

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: 11.07.2025

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 Defans J. C. Mörikofer, der als Pfarrer von Gottlieben am Untersee sich um die Fischerei und deren Geschichte interessierte.

Von 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 Beschulung unstät. 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 Konventualen 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 Weißenau 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 Diakons in der Pfarrei Höngg und später die eines Predikanten zu Regensdorf. Nach wenigen Wochen verließ er auch diese Stellung, gieng wieder nach Zürich und trat als Korrektor in die 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 Bagen 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 Umsicht 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 Fischbuchs:

„Als ich nun dieses Fischbüchle aller gestalt wie ietz gelesen gestelt und gschriben hatt, | kam uff ein zyt (1557) zuo mir Doctor Conrat Geßner, | der bat mich im ze vergunnen das er das heim nemen und überlesen möchte, | des ich mich gar nit beschwert. | Der gab es sinem Vetter Herr Andreen Geßnern dem truckerhern. Der verendert alle ordnung, | deth hinzuo die contrafacturen der fischen, | wie die nümlich nehent 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 fund, dann es mir nie in min hertz kummen 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 Manuscript 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 iiii qui est de Piscium et Aquatiliu animantium natura*. Tiguri ap. Froshoverum 1558 in - fol. Dort heißt es nämlich in der Vorrede (Signatur b2): *Libellum qui Germanica Aquatiliu nomina alphabetico ordine enumerat, et multa interpretatur, ad magnum hoc Volumen praeparandi me causa ante biennium aedi (sic!): quo cum et Ouidij Halieuticon poëmatium ex emendatione nostra cum scholijs coniunctum est: et Aquatiliu enumeratio iuxta Plinium aliquatenus emendata 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 Manuscript, ohne Man-

golts Borwissen und offenbar gegen dessen Willen, im Jahre 1557 zum Abdruck in Sedezformat (nicht, wie Leu, Vexikon 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 eigentümliches Licht auf die damaligen Verlagsverhältnisse. Wenn es ferner wahr ist, was der Autor behauptet, daß der Buchdrucker alle ordnung des Manuscriptes verendert habe, so ist der Verdacht, daß Dr. Konrad Geßner als Sachfundiger dabei die Hände im Spiel hatte, nicht ganz abzuweisen, wie ihn denn H. M. Kottinger, Jacob Ruffs Etter Heini (in der Bibliothek der deutschen National-Literatur, Bd. 14, Quedlinburg 1847, Einleitung S. XXVII, 16) geradezu als Herausgeber des Fischnbuchs von Mangolt bezeichnet. Aus all dem ergibt sich auch, daß dieses Fischnbuch, das am Schlusse nur die Worte „Getruclt zu Zürich“ als Kolophon trägt, nicht bei Froschauer, sondern bei Andreas und Jacob Geßner gedruckt worden ist.

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

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

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

Menning 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 & Zollikofer 1853. 8°. S. 148—158.

Staiger A., 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°.

Fischbuech
Von der natur
vnd eigenschaft der vischen /
insonderheit deren so gefangen werdend im
Bodensee/ vnd gemeinlich auch in anderen se-
en vnd wasseren/ durch den wolgeleerten
Gregorium Mangolt beschriben/
vormals nie ge-
sehen.

Item ein ander büechlin/ wie man visch vnd
vögel fahen solle/ mit dreyssig neüwen vnn-
d bewärten Recepten. Auch zuo was zen-
ten im ganzen jar ein neder
visch am besten
sey.

Genes. 1.

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

Vorred in dises nachfolgend

büechlin von Vifchen deß Bodensees
D. G. M.

Als der allmächtig Gott im anfang erschaffen
hatt den himmel/ die erden vnd das Meer/
hatt ers nit schlechts also geschaffen vnd dar-
bey bleyben lassen/ sonder hatts auch mit vil anderen
geschöpfften geblüemt vnd gezieret. Erstlich hatt er die
erden geziert mit graß/ kraut/ bluomen/ gestüß vnnnd
böumen. Nachmals den himmel mit zwey grossen liech-
teren/ namlich mit der Sonnen vnd mit dem Mon-
zuo erleuchtung deß ganzen umbkreiß/ der erden/ dar-
zuo vnzalbar sternen. Also hat er auch am fünfften
tag gleycherwenß das weyt vnd tieff meer geziert
mit wunderba- ren vnd vnzalbaren vifchen/ 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 eüch vnd erfüllend das wasser
deß Meers. Auß wel- (S. 4) ches Göttlichen sägens
krafft/ nit allein die vile/ sonder auch alle gschlächt
der vifchen in irem wäsen erhalten werdend biß zuo
end der wält. Nun ist aber diser sägen Gottes gan-
gen nit nun über die vifch deß Meers/ sonder über
alle andere vifch aller anderer wassern/ deß Meers/
so dareyn vnd auß louffend/ es syend flüß/ bäch/
see oder wnger/ doch also daß das Meer die für-
nembsen hab/ vnd die flüß vnnnd see auch die iren/
nach dem es die weyßheit Gottes geordnet hatt. Dise
ge- schöpfften der vifchen 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 kunstreichen werd-
meister aller din- | gen erkennen/ pressen vnd eeren solle/
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 harnach
über 1656. | jar/ als neß allerley gschöpfft natur vnnnd |
krafft durch den Sündfluß geschwechet w3/ | dem men-
schen zur spenß erlaubt vnd verord | (S. 5) net die visch
vnnnd alles das sich regt vnnnd | das läbenn hatt/ also daß
hinfür keinerley | spenß nemands gwüssen verlegen mag/
so | sy anderest im glouben genossen wirt. Noch | so
ist darunder/ so vil die leyblichen 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.)
Wenl ich mich aber auff bitt guot- | ter fründ begeben
hab etwas vonn vischen/ | vnd sonderlich denen so
gemein vnd löuffig | sind im Bodensee/ zeschreiben:
so hatt mich | für nütz vnd guot angesehen/ erstlich
von vi- | schen in gemein/ vnd nachmals von nedem |
geschlecht insonderheit zeschreiben/ darzuo | geb Gott
sein gnad.

Von der natur vnd eigen-

schafft der vischen in gemein.

Wiewol in allen vischen die vier qua | liteten/ als
hitz/ kälte/ feuchte vnnnd | tröckne gspürt werdend/
so wirt doch | (S. 6) auß dem/ das jr natürlich wo-
nung vnd auf | enthalt ist im wasser/ erlernet vnnnd

erkennt | das glnch wie das wasser feücht vnd kalt ist/ |
 daß auch die vifch feüchter vnd kalter na= | tur find/
 doch einer minder oder meer dann | der ander/ wie das
 härnach vermerckt wirt.

Vom lench vnd geburt

der vifchen.

