jnen hab- | bende/ da bey sy die
 fischer nachts erkennend | ee sy gesähen werden. Diese
 visch sind guott | (S. 30) vom Merken an bisz in herbst-
 monat. So man | die sieden wil/ sol mans in kaltem
 weyn über | thuon. Eschenschmalz ist ein gar heilsam
 ding | zuo dem brand vnd zuo den augen.

Augſtmonat.

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



Von Barben.

DEr Barb/ welchen die Latini Mulum | Barbum vnd Barbonem nennend/ vom baart vnd den zweyen kneblen här/ so er bei dem maul hat: ist ein edler ringdöuwiger | (S. 31) vißch/ franden vnd gſunden menschen vn- | schädlich: ist im Menen am besten/ aber im Höuwmonat nimpt er wider ab. Sein na- | rung ist das ſeekraut/ ſchnegken vnd vißch/ | verschonet auch nitt der vißchen ſeines ge- | ſchlächts. Ir art ist/ dz sy ſich vnder die rein | lägerend vnd wüelend wie die ſchweyn/ so lang biß sy etwan verfallen. So man den | Barben ſieden wil/ so lege man den in heis | ſen weyn. Sein rog/ vnd ſunderlich im | Menen/ hatt die krafft vnd natur zuo laxie | ren vnd ſtuolgang zemachen/ ſonderlich an | müeffiggendenn leütten/ dann ich erfarenn | hab/ daß er an arbeitsamen mit gewürcket | hatt.

Vom Hürling/ Stichling vnd Eglin.

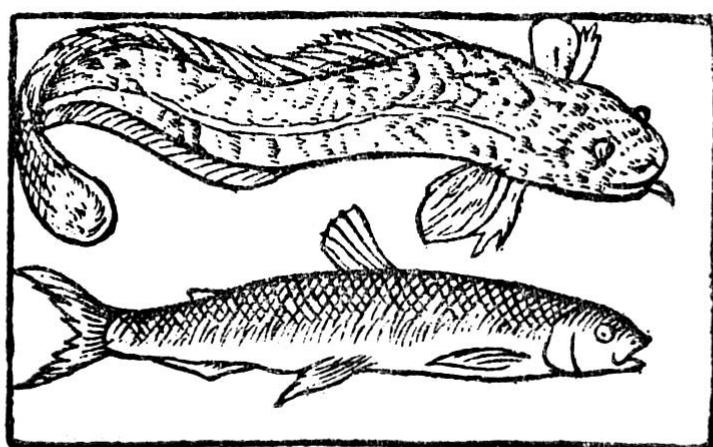
DIe drey ſind ein vißch/ verenderend aber | den na- | men nach der zeint: dann im ersten | jar/ vnd wenl er minder dann jährig iſt/ wirt | er der zeint nach ge- | nennt ein Hürling/ im an | deren jar ſo er hez erſtardet vnd ſtächend gredt | hatt/ wirt er genent ein Stich- | ling: im dritten | jar aber wirt er genennt ein Eglin/ anderſtwo | wirt er genent ein Reling/ an etlichen orten | (S. 32) ein Bersich/ bei etlichen ein Perch/ welcher

namm auch nit vnänlisch ist dem Latinischen | namm
 Perca/ als etlich meinend/ quasi por- | ca. Dann gleych
 wie das schwenn oben über | den rugfen här hatt rauch
 stächend bürst: | also hatt auch das Eglin ob dem rug-
 fenn | här rauch stächend gredt/ damit sy Gott vnd
 die natur bewaaffnet hatt wider die schädli- | chen rau-
 fish. So diser visch angriffen wirdt/ | so streüft er sich
 vnd verlezt mit dem burst/ | welcher stich gar vnheil-
 sam ist. Die Hür- | ling/ welche ettliche Siluros nen-
 nend/ mag | man Perculas nennen. Dise visch leichend |
 im Merzen vnd Aprellen: die jugend aber | darff man
 nach der Seeordnung vor Sant | Blrychs tag nit fahen.
 Under allen vischen | ist gas (so!) Egle der gsündest/ den
 auch verwun | det leüt vnd kindbetteren essen dörffend.
 Alle | frandheit so dem Eglin mag zuostehn schlecht |
 alle in die läber: dahär dann kein Eglin ist/ | das nit
 pfinnen an der läberen habe/ derhal | ben sy vngsund
 vnnid gar nit damit zebran- | gen ist. So man die Hür-
 ling sieden wil/ sol | mans in heissen/ die Stichling
 aber vnnid | Eglin in kalten weyn legen.

(S. 33)

Herbstmonat.

Trüschen vnd Albelen sind guot fisck
 So man die bereitet also frisch
 Gsotten vnd braaten feck vnd satt
 Am besten sinds im Herbstmonat.



Von Treüschen vnd Moserlin.

Die Treüschen oder triesch vnd das Moserlin sind einerlen visch verenderend aber den namen nach den jaren auch ire weid vnd lägerstatt. Dann die wenzl 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 Treüschen welche man (S. 34) (vocabulo barbaro) Triscas nennen möcht. Diese wirt eins werdschuochs lang vnd zwey er pfund schwär: werdend umb den ganzen Bodensee nienen mer und grösser gefangen dann zuo Rhineck. Daselbst findet man auch Wirt die den Gesten die läberen aus den Treüschen (welches am visch der recht brang vnd schläck ist) foehend vnd die Treüschen wider in ghalter 14. tag lang gehn lassend. Under allen vischen ist keiner d' vor alter blind wird dann die Treüschen. Ir leich hebt an im December fruo oder spaat nach dem es kalt od' warm ist. So man die sieden wil sol mans in kaltem weyn über thuon. Im jar 1446 ward zuo Constanck ein so grosse Treüschen gefangen daß sy fünff batzen galt.

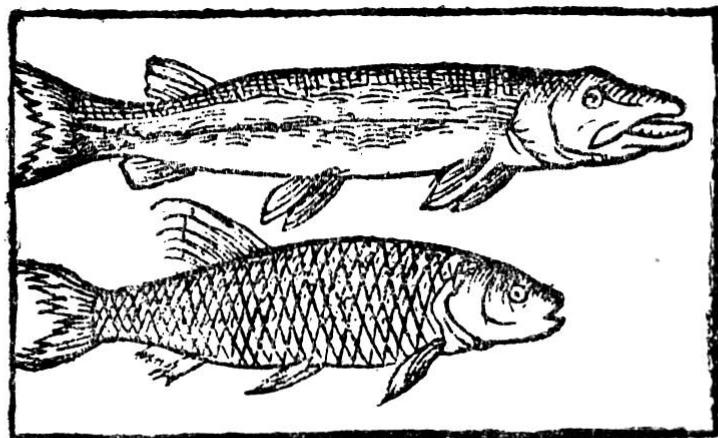
Von Albelen.

Die Seel Stüb vnd Gangfisch ist ein visch enderet aber den namen nach den jaren. Im ersten jar werdennts genennet Seelen im anderen jar Stüben. Am Zürichsee aber werdennts genennet Albelen (Alburin) eintweders ab albedine das ist von der weisse der schueppen vnd deß fleischs: oder (S. 35) aber vom wörtlin Halb quasi Halbelen da rumb das es halb erwachsen visch sind. Im dritten jar werdennts genannt Gangfisch ic. Von diser gattung vischen wellend

wir här | nach wentlöuffiger schreyben/ da wir von
den | Seelen vnd Gangfischen in sonderheit sa= | gen
werdend.

Weynmonat.

Hecht vnd Rottinen sind so gmein
Daz̄ man sy facht selten allein
Um besten finds in dem Weynmonat
Ouch gsund vnd quot wol eyngekochat.



Vom Hecht.