Glench wie Gott vnder den menschen/ | vnch vnd
 allen thieren par vnd par | erschaffen/ also hatt er
 auch vnder den | vifchen zweyerley/ namlich weyblin
 vnnd | männlin erschaffen. Die rognen aber sind | die
 weyble/ vnd die milcher die männlin. Wenn | nun jr
 zeyt hie ist daß sie lenchen wöllend/ so | leert sy die
 natur daß sy sich zuosamen gesel= | lend/ allzeyt zween
 milcher zuo einem rognen. | Erstlich lassend die milcher
 jr milch vnnd | spannend die auß glnch wie ein neß:
 dar= | nach fassendts den rogen dareyn/ vnnd füe= | rend
 den an das ort da er fürkommen mag. | Dises aber
 geschicht nit nun vnder den vi= | (S. 7) schen einerley
 geschlächts/ sonder glnch wie | zuo zeyten vnder den
 irdischen thieren etwan | zweyerley geschlecht sich mit
 einanderenn | vermischend/ als Esel vnd Merck/ Hengst |
 vnd Eßlin/ Löw vnnd Pard/ Wolff vnnd | Hündin/ ic.
 vnd ein drittpurt die weder Esel | noch rossz/ löw nach
 pard/ wolff noch hün= | din. Also geschicht es auch vnder
 den vi= | schen/ das glncher gestallt zweyerley ge= | schlacht
 oder gattungen vifch sich zuosamen | gesellend vnnd mitt
 einanderen lenchend/ | darauß dann ein drittfisch/ der
 keinem vnder | den zweyen geschlächten aller dingen glnch |
 ist/ aber wol ettwas art vnd eigenschafft der | selbigen
 an jm hatt/ geboren wirdt: wie söl= | liches härnach

im Capitel vonn Brachß- | men wenter gemeldet wirt.
 Die zent aber deß | lenchs ist nit allen vifchen glench/
 sonder et- | licher lench ist im Sommer/ etlicher im Win-
 ter früen oder spaat je nach dem warme oder | kalte
 jar find. So sich nun die zent eines je- | den lenchs
 nachtet/ sol man der schwangeren | vifchen verschonen/
 damit dann die jugend | fürkomme vnnnd erhaltenn werde.
 Nach | dem lench aber sol man irenn verschonenn | (S. 8)
 von wägen daß sy mager vnd erger find | dann andere
 zent/ auch lenchtlich feber vnd | andere frantzheiten da-
 ran geessenn wer- | dend.

Welchen menschen die vifch

minder oder mer schädlich syend.

Dieweil hede speiß vnd narung in | die substanz
 deß gespenßten verkeert | wirt/ vnd aber alle vifch
 von natur | kalt vnd feücht find/ so volget darauß/
 daß sy | keinerley Complexionen schädlicher find | dann
 den Phlegmaticis/ dann durch sy das | phlegma (das
 ist die kalt vnd feücht natur) so | sunst fürtrifft/ nach
 mer zuo nimmt/ dadurch | dann böß mägen vnd also
 schädliche feber vnd | wassersuchten volgend. Hiergägen
 aber so | sind die vifch feynerley menschen mind' schäd-
 lich dann den Cholericis: dann wyl vnnnd jr | natur
 hizig vnd trocken ist/ so wirt die selbig | mit der kälte
 vnd feüchte der vifchen etwas | temperiert vnd gemässiget.
 Die Sanguinei | aber vnd Melancholici habend etwas
 ge | (S. 9) meinschafft mit den vifchen/ die Sangui-
 nei der feüchte/ vnd die Melancholici der trö- | dne
 halben/ dahär sy dann jnen beyden nit | so gar schäd-
 lich find/ als den phlegmaticis.

Welche visch minder oder mer schädlich syend.

Wiewol alle visch von natur kalt vnd | feücht sind/
so fürtrifft doch netwe | dere natur minder oder
mer in einem | visch weder im anderen/ dem selbigen
nach | er auch minder oder mer schädlich ist. Erst- | lich
so sind die Merfisch vnd anderer gsalk | ner wasser/
gesünder dann die in den süessen | wässern: vnd das
von deß salt wägen/ wel- | ches die überflüssigen kälte
vnd feüchtigkeit | verzeert vnd vor faulen verhüet. Da-
här dann | ein gesalkner hering auß der Donen rouw |
geessen ein onschädliche ringdöuwige spenß | ist. Dar-
nach so sind die visch in rünnenden | selß vnd fischächtigen
wasseren gesünder/ dann | die see oder wengerfisch. Für-
auß aber sind | vngesund vnd schädlich die pfütz vnd
moß- | (S. 10) fisch. Item so sind all schlenmfisch schädli- |
cher dann die schüepffisch: derhalben auch die | im gsak
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 feißten visch schädlicher |
dann die mageren. Vnd darumb sprächend | die Phisici:
Omnis pinguedo mala, om- | nium piscis pessima/
das ist/ Alle feißte ist | böß vnd schädlich/ aber am
schädlichsten die | vischfeißte. Es sind auch die matten
visch alle | zent schädlicher dann die feßen.

Wie man die visch kochenn

sölle/ vnd wie sy zum gsündesten syend.

Diewenl die visch irer fürträffenli- | chen kelte vnd
feüchte halben mensch | licher Complexion zuo wider

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

(S. 12) Wie aber den vischen durch ordenliche | köcht jr fürtreffentliche kälte temperiert wirt: | also wirdt auch den selbigen die überflüssig | feuchte durch das braaten hin= genommen. | Derhalben die gebraatnen visch allzeyt ge= | sünder 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 bachten weder die kälte nach feuchte
deß vischs verzeert wirdt. Darumb deren brauch nit zuo
schälten ist/ die die visch erstlich siedend vnd nachmals
bachend.

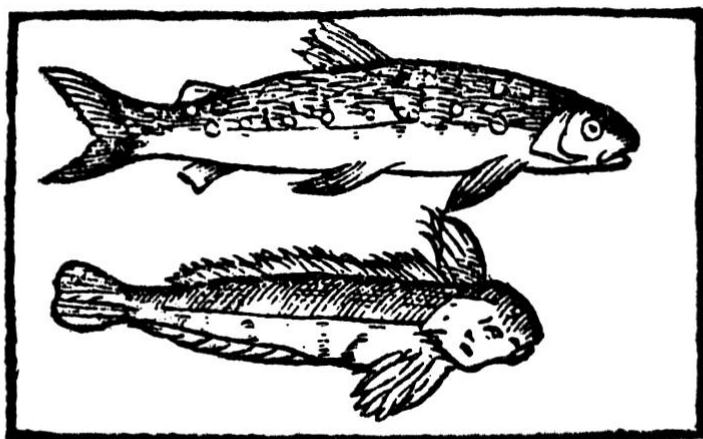
Von der speiß vnd narung der vischen.