DEr Hecht/ welchen die Latini Lucium | von dem
Griechischen wörtlin Lykös, 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 vnd frässiger raub-
fisch/ | dahär er dann Lupus/ das ist/ ein wolff ge-
nennt wirt. Sein leich hept an im Alprellen | vnd wäret
ben zwey monaten/ so besseret er | sich wider. Doch
so ist ein alter Hecht zuo al | len zenten deß jars quot/
von allein so er den ro | gen lafft. Es ist auch der mil-
cher besser dann | der rogner/ wie auch vnder anderen
vischen. | Er ist quot gsotten/ braaten vnd bachen. So
man den außnemmen vnd zum sieden berei- | ten wil/

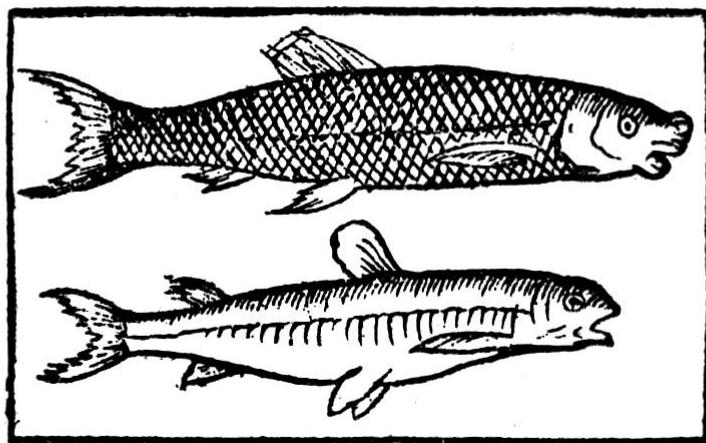
sol man die gallen nemmen vnd den | visch damit überstreichenn/ gleych wie den | Karpffen mit seinem schweiß: oder man mag | die bey anderm eyngweid sieden. So man | den Hecht sieden wil/ sol man den in sütti- | gem weyn überthuon/ vnd daran das saltz nit | sparen/ dann er deß nit mer an sich nimpt | dann im gebüre. So man aber den Hecht | wil blaw sieden/ so thuo im also: Mach den | zuo stücken/ wäsch die vom schweiß sauber ab/ legs darnach ein halb stund oder länger in ein | starchen essich. Darnach thuo in eim visch- | (S. 37) fessel wasser über/ das saltz wol/ vnd so es in | allem sieden ist/ so schütt visch vnd 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 ganz blaw/ lustig vnd wolgeschmackt. | Der hechtfyfer in einem mörser klein gestos- sen vnd eines guldins schwär eyngenommen | zersprengt vnd bricht den blaterstein.

Von Rotten oder Rottinen.

DEr Rott ist ein breiter schüepfisch nit vn | gleych dem Furn/ anderest dann das er | nit so breit vnd rogenhaft ist. Gsellet sich zuo | zenten zuo den Brachsmen/ mit denen leicht | er/ vnd wirt darauf ein halbfisch (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 weyn überthuon.

Wintermonat.

Nasen vnd Rötelen mit vnderscheid
 Werden auch Kochet zuobereit
 (S. 38) Doch sollt jr art also verston
 Am besten finds im Wintermon.

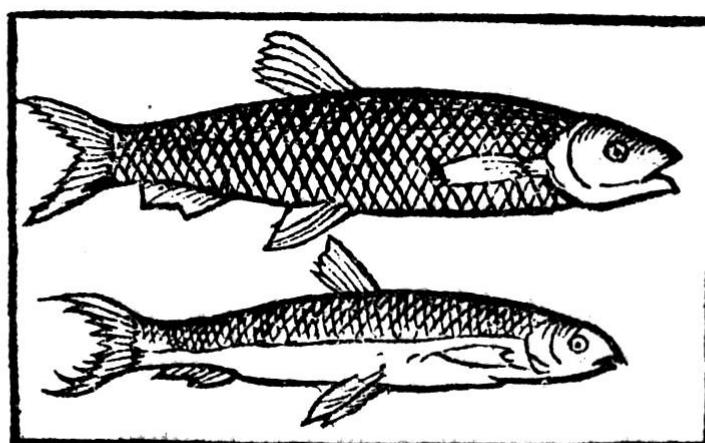


Von Rötelen/ Rötling vnd Roten.

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

Wolffmonat.

(S. 39) Der Alantfisch vnd wasser Hegling
Gesotten guott finds darzuo döuwig
Sind smertheil feift/ milt/ guot vnd matt
Am besten finds im Wolffmonat.



Vom Allant.

DEr Allant/ so die Latini squalum nen= | nend/ ist
Ein rucher schüepfisch/ am fleisch | nit vngleich den
Nasen/ die doch weder im | Ober noch Undersee wo-
nend: derhalben ist | er braaten besser dann gsotten.
So man aber | den he sieden wil/ sol man jnn über-
thuon in faltem | weyn/ vnd so er schier eyngsotten ist/
mit hei| ser butter begiessenn. Diser visch ist in sei- |
nem leich gar wunderbarlich/ dann er im Men= | en
an der einen seyten leichtet/ vnd an der an | deren hinauß
so die Emle zentig sind. So er | seine jar erlanget wirt
er einer eln lang.

(S. 40) Von Seelen/ Stüben/ Gangfischen.

Die Seel/ Stüb vnd Gangfisch ist einer | ley visch/
Denderet aber den namen nach | den jaren. Im ersten
jar werdendts genant | Seelen/ im anderen jar Stüben/
am Zürich | see werdendts genennt Albelen (Alburin) |
eintweders ab albedine/ das ist/ vonn der | weisse der
schüeppen vnd deß fleischs: oder a= | ber vom wört-
lin halb/ quasi Halbelen/ dar= | umb das es halb er-
wachsen visch sind. Im | dritten jar werdenndts genennt
Gang oder | Wattfisch/ in den alten Latinischen brieffen |
Vadi pisces. Nun sind dreyerlen Gang= | fisch im Boden-
see: die erst gattung werdennd | genennt Sandgangfisch/
vnd daraufz er= | wachsend Sand oder Adelfelchen.
Die an | der gattung das sind grüen Gangfisch/ vnd |
daraufz erwachsend Blawfelchen. Die dritt | gattung
sind weiß Gangfisch/ vnd die selbi= | gen bleibend Gang-
fisch. Etlich werdennd ge | fangen umb Constanz/ vnd
ist jr leich in | der Fasten/ vnd jr lägerstatt zum grösten
in | der Clauß zwüschen Brägenz vnd Lin= | douw.
Die ander gattung wirdt gefangen | vmb Constanz/
vnd ist jr leich im Wolff= | (S. 41) monat/ vnd wäre

ben sechs wuchen. Ir grösste lägerstatt ist näbendt Constanz, des ort das man nennt in der Gruob, da sy jährlich 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. Dese all sind guot gesotten, gebräaten vnd gebachten. So mans sieden wil sol mans in heissen weyn legen. Dese visch wirdend in lagelen eyngsalzen vnd in frömbde land gfüert. Man derrts auch vnd vereeret damit Fürsten vnd Herren.

Von Kirchlin.

Diß sind weiß schüepfisch vnd geformiert wie die Gangfisch, habend groß beich, werden als groß als halb Felchen. Ir wonung ist in der tieffe, vnd ir leich zuo Sommers zehn sind zuo kochen wie die Felchen.

Von Grundlen.

Diß ist gar ein edels schleymfischlin, welches bei den neuwen Latineren Fundulus genent wirt: hatt den namen da här, das (S. 42) es sein wonung im grund hatt. Ist am besten von Wienächten bis auff Österen, als dann hebt der leich an. Doch wellend ettlische daß sy all monat leichind. So man die sieden wil, sol mans in heissen weyn legen, mit essich ab trüchnen, vnd nit lang sieden lassen.

Von Bauten oder Pfellen.

Die Bauten sind kleine schleymfischlin, vast in der länge wie die Grundlen, haibend weisse beichlin, sind spregfelet vnd gespieglet wie die Pfäwlin, da här sy dann an etlichen orten pfellen oder pfrillen genemt werden. 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 genent wer | den. Sy werdend auch Binkbauten genent/| darumb das jr wonung vnd weid in den binzen. Sind quot vom December biß nach O | stren/ als dann hept an jr leich. Man fohtets | aller ding wie die Groppen.

Von Wälinen.

Wälinen oder Bälinen/ sind gleich in den | süessen wässeren wie die Balene (in Latin | (S. 43) genant) im meer sind. Sind die aller grössten | vnd fürnemsten visch im Bodensee: sind schllym | fisch/ habend groß vnd breit köpff/ vnd gar nach | gestaltet wie die groppen/ am fleisch vnd ge- | schmackt nit vngleich den Treüschen. Dieser | 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 gwüs | se anzeigen gehalten/ daß sich gemeinlich nach | dem sich dise visch sähnen lassend vnd 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 Bischtumm kommen ist/ wurdend | bey Rhineck drey Wälinen gfangen/ deren eine | kam gen Beldkirch/ eine gen Lindouw/ vnd | die kürkest gen Constanz/ die doch länger wz | dann kein mann in Constanz/ wie dann die selbi | gen all gemessen/ vnd in der fischerzunft im | saal verzeichnet vnd gemahlet worden sind. So man dise visch sieden wil/ so lege mans vor- | hin gestücket in kalten weyn/ vnd machs in | ein gälwe wolgewürzte brüehe. (S. 44)

Das Ander büechlin/ wie man visch vnd

vögel mit den händen vnnnd auch sunst
fahen sölle/ mitsampt dreyßig
neüwen vnd bewärten
Recepten.

Vom visch fahen.

Im Meer wo ein schlächt vser ist/ werdend vil visch gefangen mit einem nez/ das sy nennend Scorticarium. Das nez ist gar lang/ breit vnd eng/ vnd hatt einen strick zuo der einen seyten mit plenflöcken/ vnd auff der anderen seyten mit pantoffelholz das es sich selber aufrichtet im wasser/ vnnnd also außgespreitet bleibe. Das nez fürerend sy mit einem schiff in das Meer/ vnd lassend das ein haupt an der erden/ das alle zent ein, thenl, steig an den grund.

Wann die Schiffleüt gefaren sind in das (S. 45) Meer/ vnd das nez gar habend auß geworf fen/ so kommend sy wider/ als mit einem bogen zum vser. Zwen fischer bey dem vser ziehend die zwen haupt deß nez zuo dem land.

¶ Item die visch werdend gefangen im Meer mit einem nez das ist subthyl vnd nit groß an zweyen stangen/ das sendend sy in das Meer/ vnd gar bald bringend sy das mit vischen.

¶ Ein ander nez hatt ein form als ein gezelt/ ist vnden verpleyget/ geht vmb zuo werf fen/ vnd in

seiner höhe hatt es ein langen strick. | Das nez 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 beschleüft alle visch | die es findet. Vnd wann es gezogen wirdt/ so | zeücht es die visch mit jm: das nennet man zuo | Teutsch ein Wurffgarn.

Ein nez ist an einer stangen mitt zweyen | beng-
len/ oder mit einem reiff bequemlich an | gebunden.
Das nez 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 setzt
er das bei dem vfer | (S. 46) vnder die schilff vnd freüter/
außtrennende | die überigen fish in sein nez.

Ein nez/ das sy nennend Togolari- | am/ in den
engen tälen/ das ist lang vnnd | eng/ hatt gar einen wenken
eyngang/ ist für= | baß schmäler biß zuo dem schwanz/
ist lang | vnd hatt vil behaltnuß: wann die visch dar= |
eyn kommend/ mögend sy darauf nit mer | entflichen.
Das nez setzt man mit zweyen | groben stangen in
engheit zwüschen stein | oder holz/ vnd festet die zwei
stangen an söl | liche stein oder holz/ biß zuo dem vfer.
Das laßt man stehn tag vnd nacht/ vnd wän- | dend
die eyngäng auffrecht/ dann so mögend | die visch die
von oben kommend nit anderst= | wo gehn/ dann in die
wenken eyngäng deß | nezes/ vnd fürbaß in den schwanz.
Der fi- | scher aber fahrt darzuo vnd hebt den schwanz |
in sein schifflin/ findet zum offterenn
mal vil visch in dem schwanz/ vnd
namlich Ael zuo hauffen ge-
wicklet/ wann sy in der
brunst sind. (S. 47)

Wie man mit fisten vnd gef

figen/ welche die hoch Teutschchen auch
reüschchen nennend/ visch fahet.

De fischer machend fisten auß ger- | ten/ am haupt
weht vnd am schwanz | eng/ die fuerend sy stehende
in dem | wasser. Und zuo zenten machend sy sölliche
reüzen also leucht/ daß sy die selbigen binden | an stäng-
lin/ vnd fuerend sy mit jnen in den | trüeben wasserem/
oder auch wann sy stehnd | auff den vferen.

Auß Sembden werdend gemacht run | de nek vnd
breit/ der eyngang innerlich ist eng | vnd außwendig
weht/ die ligend tag vnd nacht | am grund mit be-
schwärzung eines steins/ vnd | habend ein Weynräb
an dem schwanz/ da- | mit sy widerumb auß gezogen
werdend. Sy | werdend aber inn zweyerlen gſtalt gema-
het. Eine/ das sy innwendig gar weht vnd rund sind/
vnd in jren boden leget man wei- | chenn lätthen vnd
ettlich förner/ zuo de- | nen gehnd etliche geschlächt der
fischen spenß | halben/ vnd mögend dann nit wider auß-
gehn. | (S. 48) Andere sind ganz eng vnd lang/ son-
derlich | aber im eyngang/ vnd im mittel zuo mal eng/
darnach aber weht/ im schwanz aller engst. | Inn die
gehnd die visch/ nit spenß halben/ son | der daß sy da
verborgen wonen mögind/ vnd | mögend doch nit dar-
auß gehn als auß den | ersten.

Wie man mit anglen vnd vnd hacken visch fahen möge.

Angel werdend gemacht auff dreherlen | wenß. Die
ersten schlecht enserne häc- | lin/ oder stächlin/ sind

gar kenntlich. | Die anderen von dreyen engelen oder vieren zuosamen gebunden/ Spaderni genannt. Die dritten sind grösser vnd habend vil spitz/ vnd ein yetlicher spitz hatt ein widerhäcklin als | die ängel/ daß sy widerhalten mag/ die ma= | chet man an ein stangen. Mit den ersten fa= | het man visch auff dreyerlen wenß. Zum er= | sten wann man daran förderet ein läbendi= ges vischlin/ mit dem werdend gefangen all | raubfisch/ als die Hecht vnd der gleychen/ | (S. 49) dann die selbigen verschlündend den visch | mit dem angel/ vnd ist not daß der groß vnd | stark sye von erz/ auch das stricklin stark | vmbwunden mit gewichftem faden oder mit | einem kleinen eyserinen oder mössinen drat/ | daß der visch nit abbeisse.

¶ Zum anderen wirdt der angel gebun | den an ein stricklin von weissen rosszhaaren | geflochten/ 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 geworffen/ als es gar bekannt | vnd menclichem offenbar ist. Daben aber | ist zuo mercken/ dz der fischer wüsse was spenß | yetlichs geschlächt der vischen begäre/ auch | welche zent desz jars. Dann ein neder 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 neden vischs gedärm erfindet. Oder | das einer versuocht mancherlen förder/ vnd | was dann den visch behaget/ das mercke er.

¶ Wo auch visch sind die den angel ken= | nen oder versuocht habend/ vnd nit wollend | (S. 50) anbeissen/ so sol der fischer an einer schläch= | ten schnuor die förder etlich mal eynwerffen/ | daß sy die spenß nemmind vnnd gewonind/ | vnnd darnach dann auch den angel mit eyn= | werffen.