Als die speiß vnd narung der vischen sen/ das
wirt erlernet vnd ersähen in iren mägen so man
die entweidet: dann man darinn findt mieß/ lätt/
(S. 13) mucken vnd würmlin. Vil deren gläbend deß
raubs anderer vischen/ als der Hächt/ die Wällfisch vnd
etlich andere. Die gruob vnd wenerfisch aber werdend
an etlichen orten gespenset mit dem eyngweid der thieren.

Demnach wir nun bißhär von der eigen schafft
der vischen/ Item vonn irer geburt köcht vnd anderem
gesagt habend/ wöllend wir den anderen theil diß
büchlin zuo hand nemmen/ vnd schreyben von nedem
gslächt der vischen deß Bodensees.

Jenner.

Allerley visch / groß klein / jung alt
Sind allsamt feucht darzuo auch kalt
Bachserinen Groppen sind am besten
Im Jenner so Buren skorn außtröschten.



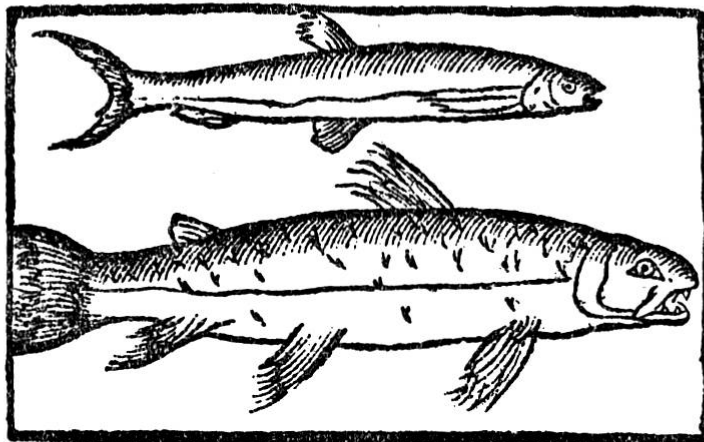
(S. 14)

Von Groppen.

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

Hornung.

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



(S. 15)

Von färhinen vnd Inlancken.

Färhinen/ so die latini nenend Variones, | trottas,
Struttas et thedones/ sind | rotsprecklet schlymfisch/
habend lind | vnschädlich grät/ verglychend sich am fleisch |
vnd gstaillt auch am gschmackt 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

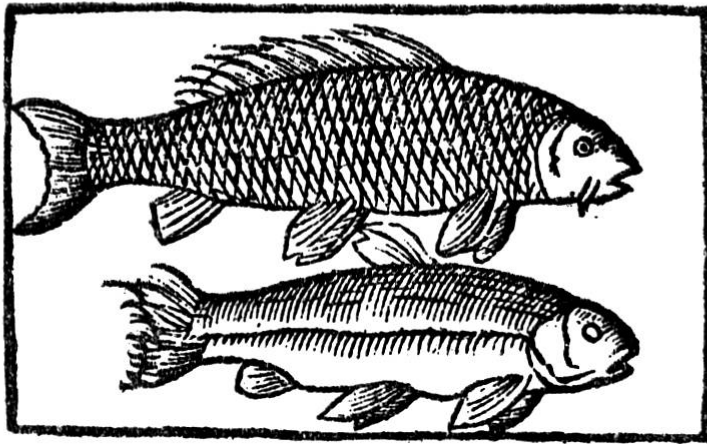
die Färhin so ir zent hie ist/ streucht sy den see auf
 gegen den eyne fluß deß Reins/ da laßt sy den leich
 vnd fert dann wid'. Vnd wie der Salm vmb S. Jacobs
 tag als er neß verleicht hat/ seinen geschmack vnd
 güete darzuo auch seinen namen verleürt/ vnd ein
 Lachs genennt wirt: also verleürt auch die fär hin vmb
 S. Jacobs tag nach dem sy neß ver leicht hat/ jr art
 vnd namen/ vnd wirt dannet hin genennt ein In-
 land. Diser visch verglenchet sich der Reckholter staud:
 dann wie die selbig erst am dritten jar zentige frucht
 bringt: also wachßt vnd zentiget der Förhinen leich
 auch bis in das dritt jar. Die zent aber jres lenchs
 ist zuo gemeinen jaren zuo mittlem Augsten vor oder
 nach/ ye nach dem kalte o der warme Jar sind. Dann
 glench wie (S. 16) durch frühenn Sommer alles ge-
 wechs der erden zur reynffe gefürderet wirdt: also wirt
 auch das wasserunch durch das warm som mer ge-
 witter gefürderet zuo jrem lench. Nun sind aber im
 Bodensee zweyerley Förhinen: namlich Grundfärhinen
 vnd Schwäbfär hinen. Diser vnderscheid aber ist nit
 am visch sonder an der weid: dann die Grundfär-
 hin jr weid hatt im grund vnd in der tieffe/ da-
 här sy dann auch den namen hatt vnnnd ein Grund-
 färhin genennt wirt. Die Schwäb färhinen aber schwäbt
 oben embor/ weidet vnnnd neret sich der mußenn ob
 dem was ser. Wie nun das vñch auff ein guote feißte
 weid geschlagenn leybhaffter/ fenßter vnnnd am fleisch
 besser ist/ dann das auff dürre vnd magere weid ge-
 triben wirt: Also hatt es auch aller ding ein gstatt
 mit den vischen. Nun ist aber gwüß daß der lät-
 ächtig grund bes sere narung vnd weid gibt/ dann
 die mußen: so volget auch daß die Grundfärhinen
 bes ser sind dann die Schwärbfärhinen/ daß dann
 alle schleckmeüler wol wüssend. Die Färhi nen habend

gegem Sommer vnd biß nach dem Höuwmonat ein
 rotlächt vnnnd 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 sölliche
 Färhin ein Goldfärhin. Es hatt auch der nam Fär
 hin mit dem wörtlin aurum etwas glench= stimmung
 vnd verwandtnuß. Danäbend ist mir nit vnwüßend
 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 süet= tigen halb weyn vnd halb wasser über-
 thuon. Der gradt vnd schwanz gebraaten ist ein Fürst-
 liche speiß.

Von Algonen oder Lagenen / zuo Zürich
 genant Laugelen.

Die Algon ist ein fleins weisses schüep fischlin auff s
 lengst eines fingers lang/ wirt anderstwo ein Lagen
 ge= nennt. Ist zuo seiner zent ein wolgschmackts visch-
 lin/ wirt aber bey etlichen verachtet von (S. 18) wä-
 gen irer weid vnd narung/ dann sy gern bey den pro-
 pheten wonend. Summers zents wachsend Nestel in
 jnen/ das sind weisse lan ge/ dünne/ zuosamen gwick-
 lete würmlin/ wie in Haßlen/ als dann sol mans nit
 essen. Diser vischen leich hebt an im Brachet/ vnd
 lenchend zuo zeyten mit den Brachsmen vnd Rotten.
 So sy sich mit jnen lenchend/ so erwachßt auß dem
 leich ein Drittfish/ an dem man beyder vischen natur
 augenscheynlich gespürt/ vnd doch we der Algon noch
 Brachsm oder Rott ist. Von Algonen schrybt Platina
 im buoch von Erlichen wollust am 56. Cap. deß zä-
 henden buochs.

Merk.



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

Von Kapffen/ Sprollen vnd Sezlingen.

Der Karpff/ welchen die Latini nennend | *Carpum*
 vnd *Carpionem*/ ist ein herr- | licher gesunder vnnnd
 guotter schüepffisch/ | 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 Flüz 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/ laßt 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/ vnnnd füierend den dahin/ | da er mag für-
 kommen. So er nun fürkummt/ | wirdt er im ersten
 jar genennt ein Sezling/ | im anderen jar ein Sproll/
 vnnnd imm dritten | jar erst ein Karpff. Der Karpff
 hatt mer | schweiß 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 kaltem weyn überthuon.
 So man in | in sulzen oder galred wil machen/ sol man
 die schüepfen daruon in ein saubers tüchlin | thuon/
 vnd bey dem visch sieden/ so gibt es ein | dicke brüene.
 Der schläck vnd brang an dem | Karpffen ist das haupt=
 stuck/ sunderlich a= | ber die zung.

Von Schlygen oder Schleychen.

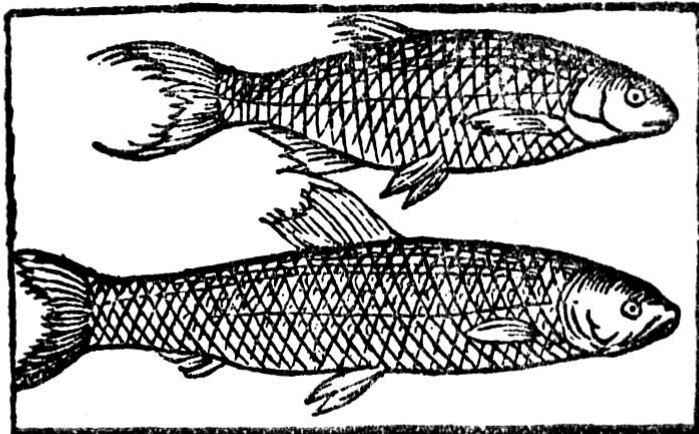
Die Schleg bey den Latinischenn | Tinca genannt/
 ist ein schlemmvisch | mit einer dicken haut/ hatt auch
 im | Teütschen den nammen vom schlemm här. | So man
 die entwenden wil/ sol man sy in | heiß wasser legen/ vnd
 durch ein rauch tuoch | ziehen/ daß der schlemm darab gange.

Dar= | nach sol man sy bereiten/ vnd in kaltem
 weyn überthuon. Ir wonung
 ist gemeinlich in roren
 vnnnd im See=
 fraut.

(S. 20)

Aprill.

Blicken Schwalen sind schlecht visch
 Den armen kommandts über tisch
 Doch mag man sy wol außersellen
 Am besten finds im Aprillen.



Von Blicken.

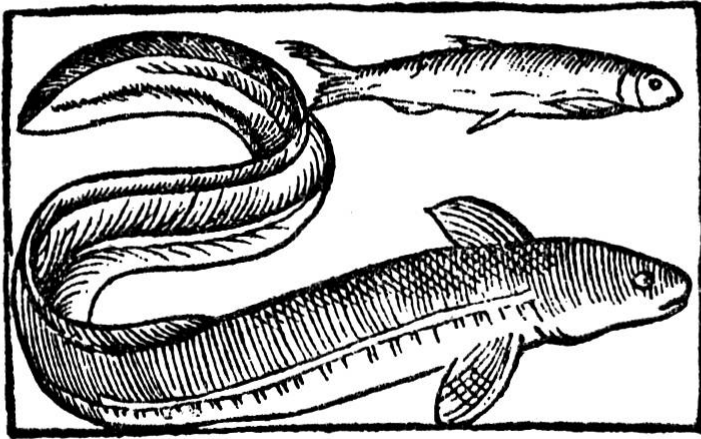
DEr Brachsm/ den man Brasinum nennet/ vnd der Blick sind ein visch/ doch so enderet er den namen nach der zent: dann im ersten jar wirt er genennt ein Blick/ im anderen jar aber ein Brachsm vnd das bleybt er. Ist ein breiter schüepfisch mit einem kleinen köpflin. Hie von magst du harnach im Höuwmonat sehen/ da wir wentlöffiger von der Brachsmen sagen wellend.

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

En Blicke ist ein junger Fürn/ hatt rote öuglin/ derhalbenn er ein Rotöuglin genent wirt/ hatt die bittersten gallen vnder allen vischem. Ist nit sonders groß geachtet bey den schlächmeülerenn/ derhalbenn sy dise visch Schnenderfisch nennend. So sy jarig sind werdendts Fürnlig/ vnd im dritten jar Fürn/ vnd am Zürichsee Schwalen genent: vnd bey den Latinis Leuciscus oder mugil fluuiatilis. Fürn aber acht ich werdend sy genennt von der zent här/ vnd sy heß jarig vnd fernig heynd: als man dann sagt fürnen weyn/ für fernigen weyn. Dise visch allsamt sind roger/ vnd ist vnder jnen kein milcher. Sein leich hept an im Aprillen/ vnd wäret biß zuo mittlem Meyen. So mans sieden wil/ sol mans legen in heissen weyn.

Mey.

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



Von Reling.