¶ In tieffen wasseren/ so habend die an= | gel plen/
 gar nach ein eln vonn dem angel/ | daß er gezogen
 werde an den grund/ vnd da | selbst still lige/ nam=
 lich in fliessenden wasse | ren. Dann sol er das stricklin
 behalten in der | hand/ wann er empfindet an dem ge=
 nanten | finger/ dz ein visch s̄ye am angel sol er zum
 ersten | stark zucken daß der angel wol haffte/ dar= |
 nach gemächlich/ biß er den visch zuo dem
 land füeret: dann gar selten fahet
 man klein visch an dem grund
 sunder gemeinnlich
 groß.

(S. 51)

Bolgend dreyßig neüwer vnd

bewärter Recept/ wie man visch vnd vö= gel mit den händen vnd auch sunst fahen sölle.

¶ Ein neuw Recept daruonn die visch toll
werdend/ daß sy das weiß übersich fee= rend/ vnd selber an das land farend.

I.

Nimm ein halb lot oder xvij. Coccoe/ ein | halb lot Fendel/ Dillsaamen etwas | weniger dann deren zwehen/ stoß sy | zuosamen: darnach nimm vngeschmelzt schäf- | fin vnschlit als groß ein ey ist/ vnd ein halbe | everschalen voll honig mit einem vierdung | faul schäffin fäß/ stoß oder meng es durch | einanderen/ thuo auch ein wenig gampfer dar | zuo/ so wirt es ein teiglin/ darauf mach fügelin | als die Coccoe gewäsen sind/ vnd wirffs hinyn: | so sy anfahend blizen/ bedeüt daß sy das aaf | geessen habend: wart demnach nur ein halbe stund/ so farend sy selber an das land/ vnnnd | (S. 52) feerend das weiß übersich/ so ländest sy mitt | eim hämlin. So der überig teig hart wirt/ so | weick jn wider mit gebranntnem oder sunst | starckem wehn/ so du jn brauchen wilt.

II.

¶ Wie man mit läbendigem falch/ vnnnd
namlich in still stehnden wässeren/
visch fahen möge.

Zwen menschen ziehend ein sack mit falch | hin vnd här in dem wasser stercklich/ so wer|dend die visch all blind/ vnd kommend auff| das wasser/ daß man sy mit den händen fa= | hen mag.

III.

¶ Ein schöns stücklin kräbs zefahlen.

Behß laub Laubfrösch in Compst obrüe| oder Sol-
per dren tage/ da zuo samlend sich die Kräbs.

III.

¶ 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 Renger-
schmalkz/ ein lot bein von | dem gemeldten vogel. Die
bein stoß zuo pul= | (S. 53) uer/ vnd misch die an-
deren stück alle vnder | einanderen/ vnd mach ein salb
daraufz. Du | magst auch darzuo nemmenn j. lot baumöl.|
Und wann du vischen wilt/ so salb die händ | vnd schin-
bein vorne vnd hinden darmitt/ | so wirst du groß
wunder erfaren.

V.

¶ Karpffen vnd Barben auch Ael zuo fa-
hen mit dem angel.

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

VI.

¶ Wie man Forhen vnd Eshen merdlich fahen sollte.

Item nimm ein schwartz huon/ vnd drey | eherdotter/ Saffran als ein erbeiß: darnach | (S. 54) nimm vnnd mach ein loch in das huon/ vnd | stoß die genannt materi alle dareyn/ vnnd | nähe das Loch widerumb zuo: darnach stoß | das huon in ein Rosszmist drey oder vier tag/ | vnd so vil wochen/ biß dz das huon faul wirt/ | so findest du gälwe würmlin darinn/ der sel | bigen steck alle mal eins an den angel wann | du vischen wilt. Die anderen behalt in ei- | nem verschloßnen büchßlin/ so wirst du wun- | der erfaren.

VII.

¶ Wie man sol die würmlin läbendig behalten ein ganz jar.

Item nimm honig vnd essich/ thuo das in ein | pfännlin vnd seß es über das sheür/ vnd sied es | biß das verschauumbt: darnach nimm es här= | ab/ vnd thuo die würmlin dareyn/ vnd thuo | darzuo Gampfer als groß als ein bon. Der | Gampfer sol bereit seyn.

VIII.

¶ Ein ander ferder zuo allen vischen in der gemein.

Item nimm ein jung schwartz huon/ das | nie gelegt habe/ vnd töd das/ daß es nicht | blüette/ vnd seiüd das huon fast wol/ vnd | (S. 55) thuo zween rot schneg- ken auch in den hafen. | Und wann das huon verseüdt/ so thuo die | hein alle daruon/ vnd thuo die materi in ein | neuwen 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 in | an den lufft

ein halbe stund/ darnach nimm | ein guotte handfoll
gerſten/ die wol gesotten | vnd verſchaumbt ſhe/ vnnnd
thuo die auch in | den hafen/ ſo verzeert ſich die gerſten
vnnnd | wirdt ein teig darauß: von diſem teig ſteck
allwägenn ein wenig an den angel. Du | magſt es auch
an die händ ſtreychen wann du viſchen wilt.

IX.

¶ Ein ander bewärter kerder vil viſch zuo
fahen mit dem angel.

Item nimm Bibergel oder ſein nieren/ vnd menschen-
bluot/ gerſtenmäl/ vnd mach kūge- | lin darauf/ vnd
nimm der kūgeln eins vnd ſteck | das an den angel/
oder bind das in ein reuß- | ſen/ als du kanſt/ ic.

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/ vnnnd 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 beiß | ſend die viſch vast gern daran/ ic.

XI.

¶ Ein ander kerder viſch zuo fahen in
allen reüßzen.

Item nimm Bärenſchmalz/ honig/ rinde- | ren kūefaat
in dem Meyen/ vnd zerlaß es von | der einanderen:
darnach nimm ein handfoll ker | nen/ vnd miſch die
genanten ſtück alle vnder ein- | anderen/ vnd mach kūge-
lin darauf/ laß die | dürr werden/ vnd henc̄ eins in
die reüßzen/ | als du kanſt/ ſo fachest du vil viſch.

XII.

¶ Wie man vögel vnd Enten fahen sölle/
kein geschlecht der vögel außge=
nommen.

Item nimm Tormentill vnd seüd die in guo | tem
wehn/ darnach seüd das korn oder die | gersten auch
darinn/ vnd wirff das essen auff | den herdt der zuo
den vöglen bereit ist/ so fres= | (S. 57) send sy dz korn
mit samt der genanten wur= | keln/ vnd werdend dauon
truncken vnd ganz | taub/ daß sy nit mer fliegen mögend/
vnd fal= | lend dann darnider auff die erden/ so magst |
du sy mit den händen fahen/ vnd sy aufheben | on alle
arbeit. Vnd ist am aller besten wann | kalte winter sind/
vnnd wann grosse schnee | ligend.

XIII.

¶ Ein ander Recept/ wie man vögel vnnnd
Enten sölle fahen mit den händen.

Item nimm gersten vnd säye die auff den | herdt
da die vögel jr wonung habend/ daß sy | dauon essind.
Item nimm gersten mäl vnnd | ochsengallen/ vnd bilsen=
saamen/ vnd mach dar | auß ein müehlin/ vnd thuo
das müehlin auff ein | brättlin/ so essendts die vögel
auf: vnd nach | dem essen so werdend die vögel so
schwär/ dz | sy nimmer mögend fliegen/ darnach so facht
man | sy mit den händen ic.

XIV.

¶ Ein ander Recept/ wie man vögel vnnnd
Enten fahen sölle/ auff ein an=
deren sinn.

Item nimm gersten vnd muckenschwamm/ | (S. 58)
vnd bilsen saamen/ vnd seüd es alles vnder ein= | anderen

vnd mach ein müeßlin darauß/ vnnd | thuo das müeßlin
auff ein brättlin/ stell es auff | die erden/ da die vögel
jr wonung habend. So | essen sy das aß/ vnd so fachst
du die vögel | mit den händen.

XV.

¶ Ein ander Recept/ wie man visch vnd
fräbs fahen solle im Meyen vnd im
Brachmonat/ vnd auch im
Summer.