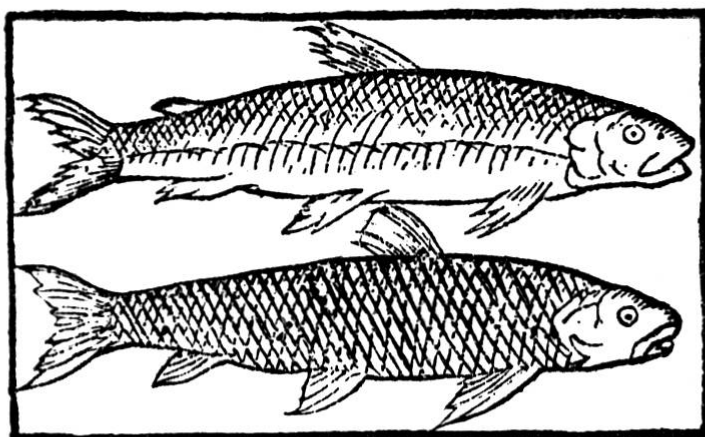
Sürling/ Stichling/ Eglin vnnnd Re- ling/ ist als
 ein visch/ verenderend a- ber die nammen nach der
 zeit: dann dieweyl er minder dann jähig ist/ wirdt er
 genennet ein Hürling/ im anderen jar wirt er zuo
 Zürich genennt ein Egli/ anderstwo a- ber ein Stich-
 ling: im dritten jar aber wirdt er anderstwo genennt
 ein Eglin/ zuo Zürich ein Stichling: vnd so er nach
 stercker vnnnd 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 gleych wie
 das Schweyn oben über den rug kenhär hatt rauch
 stächend pürst: also hatt auch diser visch über den
 rugken här rauch stächend gredt/ damit sy Gott vnd
 die na- tur bewaaffnet hatt wider die schädlichen
 raubfisch. So diser visch angegriffen wirt/ so streüſſet
 er sich/ verlegt vnd sticht mit dem burst/ welcher stich
 gar vnheylsam ist. Ir leyh ist im merzen vnd Aprel-
 len/ wie du weyter finden wirst/ da wir von Hür-
 lingen/ Stichlingen vnnnd Eglinen sagen wellend. Suoch
 den Augstmonat.

Von Aelen.

Der Al/ so die Latini nennend Anguil- lam von
 wägen das er geformiert ist wie der Schlang/ ist

ein für auß kalter/ matter | vnd feuchter visch/ dar an
gar bald ein feber | mag geessen werden. Diser visch
hatt ein be | sundere geburt/ dann er weder milch noch
ro | gen hatt/ sunder gebirt seine jungen läben | dig/
sind erstlich klein wie ein grosser zwirn= | faden. Sy
geberend auch nit nun zuo einer zent | im jar wie 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
vnd | fürcht den Donner. Do man den wil kochen |
sol man jm die haut abziehen/ vnd schwanz | vnd kopff
hin werffen. So man in aber bra | ten wil/ mag man
jm die haut (nach dem man | in über den rugen ge-
seüberet vnd mit Sal | benen besteckt hatt) wider an-
ziehen/ vnd al= | so ganz braaten: oder man mag in
zuo schen | ben machen/ an spißlin stecken/ vnd also |
braaten.

Brachmonat.



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

Von Felchen/ Balchen vnd Blauw-
lingenn.

Auß den Sandgangfischen/ auch auß den grünen Gangfischen erwachsend Felch lin/ auß den Felchlin Felchen/ welche an etlichen orten Balchen vnd Blauwling genennt werdend. Etliche nennend die Mugi les lacustres/ etlich Falcones. Dann glench wie der Fald vndern vöglen ein adelicher vogel ist: also ist auch der Felch vnder den vischen ein adelicher visch/ vnd werdend auch eins theils genennt Adelfelchen. Nun ist aber vnder den Fälchen auch ein grosser vndercheid 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 dise Felchen ein vndercheid habend im namen/ also habend sy auch ein vndercheid in der natur. Dann so der Sandfelch geschlagen wird/ so schwäbt er empor: wenn aber der Blawfelch geschlagen wirt/ so falt er zuo boden. Der Blawfelchen leich hebt (S. 27) an vmb S. Othmars tag: der Sandfelchen leich aber 14. tag daruor. Ir jugend werdend genennt Felchenbläterlin. Dise Felchen sind die kostlichsten braatfisch die man haben mag/ der auch gebraaten als ein sundertraut in weyte land gefüert wirt. Es ist auch diser visch heiß abgsotten außpündig guot: inn heissem weyn sol man in überthuon. Vonn Gangfischen aber wellend wir harnach bald an dem end dieses büechlins mer sagen/ darumb du wol am selbigen ort darnach sehen magst.

Von Haseln vnd Häselin.

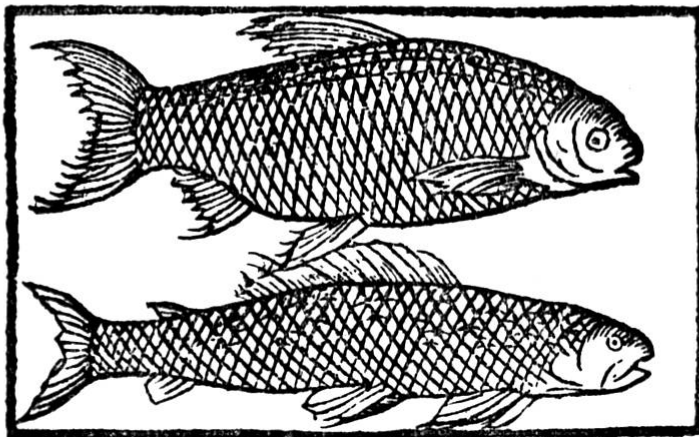
Diser visch wirt im ersten jar ein Hasel schoss vnd im anderen jar ein Hasel genennt: in Latin möchte

man in Leporem | vnd lepusculum nennen/ vonn der
 behen- | digkeit deß schwümmens. Ist zuo seiner zent |
 ein gesunder schüepfisch. Zun zentenn aber | wachsend
 würm in jnen/ welche man nen | net Nestel/ dannmals
 sol man sich daruor | hüeten als vor gifft. Sein lench
 hept an im | Merken. So man den sieden wil/ sol man |
 in legen in heissen weyn.

(S. 28)

Höwmonat.

Brachsman 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 Brachsman.

Der Brachsman/ so ettliche neüwe in La | tin Pra-
 sinum nennent/ vnnnd der Blick | sind ein visch/
 doch enderet er den nammen | nach der zent (wie wir dann
 auch da oben im | Aprellen vom Blickenn anzeigt habend.)
 Dann im ersten jar wirdt er genennt ein | Blick/ im
 anderen jar aber ein Brachsme/ | vnd das bleybt er.
 Ist ein breiter schüepfisch | mit einem kleinen köpflin.
 Diser visch leicht | (S. 29) gemeinlich im Brachmonat/

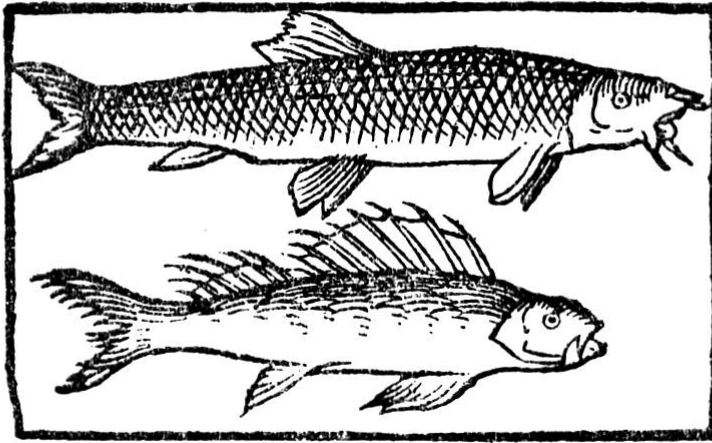
etwan mit den Brachsen/ ettwan auch mit der Rotten.
 So er sich aber mit der Rotten leichet/ so wird darauß
 weder Rott nach Brachsen/ sun der ein Drittfisch/ den
 man nennet ein hal ben visch/ ist grösser dann die Rott
 vnd flei ner dann die Brachsm. Dise visch findt man in
 allem Bodensee nit besser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

Von Kresszlingen/ Knaben vnd Aeschen.

D is ist alles ein visch/ vnd enderet sich aber der
 namm nach den jaren. Im ersten jar wirt er ge-
 nennet ein Kresszling in Latin Go bio fluuiatilis: im
 anderen jar ein Knab o= der Yser/ im dritten jar
 ein Aesch/ den die La tini Thymallum nennend. Et-
 lich achtend die Kresszling wach sind aus den Grund-
 len. Dise visch habend ein wunderbarliche natur/ dann
 sy ein geschmackt an jnen hab= bend/ da bey sy die
 fischer nachts erkennend ee sy gesähen werdend. Dise
 visch sind guott (S. 30) vom Merken an biß 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.

Augustmonat.

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



Von Barben.

DEr Barb/ welchen die Latini Mulum | Barbum
vnnnd Barbonem nennend/ | vom baart vnd den
zweyen kneblen här/ so | er bey dem maul hat: ist ein
edler ringdöuwiger | (S. 31) visch/ franden vnd gfun=
den menschen vn= | schädlich: ist im Meyen am besten/
aber im | Höuwmonat nimpt er wider ab. Sein na=
rung ist das seekraut/ schnegken vnd visch/ | verschonet
auch nitt der vischen seines ge= | schlächts. Ir art ist/
dz sy sich vnder die rein | lägerend vnnnd wüelend wie
die schwenn/ so | lang biß sy etwan verfallen. So man
den | Barben sieden wil/ so lege man den in heiß | sen
weyn. Sein rog/ vnnnd sunderlich im | Meyen/ hatt
die krafft vnnnd natur zuo laxie | ren vnnnd stuolgang
zemachen/ sonderlich an | müessiggendenn leüten/ dann ich
ersfarenn | hab/ daß er an arbeitsamen nit gewürcket | hatt.

Vom Hürling/ Stichling vnd Eglin.

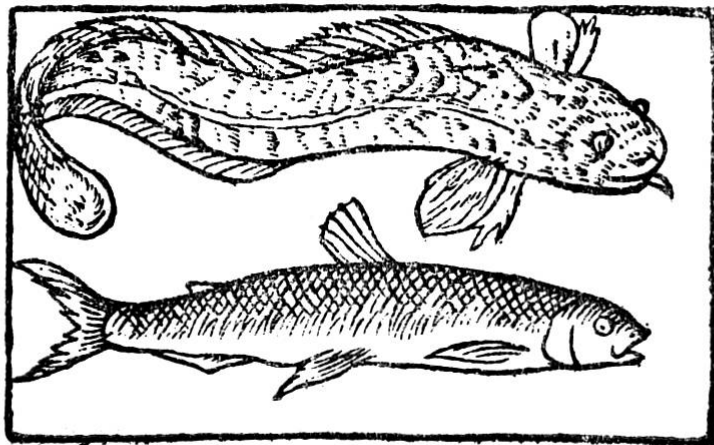
DSe drey sind ein visch/ verenderend aber | den na=
men nach der zent: dann im ersten | jar/ vnd weyl
er minder dann jähig ist/ wirt | er der zent nach ge=
nennt ein Hürling/ im an | deren jar so er neß erstardet
vnnnd stächend gredt | hatt/ wirt er genent ein Stich=
ling: im dritten | jar aber wirt er genennt ein Eglin/
anderstwo | wirt er genent ein Keling/ an etlichen orten
(S. 32) ein Bersich/ bey etlichen ein Berch/ welcher

namm auch nit vnänlich ist dem Latinischen | namm
 Perca/ als etlich meinend/ quasi por- | ca. Dann glench
 wie das schwenn oben über | den rugen här hatt rauch
 stächend bürst: | also hatt auch das Eglin ob dem rug-
 kenn | här rauch stächend gredt/ damit sy Gott vnd |
 die natur bewaaffnet hatt wider die schädli- | chen raub-
 fisch. So diser visch angriffen wirdt/ | so streüßt er sich
 vnd verlegt 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 Merken vnd Aprellen: die jugend aber | darff man
 nach der Seeordnung vor Sant | Vlrychs tag nit fahen.
 Vnder allen vischen | ist gas (so!) Egle der gsündest/ den
 auch verwun | det leüt vnd kindbetteren essen dörffend.
 Alle | krankheit so dem Eglin mag zuostehn schlecht |
 alle in die läber: dahär dann kein Eglin ist/ | das nit
 pffinnen an der läberen habe/ derhal | ben sy vngsund
 vnnnd gar nit damit zebran- | gen ist. So man die Hür-
 ling sieden wil/ sol | mans in heissen/ die Stichling
 aber vnnnd | Eglin in kalten weyn legen.

(S. 33)

Herbstmonat.

Trüschchen vnd Albelen sind guot fisch
 So man die bereitet also frisch
 Gsotten vnd braaten feck vnd satt
 Am besten finds im Herbstmonat.



Von Treüschē vnd Moserlin.

Die Treüsch oder triesch vnd das Mo- | serlin sind
einerlen visch/ verenderend a- | ber den namen nach
den jaren/ auch ire weid | vnd lägerstatt. Dann die-
weyl 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 ir
alter erlangend/ so enderendts die weid/ vnd | werdend
genennt Treüschē/ welche man | (S. 34) (uocabulo bar-
baro) Triscas nennen möcht. Dise wirt eins werck-
schuochs lang/ vnd zwey | er pfund schwär: werdend
umb den ganzen | Bodensee nienen mer und grösser
gsangen/ dann zuo Rhined. Daselbst findt man auch |
Wirt die den Gesten die läberē aus den | Treüschē
(welches am visch der recht brang | vnd schläck ist) kochend/
vnd die Treüschē | wider in ghalter 14. tag lang gehn
lassend. Vnder allen vischen ist keiner d' vor alter blind |
werd dann die Treüsch. 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 Constanz ein so grosse
Treüsch ge | fangen/ daß sy fünff baken galt.