Item nimm ein bocksläber/ vnd braat die | vast wol/
vnd nach dem braaten so bestreynh sy | mit dem bereiten
gampfer: darnach nimm ein | neßlin von einem kalb
oder schaaf das frisch | ist/ vnd schlach das neß vmb
die läber: darnach | so bind die läber auff ein brättlin/
wie du es | kanst/ ic. vnd so fachest du visch vnd fräbs
on | alle zal.

XVI.

¶ Deß durchleüchtigesten fürsten vnd herren
Herzog Friderichs Bischerey/ 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. Vnnd damit salb deine händ | vnd füeß
vornen vnd hinden/ das sind dei- | ne schynbein/ die
solt du bestreychen/ vnnd | die händ oder arm/ so wirst
du wunder er- | faren.

XVII.

¶ Ein ander Recept/ Barben zu fahen
in trüeben wässeren/ oder auch
sunst ic.

Item nimm Aeglen vnd thuo sy inn ein hafen vnnd
Hönig darzuo/ so vil daß sein gnuog ist. So essend
sy den Honig/ vnd daruon sterbend sy dann. Dar-
nach so nimm dann die todtnen Aeglen vnd mach sy
dürrr/ vnd behalt sy. Und wann du sy brauchen wilt/
so schneyd 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/ sommer vnd winter. Also thuo auch
den schossz= würmen.

XVIII.

¶ Ein ander Recept alle monat visch zu fa-
hen: vnd hat ein yetlicher monat sein
eigen Recept vnd ferder durch
das ganz jar.

Item im Aprellen vnd in dem Meyen/ so sind die
väldheymlin fast guot/ vnd im Brach monat die ro-
ten käferlin.

Item in dem Höuwmonat/ so sind fast guot die
höuwschreden/ vnd darnach die väld heymlin. In diser
zeit sind auch guot gesotten fräbs/ das in den schären
ist vnnnd auch im schwanz/ alles an den angel gestossen/ ic.

Item im Herbst so sind guot die Rosszkäfer/ brich
jn die flügel ab vnnnd die füeß/ vnnnd steck sy an den angel.

XIX.

¶ Ein anderer bewärter ferder: vnd mach
darauß welgerlin/ als du hö-
ren wirst.

Item nimm Richern/ faulen schaafftäz/ vnd schön
grießmäl/ vnd honig: vnd zerlaß | (S. 61) es durch ein-
anderen/ vnnd mach welgerlin | darauß/ vnd zeüch die
durch Loröl/ vnd stöß | sy an ic.

XX.

¶ Ein anderen ferder zuo machen/ auß dem
mach auch welgerlin/ vnd steck sy
an den angel.

Item nimm ölkuchen ein vierling/ vnd leg | jn in
ein wasser da die visch inn wonend/ vnd | beisse sy
damit ein tag oder vier: darnach so | nimm deß öl-
kuchen mäl vnd weichen rindern | täz/ vnd knitt es
durch einanderen wol/ vnd | mach welgerlin darauß/
vnd 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 ic.

Item so nimm quecksilber ij. lot/ vnd ein vier | ling
Salpeter der geleüteret ist/ vnd ein hal | ben vierling
schwäbel der klein gestossen ist/ | vnd auch vngelöschten
falch/ daß der haffe | halber voll werde/ vnnd vermach
den hafen | vast wol/ daß kein wasser dareyn 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 sy
fahenn mitt den händen in dem was- | ser ic.

XXII.

¶ Ein ander Recept/ wie man visch fahen
sölle auß einem tieffen See/ oder auch
sunst in anderen tieffen fliessen=|
den wässeren/ 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 Reptensafft darunder. Bestreich 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 falch: | diese stück thuo auch dareyn/ so sterbend die | visch all/ die da wonend.

XXIII.

¶ Ein ander Recept/ wie man im Win-
ter machen sölle/ daß alle visch zuo
der hand kommen müef-
send.

Item so nimm im Mehen 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 bedarffst/ vnnnd thuo | sy in ein saubere schüssel/ vnd nimm darzuo | Salarmoniack/ oder sal commune/ das thuo | dareyn/ so zergehnd die schnägken: vnd thuo | darzuo der nachtschenenden würmlin ein | halb pfund. Vnd wann du ein salb machen | wilt/ so nimm schwarmen honigs zwey mal | als vil als der schnägken sind/ vnd nimm auch | ein halb pfund würm/ vnnnd mach ein salb | in ein büchßlin. Vnd wann du vischen wilt/ | so streich sy an die händ/ so wirft du wunder | erfaren.

XXIIII.

¶ Ein ander recept/ wie man vil visch
fahen sölle in allen reiß-
sen ic.

Item nimm hanffsaamen/ vnd schneyd die | knöpf-
lin ab/ so er noch in der milch ist/ vnd | derre den/
vnnnd stoß jn klein vnnnd behalt jn | in einem glaß/ vnd

vermach das glaß mitt | wachß vnd harz/ daß er nitt verrieche: vnd | nimm ein halb pfund alten rogen von einem | dürren Schlehen/ vnd stoß den flein/ 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 henc̄ | es in ein reüzen/ so kommend vil visch dar= | eyn: vnd ist ein bewärt stück.

XXV.

¶ Ein ander Recept/ wie man ein aß machen sollte/ darmit man vil visch fahen thuot.

Item nimm ein hennen vnd sied die wol/ thuo ein löffel voll honigs darzuo/ vnd sied die | hennen mit dem honig gar wol/ vnd thuo sy | dann in ein hafen/ vnd thuo aber mer honigs | darzuo ein löffel vol: dar nach laß es am lufft | stehn ongedeckt/ biß es voll machen wirdt ic.

XXVI.

¶ Ein ander Recept/ wie man vil Ael inn den reüzen fahen sollte ic.

Item nimm alt firnen schmär/ vnd thuo dz | in ein pfännlin/ vnd rüer es mit wilder bach= | münzen kraut/ vnd thuo es inn ein leynnin tüech= | lin/ henc̄s inn ein vischreüzen/ vnnd leg sy | inn ein wasser/ als du kanst: so fachest du vil | Ael vnd visch ic. (S. 65)

XXVII.

¶ Ein ander Recept/ wie man allwägen visch vnd Ael fahen sollte/ gar obenteürlichen ic.

Item nimm ein fleins gläzzlin/ vnd thuo dar- | eyn
dren oder vier pfenwert quedzsilber/ vnd | thuo faul
nachtscheinendt holz darzuo/ vnd ver | mach das gläzz-
lin fast wol zuo mit wachs vnd | harz/ vnnnd henc
das gläzzlin in die reüzen/ | als du es kanst ic. so wirst
du vil visch vnnnd | Ael fahen.

XXVIII.

¶ Ein ander Recept/ Wie man vil visch fa-
hen sölle mit dem angel ic.

Item nimm das bluot von einem menschen | ein eß-
schüssel voll/ vnd ein lot Saffran/ vnd | gebeütlet ger-
stenmäl vnd weiß gehäflet 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 |
hencs in ein reüzen/ als du weist.

XXIX.

¶ Ein ander recept/ als der groß Doctor
vnnnd natürliche meister Albertus Magnus
(S. 66) in seinem heimlichen buoch schreybt/ wieman
vil visch fahen sölle.

Item nimm von rosen ein wenig/ vnnnd | von senff
auch ein wenig/ vnd ein fuoß von ei | nem Wisselin:
das alles gelegt in ein neß o- | der in ein visch ham-
men/ so bist du gewußt/ vil visch zuo fahen/ vnd ist
bewärt ic.

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 frucht
die zwei wirff in einen weyer oder see darinn vil visch
sind. Welcher visch deß frauts oder der wurzel ißset
der wirt daruon also voll daß er das weiß über-
sich feert ge- lynch als ob er todt wäre aber er
stirbt nitt sunder er erholet sich widerumb vnd scha-
det jm nichts. Darnach so nimm sy vnd wirfss in
ein frisch wasser so kommend sy wi-
der zuo jnen selbs: so sacheſt du sy
mit den händen ic. (S. 67)

(S. 67)

Hie nach merck in was zent

im jar vnd monat ein yetlicher visch
am besten s̄he.