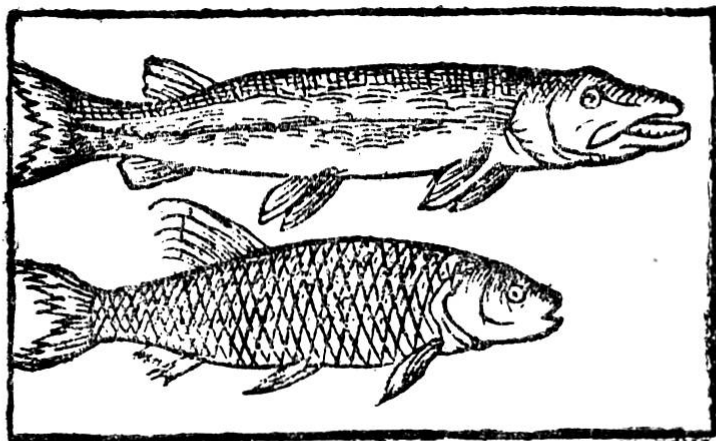
Von Albalen.

Die Seel/ Stüb vnd Gangfisch ist ein | visch/ enderet
aber den namen nach den | jaren. Im ersten jar
werdendts genennet | Seelen/ im anderen jar Stüben.
Am Zü- | rychsee aber werdendts genennt Albalen (Al-
burin) eintweders ab albedine/ das ist/ von | der weisse
der schüeypen vnd deß fleischs: oder | (S. 35) aber vom
wörtlin Halb/ quasi Halbelen/ da | rumb das es halb
erwachsen visch sind. Im | dritten jar werdendts ge-
nannt Gangfisch/ 1c. Von diser gattung vischen/ wellend

wir här | nach wentlöffiger fchreiben/ da wir von
den | Seelen vnd Gangfifchen in fonderheit fa- | gen
werdend.

Weynmonat.

Hecht vnd Kottinen find fo gemein
Daß man fy facht felten allein
Am besten finds in dem Weynmonat
Vuch gfund vnd guot wol eyngekocht.



Vom Hecht.

DEr Hecht/ welchen die Latini Lucium | von dem
Griechifchen wörtlin Lykòs, id est, | (S. 36) Lupus
nennend (doch ist Lupus eigentlich | zereden ein anderer
vifch deß Meers) ist ein | funder ringdöuwiger vifch:
danäbend aber | auch ein fchädlicher vnd fräffiger raub-
fifch/ | dahär er dann Lupus/ das ist/ ein wolff ge-
nennt wirt. Sein leich hept an im Aprillen | vnd wäret
bey zwey monaten/ fo betteret er | fich wider. Doch
fo ist ein alter Hecht zuo al | len zenten deß jars guot/
on allein fo er den ro | gen laßt. Es ist auch der mil-
cher better dann | der rognier/ wie auch vnder anderen
vifchen. | Er ist guot gſotten/ braaten vnd bachen. So
man den außnehmen vnd zum fieden berei- | ten wil/

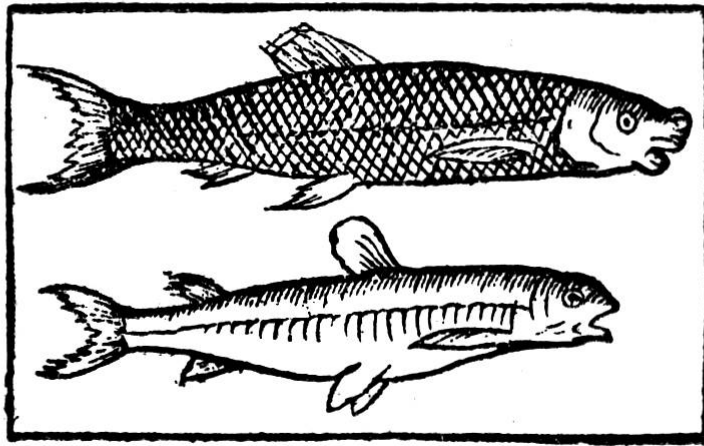
sol man die gallen nemmen vnd den visch damit überstreichenn/ gleych wie den Karpffen mit seinem schweiß: oder man mag die bey anderm eyngweid sieden. So man den Hecht sieden wil/ sol man den in sütti- gem weyn überthuon/ vnd daran das saltz nit sparen/ dann er deß nit mer an sich nimpt/ dann im gebüre. 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 stardten essich. Darnach thuo in ein visch- (S. 37) kessel 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 gang blaw/ lustig vnd wolgeschmackt. Der hechtkyser in einem mörser klein gestossen vnd eines guldins schwär eyngenommen/ zersprengt vnd bricht den blaterstein.

Von Rotten oder Rottinen.

Der Rott ist ein breiter schüepfisch nit vn gleych dem Furrn/ anderest dann das er nit so breit vnd rogenhafft ist. Gsellet sich zuo zeyten zuo den Brachsmen/ mit denen leicht er/ vnd wirt darauß ein halbfisch (wie mans nennt) etwas grösser dann die Rott vnd kleiner 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
 Werdend auch kochet zuobereit
 (S. 38) Doch solt jr art also verston
 Am besten finds im Wintermon.

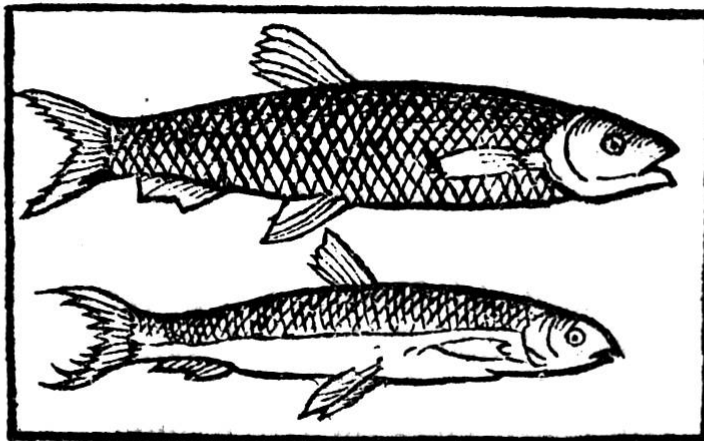


Von Rötelen/ Rötling vnd Roten.

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

Wolffmonat.

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



Vom Mant.