¶ Item der Salm ist im Aprellen vnd | im Meien
vnd ein weyl darnach am besten/ | vnd bleybt doch
ein Salm biß nach S. Jacobstag/ als dann wirt
er ein Lachs biß auff | S. Andreas tag. Vnd ist der
am besten zwü- | schen S. Michels vnd S. Martins tag.

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

Item ein Hecht ist im Höuwmonat am | besten/ aber
ein alter hecht ist allwagen guot/ | on wann er den
rogen laßt. Ein gemilchter | hecht oder karpff ist all-
zent besser/ dann ein | gerogeter. Also ist es auch vnder
anderen | vischen.

Item ein feijter Karpff ist allzent guot/ | außge-
nommen in dem Meyen vnd Brach | monet/ so er ge-
leicht hatt.

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

Item der Bersich ist allzent guot/ on im | Merzen
vnd Aprellen/ so er geleicht hatt.

Item Bressmen vnd Nasen sind guot im | Hornung
vnd im Merzen/ vnd so die Wil | gen trieffend am
besten.

Item Milling die sind guot im Merzen | vnd Aprellen.

Item ein Koft oder ein Gropp ist an vn- | ser Frou-
wen tag der Liechtmeß vnd ein weyl | darnach biß in
den Aprellen am besten.

Item die Rottel ist guot im Hornung vnd | Merzen/
vnd nimpt wider ab im Meyen.

Item der Fürn auch also/ aber durch den | winter
sind sy zimmlich guot.

Item die Grundelen sind guott im Hor|nung vnd
im Merken vnd Aprellen/ biß in | Meyen. Aber die
jungen grundlen sind all= | zent guot mit Peterlin.

Item ein Bliegtlen ist guot/ vnd am be= | sten
im Herbst.

Item die Kressen sind am besten im Mer|ken vnd
im Aprellen/ vnd nemmend ab in | dem Meyen.

Item die Stichling sind im Merken vnd | (S. 69) im
ansang deß Meyens am besten/ so sind | sy voll/ so
sol man sy mit eyeren beschlagen.

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

Item ein Neünaug ist am besten im Hor|nung
vnd im Merken.

Item ein Lempfrid ist nimmer besser dann | im Meyen.

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

Item ein Steinbeiß ist guot im A prillen | vnd im
Meyen.

Item die Loucken sind auch guot als neß | gesagt ist.

Item ein Barbe fahet an guot zuo seyn 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 wechszt | so
sind sy guot/ vnd so er abnimmt so werdend sy | krän=|
ker. Item ein Esch facht an im Höuw | monat guot
syn/ vnd ist im herbst am aller besten.

(S. 90 so!) **Diß ist ein Schimpffliche
gleychnuß der viſchen.**

Item ein Stichling ist ein künig. Item | ein Salm
ein herr. Item ein Karpff ein | schelm. Item ein Hecht
ein räuber. Item | ein Barbe ein schnynder. Item ein
All ein | gaudler. Item ein Naß ein schreyber. Item |
ein Forn ein fakz. Item ein Schnotfisch ein | basthart.
Item ein Bersich ein ritter. Item | ein Rutt ein gold-
ſchmid. Item ein Neün- | aug ein kind. Item ein Grun-
del ein jungk | fraum. Item ein Ropt ein Rossznagel.
Item | ein Mülling ein främer. Item ein Bliecht | des
främers knecht. Item ein Lempfrid ist | ein pfenffer.
Item ein Esch ein reingraff. | Item ein Kreß ein todten-
gräber. Item ein | Steinbeiß ein wächter. Item ein
Rufold | ein dieb. Item ein Louck ein wäſcher.

Getructt zuo Zürnch.

— ◊ ◊ ◊ —

Glossar.

Obwohl das Hirschbuch in gutem Deutsch abgefaßt ist, so begegnen doch da und dort minder geläufige Wörter, die hier zusammengestellt worden sind. Die Zahlen bedeuten die Seitenzahlen des Originals, die im Text eingeklammert stehen. Ein Sachregister soll dieses Glossar aber nicht sein; überhaupt mögen Fachleute den Inhalt des Werkleins prüfen.

-
- Naß, das, fischfutter 64. Vogelfutter 58.
adelfelchen, der, 26. 40. Sandfelchen 26.
adellicher viſch, ein, Edelfisch 26.
äglen, die, Egel, Blutegel 59.
agon, die, Uckeli, Langueli, 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. **alantsisch** 58.
albale, die, Weißfisch, salmo marænula 34; **albele**, die, 33. 34.
 40. **alburin** 34.
allwägen, Adv., jedesmal, immer 55. 67. jedenfalls 65.
Anderesen 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. **äschchen**, **eschchen**, die, 28.
 29. 53. **eschenschmalz**, das, 50.
aufnemmen, das Eingeweide herausnehmen (vgl. entweyden) 36.
aufspündig, Adv., vorzüglich 27, von **aufspund**, das, was der
 Krämer als das Beste, Vorzüglichste, als das Muster, vorn an
 das Paket bindet.
aufstreichen, durch Streichen entfernen, z. B. den rogen 19.

bachferi, die, Bachforelle; Plur. **bachferinen** 13, s. färhin.
bachmünzen kraut, das, die Bachminze, mentha aquatica, 64.
balchen, Felschen, salmo maræna, 26.
balene, die, der Wels, silurus glanis, 42; **bälinen** 42.
barb, der, die Barbe, cyprinus barba (mulus barbus) 30. 51. 70.
 die **barben**, 30. 53. 59. 69.
basthart, 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 schwimmend all mit einander über sich zuo berge,
 d. h. aufwärts, 62.
berlin? des lempfrids bruoder 69. Diese Stelle findet sich auch im Te-
 gernseer Angel- und Fischbüchlein in Haupt's Tschir. Bd. 14, 176.
versich, der, der Barsch, perca fluviatilis. 23. 32. 68. 70.
beschlagen mit eyeren 69.
beschleuszt alle visch, schließt alle Fische ein 45.
beyß laub? 52.
binzbaut, der, Binzbutt, cyprinus phoxinus, 42.
blaterstein, der, Blasenstein, 37.
blawfelsch, der, Blaufelchen, salmo Wartmanni, 26; die **blaw-**
 felchen 26. 40.
blawling, der, Blaufelchen, 25. 26.
blick, der, Brachsen, cyprinus braima, 21. 28; die **blicken** 21.
blicke, der, Güster, cyprinus blicca, 22. 70; die **blicken** 22.

bliegtlen? 68.

boithus soll der **gropp** auf lat. heißen, 14.

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

brachet, der, Brachzeit, Juni, 19.

brachsm, der, Brachsen, cyprinus brama, 18. 21. der **Brachzman** 28. **brachsm**, die 29. 57; die **brachsmen** 29. **brachsmen** 7.

brang, der, der Stolz, das Feinste 20. 24.

brangen, prahlen, zur Schau tragen 32.

brännheln, daß das schmalz bränzelet wirdt, brennlich, 59.

bressmen = Brachsen? 68.

brueye, die, Brühe, 20. 43.

burst, der, die Borste, Plur. **bürst** 32. **pürst** 24.

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

cholerici 8.

Cluß, die, Bucht zwüschen Brägenz vnd Lindauw 29. 40.

cocle? 51.

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

derren, trocknen, dörren, 41. 63.

Done, die, Donau, 9.

döuwig, leicht verdanslich, 58.

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

drittprt, die, dritte Geburt, so viel als Drittisch, 7.

edel fisch 28, s. adelicher visch.

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

emle, das, Plur. die **emle** 39, Almarenkirsche, Sauerkirsche, 39.

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

erbiß, 53, **erbeiß** 53, Erbse.

erger, in Bezug auf Eßbarkeit, 8.

eschen 53, s. äschchen.

eschenschmalz 30, s. äschchen.

fast, Adv., sehr, 54.

fälchen, s. felchen.

färhin, die (ahd. vörhana, mhd. vörchen), die Forelle (mit verschiedenem Ton), Seeforelle, *salmo lacustris*, 15. 17. **førhen** 53. Plur.

- färhinen** 15, **förhinen** 15. 16. Die Form **vorhellen**, 67, bildet den Übergang zur modernen „Forelle“.
- feber**, das, Fieber, 8. 24.
- feiszt**, fett, 10. 16. 22. 39. 67.
- felchen**, der, Felchen, 26. 41.
- felchenbläterlin**, die Jungen der Sandfelchen, 27.
- felchlin**, das, kleiner Felchen, 26.
- felsächtig**, felsig, mit felsigem Untergrund, 9.
- figur vnd bedeutung**, 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, 5.
- fürausz**, vor allem, voraus, 9.
- fürkommen**, vorwärts kommen, heranwachsen, 19.
- fürn**, der, die Plöze, 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 Ton auf a, Gallerte auf der folgenden Silbe.
- gälw**, Adj., gelb, 43, 54. das **gälw**, der Dotter im Ei, 53.
- gangfisch**, vadi pisces 34. 40.
- gebrannt**, mit gebrannten oder sunst starkem weyn, Brantwein, 52.
- gehäslet brot**, mit Sauerteig gesäuertes Brot, 65.
- geissin unschlitt**, Unschlitt, Talg von der Ziege, 65.
- geföcht**, das, das Geföchte, das Kochen, 10.
- gelassen**, das netz hebt der Fischer an seinem singken arm zuo gelassen, 45.
- gemein, in gemein**, im allgemeinen, 5. **in der gemein**, 54.
- gemilcht**, ein gemilchter Hecht oder Karpf, ein männlicher, der mit „Milch“ versehen ist, 67.
- gertlin**, das, Rütchen, 49.
- geschlagen**, das vych auß ein quote feizte weid geschlagen, getrieben, 16.
- geschmack**, der, Geschmack, 43. Geruch 29.
- gespieglet**, die Banten sind spiegelte vnd gespieglet wie Pfäwlin, mit glänzenden Spiegeln oder Augen versehen, 42.

- gestehen**, stehen bleiben, feststehen, ruhig bleiben, beharren, ausdauern, 45.
- gestücket**, in Stücke zerschnitten, 17. 43.
- gestüd**, das, Gesträng, 3.
- gewichst**, mit Wachs gestrichen, 49.
- gewonnen**, sich angewöhnen, 50.
- ghalter**, der, Fischbehälter, Fischkasten, Fischtrog, 34.
- gläben** mit Gen., von etwas leben, sich nähren, 13.
- gleychnuß**, die, Vergleichung, 70.
- gleychstimmung**, die, Ähnlichkeit, 17.
- goldfärhin**, die, Goldforelle, 17.
- grat**, Plur. **gredt**, Gräte, 23. 31. 32.
- ropp**, der, Kaulkopf, cottus gobio, 14. 68; Plur. **roppen** 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.
- gruob- vnd weyerfisch**, 15.
- gumpe**, der, synonym mit wög, tiefe Stelle in einem Gewässer, 61.
- hafen**, der, Topf, 55. 61. 64.
- halbfisch**, der, 37.
- hämlin**, das, kleines Fischernetz an einer Rute, 52.
- hasel**, der, Hassel, cyprinus dobula, 27. Plur. **hassel** 18. 25; **hassel** 27.
- häselin**, das, kleiner Hassel, 27.
- haselschoß**, das, der Fisch Hassel im ersten Jahr, 27.
- heben**, halten, 45. 46.
- hecht**, der, 35. 36. 48. 67.
- hechtkiefer**, der, Hechtkiefer, als Heilmittel, 37.
- hegling**, der, kleiner Weißfisch, albula minima, 38.
- herdt**, der, die Erde, Grund, 56. 57.
- Hochdeutschen**, die, Oberdeutschen, 47.
- höuwat**, der, Henernte, Heumonat, Juli, 28.
- hürling**, der, junger Fisch unter einem Jahre alt, von verschiedenen Arten, 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.

- leck**, Adj. (vom ahd. quec, lebendig), bei fischen im Gegensatz zu matt: lebensfrisch, derb, straff, 10. **fäch**, die matten vnd weichen visch werdend fäch, 11. 33.
- leßig**, Reusche, 47.
- ferder**, s. förder.
- fernern**, der, gerellte Körner des Dinkels, 56.
- kirchlin**, das, der Kilchen, salmo maræna media, 41.
- lisächsig**, Adj., fiesig, 9.
- liste**, die, fach aus Gerten, 47.
- knab**, der, so heißt die Äsche, salmo thymallus, im zweiten Jahr, 29.
- knebel**, der, eine Art Bartflügel (vgl. Knebelbart) der Barbe, 30.
- knitt**, Imperativ von knetten, 61.
- köcht**, das, = geköcht 12. 13.
- kopt**, Gropp, 68. 70.
- förder**, der, Köder, Lockspeise für fische, 49. 50. **ferder** 54. 55. 56. 60. 61.
- förderen**, als Köder befestigen, anstecken, 48.
- korn**, das, Dinkel, Hauptgetreide auf allemannischem Gebiet 56. 57.
- kreß**, die, Gründling, 70. Plur. **kressen**, Kretzer? 68.
- kressling**, der, so heißt die Äsche im ersten Jahr, 29; Plur. **kresslinge**.
- kückaat**, der, Kuhfladen, 56.
- kutt**, die, Kaulbarsch, Goldfisch, perca fluviatilis minor? 70.
- lägele**, die, fäßchen 41.
- lagen**, Plur. **lagenen**; **laugele**, Plur. **laugelen** 14. 17; Agone, cyprinus alburnus.
- lätt**, der, Lett, Lehm 12. 47.
- lättächtich**, Adj., lettig, lehmig 16.
- leychen**, mit einanderen, sich begatten, z. sich leichen, 15.
- lempfrid**, der, das große Neunauge, petromyzon marinus, 69. 70.
im Lat. des Mittelalters lampetra (gleichsam lambens petra, Steinsauger, weil sich dieser fisch mit den fransen seines Maules fest an die Steine anhängt), davon ital. mit Umstellung der Laute lampreda, franz. lamproie, hd. Lamprete. Schon ahd. Umformung in lantfrida, mhd. lempfrid, mundartlich auch lempfrich. Vgl. berlin.
- louke**, der, cyprinus leuciscus, 69. **louck** 70.
- löufig**, häufig vorkommend, 5.
- lustig**, Eßlust erregend, 37.
- lychtlich**, Adv., ohne Mühe, leicht, aisément, 49.
- Martinstag**, 11. November, 67.
- matt**, kraftlos, ermattet, 10. 11. 39. Gegenteil s. **leck**.

- meeröl**, das, ? 56.
melancholici 9.
merch, die, Pferd 7 (ahd. meriha, mhd. merhe, nhd. Mähre).
mercklich, Adv., merkwürdig, bedeutend, 53.
Michelstag, Michaeli, 29. September, 67.
mieß, das, Moos, 12. 53.
milch, die, Samen der Fische 24.
milcher, der, männlicher Fisch 6. 19. 22. 26.
millung, der, norddeutsch der Eritze, schweiz. das Bambesi, cyprinus phoxinus, 68; diese Stelle steht wörtlich bei Feierabend, Wasser- und Fischwaidwerk 72 b. **mülling**, 70.
mon, der Mond, 5. 69.
moserlin, das, gewöhnlich Trische genannt, die Quappe, gadus lota, 53.
mößfisch, der, ein in Sümpfen lebender Fisch, 9.
mössin, Adj., (vom Substant. meß, schweiz. mösch, Messing), von Messing, messingen, 11. 49.
mückenschwamm, der, Fliegen Schwamm, agaricus muscarius, 57.
muscones, mießfische, 53.
müßlin, das, kleines Mus, pulticula, 57. 58.
- nachtscheynendt**, bei der Nacht leuchtend, holz 65. würmlin 63.
nase, die, Nase, cyprinus nasus, 37. 39. 68. 70.
näyen, nähren, 54.
nepte, nept, die, aus lat. nepeta, Katzenkraut, **neptensafft** 62.
nestel, der, Nestelwurm, Fadenwurm, 27.
neß, neßlin, das, Netzhaut um die Eingeweide 58.
- obenteürlichen**, Adv., abenteuerlich 65.
ochsenzunge, die, eine Pflanze, buglossa, 62.
ölkuchen, der, die beim Auspressen des Öls aus Ölsamen, Mohn, Lein u. dgl. bleibenden Rückstände, 61.
Othmarstag, der 16. November, 27.
- pantoffelholz**, Korkholz, 44.
pard, der, Pardel, Panther 7.
perch, vom lat. perca gebildet, der Barsch, perca fluviatilis, 23. 32. perculta 32.
peterlin, Petersilie, petroselinum, 68.
pfelle, die, nicht gleich pfäwlin, wie Mangolt meint, sondern aus dem mittellat. pelanus, die Eritze, cyprinus phoxinus, 42. Sie heißt auch **pfille** 42.

pſennwert, der, der Pfennigwert, was für einen Pfennig zu bekommen ist 65.

pſinne, die, Finne, 32.

pſützſisch, der, ein in Pfützen lebender Fisch, 9.

pheſicus, der, Naturkundiger, Arzt, 10.

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

phegmatiſcus, 8. 9.

pört, das, Uferrand 19.

prasinus (lauchgrün) nennt M. den Brachsen, cyprinus braima, 21.

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

pürſt, die, Borsten, 24.

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

reckholter ſtaud, die, Wachholderstaude, 15.

rein, der, Uferrand, 31.

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

reüſche, die, ein Korb mit engem Eingang, aus Flechtwerk oder aus Netzeug über einen Bügel gezogen, zum Fischfang, Beeren, Hamen (ahd. riusa, rūsa, rūssa; mhd. riuse) 47; **reüſzen** 47. 55. 56. 63. 64. 65.

riechend, rauchend 11.

rindern, vom Rinde herstammend, **rindern fäß** 61.

rog, der (vielleicht Druckfehler für rog', d. h. rogen), 31; gewöhnlich **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, Schilf, 20.

rote, der, der Rotten, cyprinus rutilus, 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, Rotauge, cyprinus rutilus 22; vgl. rottel, rötling.

rotsprecklet, rot gespenkelt, 15.

rouw, Adj., ungekocht, 9. 64.

rubeonli, Roten, Rötteli, Rötling, 38.

rufolck, der, Alraupe, Triesche, gadus lota 67. 70.

rünnend, fließend, 9.

rüſten, Fische zum Kochen oder Backen zurüſten, zubereiten 14. 26.

ſalarmoniaſck, 63.

ſalbeyen, die, Salbei 25.

- sandfelch**, der, 26. **sandfelchen** oder **adelfelchen**, 26. 27. 40.
sandgangfisch, der, 26. 40.
sanguinei, 8. 9.
schäffin, Adj., vom Schaf herkommend, z. B. **käs** 51. **unschlit** 51.
scheybe, die, das von einem Hale abgeschnittene Stück, 25.
schimel, der: so die färhin verleicht hat, verleürt sy die goldfarb, den schimel, 17.
schimpflich, spaßhaft, scherhaft, 70.
schlächt, eben, ein schl. vfer 44. glatt, an einer schl. schnor 50.
schläck, der, Leckerbissen, 34. 20.
schlechts, Adv., schlechtweg, einfach, ohne weiteres 5.
schleckmaul, das, le friand. **schleckmeüler** 16. 22.
schleyg, **schleych**, **schlyg**, die, Schleie, cyprinus tinea. **schleyg** 20.
 schleychen 20. **schlygen** 18. **schleyhe** 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 Talg, 64.
schneyderfisch, der, 22.
schnotfisch, der, Hasel, Döbel, cyprinus dobula 67. 70.
schosszwürm, die, 60.
schueppe, die, squama, Schuppe. **schüeppen** 34.
schüeppfisch, der, Schuppenfisch, zum Unterschied von **schleimfisch**.
 der **schüeppfisch**, 19. 21. 27. 28. 39. Plur. 10. 41. **schüeppfischlin** 17.
schwäbel, der, Schwefel, 61.
schwäbfärhinen, die, die empor schwebende Forelle 16.
schwalen, der Plötz, cyprinus erythrophthalmus, 21. 22.
schwarmenhonig, der, 65.
schweiß, der, 19. 20. 36.
scorticaria, ein Netz für das Meer, 44.
seekarpf, der, Seekarpfen 19.
seel, die, der Felchen, Gangfisch 34. 40. Plur. die **seelen** 34. 40.
seeordnung, die, 32.
sefärhinen, die Seeforellen 14.
selmling, der, kleiner Salm oder Lachs, 67.
sembde, die, Binse, 47.
sehling, der, der Karpfen im ersten Jahr, 19.
seüd, sied! 54. 56. 58. 59.
solper, der, Salzbrühe, 52.
spaderni, eine Art Angel, 48.

- spizlin**, das, kleiner Bratspieß, Speise, obelus, 25.
spregkelet, gesprengelt, 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 fluviatilis, 25. 31.
 68. 70. 24.
streüssen, sich, sich sträuben 24. 32.
stüb, der, der Blaufelchen im zweiten Jahr, 34. 40. **stüben** 34. 38. 40.
stück, das, Stück, 56. f. gestückt.
stuolgang, Leibesöffnung, la selle, 31.
sundertraut, von gebratenen Felsen, im Export, 27.
sündflüß, der, die Sündflut, 4.
süttig, siedend heiß, 17. 36.

temperieren, mildern, lindern, 8. 11. 12.
 thedones, Forellen, 15.
 tinca, Schleie, 20.
 togolaria, ein Netz 46.
 triscae, Trieschen, 34.
treischen, 43. **treusch**, 33. 34. **triesch** 33. **trüschen** 33. **treuschen**
 33. 34: gadus lota.

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

 vadi pisces, Gangfisch, 40.
väldeymlin, feldgrillen, 60.
 variones, Grundforellen, 15.
vast, sehr, 56, f. fast.
vereren, einen, ihn beschaffen, 41.
verleichen, 15. 19.
verpleygen, verbleien 45. **pley**, 50.
verriechen, verrauchen, 63.
verschlünden, verschlingen, 49.
verseüden, fertig kochen, 55.
verzeeren, sich, 55.
vierdung, der Vierling, Viertelpfund, 51.
vile, die, Menge, 4.
vischfeste, die, Fischfett, 10.

- viſchhamen**, fischhamen, 66.
viſchkessel, Kessel zum Kochen von Fischen, 36 f.
viſchreüſe, Rense, 64.
vorhellen, s. forhin, 67.
- wäli**, der, Wels, silurus glanis, Plur. **wällinen**, 42. 43.
wasseruych, das, Wasservieh, die Fische, 16.
wattfisch, vadi pisces, Gangfische, 40.
weicken, weich machen, 52.
weid, die, Nahrung der Fische, pabulum, 16. 18. 53.
weigerfisch, Teichfisch 9. **weyerfisch** 13.
welgerlin, das, Pille? 60. 61. zu walzen walzen, rollen.
weygerkarppf, der, Teichkarpfen, 19.
wienächten, Weihnacht, 42.
wilgen, die, Weiden? 68.
wintermon, der, November, 58.
wisselin, das, Wiesel, 66.
wog, das (ahd. wāg, mhd. wāc, der), bewegtes Wasser in einem Flusß 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.
wʒ = waz, was, passim.
- yetlicher**, jeglicher, 67.
yſer heißt die Äsche im zweiten Jahr, 29.
- zwirnsaden**, der, 24.

Druckfehler im Original.

S. 5. 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.

S. 19 in der Überschrift Kapffen f. Karpffen. — S. 21. f. 20