Der Mant/ so die Latini squalum nen- | nend/ ist
ein rucher schüepfisch/ am fleisch | nit vngleich den
Nasen/ die doch weder im | Ober noch Vndersee wo-
nend: derhalben ist | er braaten besser dann gsotten.
So man aber | den ne sieden wil/ sol man jnn über-
thuon in kaltem | weyn/ vnd so er schier eyngsotten ist/
mit heiß | ser butter begießenn. Diser visch ist in sei- |
nem leich gar wunderbarlich/ dann er im Men- | en
an der einen senten leichet/ 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/
enderet 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 werdendts genennt
Gang oder | Wattfisch/ in den alten Latinischen brieffen |
Vadi pilces. Nun sind dreyerley Gang- | fisch im Boden-
see: die erst gattung werdend | genennt Sandgangfisch/
vnnnd darauß er- | wachsend Sand oder Adelfelchen.
Die an | der gattung das sind grünen Gangfisch/ vnd |
darauß erwachsend Blawfelchen. Die dritt | gattung
sind weiß Gangfisch/ vnd die selbi- | gen bleybend Gang-
fisch. Etlich werdend ge | fangen umb Constanz/ vnnnd
ist jr leich in | der Fasten/ vnd jr lägerstatt zum grösten
in | der Clauß zwüschend Brägenz vnnnd Vin- | douw.
Die ander gattung wirdt gefangen | umb Constanz/
vnnnd ist jr leich im Wolff- | (S. 41) monat/ vnd wäret

ben sechs wuchen. Ir grö|ste lägerstatt ist näbendt
 Constanz/ deß orts| das man nennt in der Gruob/
 da sy jürlich| in grosser anzal gefangen werdend. Im
 jar| 1534. wurden in einem zug gefangenn ob| sechs
 vnd vierzig tausend Gangfisch/ vnnnd| diß sind die weis-
 sen Gangfisch vnd nit über| spannen länge. Dise all
 sind guot gesotten/ ge-| braaten vnd gebachen. So
 mans sieden wil| sol mans in heissen weyn legen. Dise
 visch| werdend in lagelen eyngsalzen vnd in frömb-
 de land gfüert. Man derrts auch vnd veree-| ret da-
 mit Fürsten vnd Herren.

Von Kirchlin.

Diß sind weiß schüepfisch vnd geformiert| wie die
 Gangfisch/ habend groß beüch/| werdent als groß
 als halb Felchen. Ir wo-| nung ist in der tieffe/ vnd
 jr leich zuo Som-| mers zent/ sind zuo kochen wie die
 Felchen.

Von Grundlen.

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

Von Bauten oder Pfellen.

Die Bauten sind kleine schlenmfischlin/| vast in der
 länge wie die Grundlen/ ha-| bend weisse beüchlin/
 sind spregfelet vnd ge-| spieget wie die Pfäwlin/ da
 här sy dann an| etlichen orten pfellen oder pfrillen
 genennt| werdend. Das wörtlin aber pfrill kumpt vi|

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

Von Wälinen.

Wälinen oder Bälinen/ sind glench in den | süessen wasserren wie die Balene (in Latin | (S. 43) genant) im meer sind. Sind die aller grösten | vnd fürnemsten visch im Bodensee: sind schlym | fisch/ habend groß vnd breit köpff/ vnd gar nach | gestaltet wie die groppen/ am fleisch vnd ge- | schmackt nit vnglench den Treüschén. Diser | gattung visch werdend wenig gefangen/ von wä | gen dz jr weid vnd wonung in aller tieffe ist/ | dahin kein fischer zug langen mag. Doch laß | send sy sich zuo etlicher zent härauf/ aber selten | eine allein. Es habends die alten für ein gwüs | se anzeigung gehalten/ daß sich gemeinlich nach | dem sich dise visch sähen lassend vnd gfangen wer | dend/ etwas wichtigs vnd grosses am Boden- | see zuotrage vnd verlauffe. Zuo Bischoffs Hu- | gen zeyten/ welcher im jar nach Christi geburt | 1498. an das Bistthumm kommen ist/ wurdend | bey Rhined 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 fischerzunfft im | saal verzeichnet vnd gemalet worden sind. So | man dise visch siedén wil/ so lege mans vor- | hin gestuckét in kalten weyn/ vnnd machs in | ein gälwe wolgewürkte brüene. (S. 44)

Das Vnnder büechlin/ wie man visch vnd

vögel mit den händen vnnd auch sunst
fahen sölle/ mitsampt dreyssig
neüwen vnd bewärten
Recepten.

Vom visch fahen.

In Meer wo ein schlächt vfer ist/ werdend vil
visch gefangen mit einem nek/ das sy nennend
Scorticariam. Das nek ist gar lang/ breit vnd
eng/ vnd hatt einen strick zuo der einen senten mit
plenflöken/ vnd auff der anderen senten mit pantoffel-
holz das es sich selber aufrichtet im wasser/ vnnd
also außgespreitet bleibe. Das nek füerend sy mit
einem schiff in das Meer/ vnd lassend das ein haupt
an der erden/ das alle zent ein²thenl² steig an den
grund.

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

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

Ein ander nek hatt ein form als ein gezelt/ ist
vnden verplenget/ geht vmb zuo werf fen/ vnd in

seiner höhe hatt es ein langen strick. | Das nek hebt
der fischer an seinem lingken | arm zuo gelassen/ vnd
wirfft das mit der rech | ten hand in das wasser/ das
felt dann also o= | ben inn den grund/ vnd beschleüßt
alle visch | die es findt. Vnd wann es gezogen wirdt/
so | zeücht es die visch mit jm: das nennet man zuo |
Teütsch ein Wurffgarn.

§ Ein nek ist an einer stangen mitt zweyen | beng-
len/ oder mit einem reiff bequemlich an | gebunden.
Das nek 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 seht
er das bei dem vfer | (S. 46) vnder die schilff vnd kreüter/
außtrenbende | die überigen fisch in sein nek.

§ Ein nek/ das sy nennend Togolari= | am/ in den
engen tälen/ das ist lang vnnd | eng/ hatt gareinen wenten
eyngang/ ist für= | baß schmaler biß zuo dem schwank/
ist lang | vnd hatt vil behaltnuß: wann die visch dar= |
eyn kommend/ mögend sy darauß nit mer | entfliehen.
Das nek seket man mit zweyen | groben stangen in
engheit zwüschend stein | oder holz/ vnd festet die two
stangen an söl | liche stein oder holz/ biß zuo dem vfer.
Das | laßt man stehn tag vnd nacht/ vnnd wän= | dend
die eyngäng auffrecht/ dann so mögend | die visch die
von oben kommend nit anderst= | wo gehn/ dann in die
wenten eyngäng deß | nekes/ vnd fürbaß in den schwank.
Der fi= | scher aber fahrt darzuo vnd hebt den schwank |
in sein schifflin/ findet zum offterenn
mal vil visch in dem schwank/ vnd
namlich Ael zuo hauffen ge=
wicklet/ wann sy in der
brunst sind.

Wie man mit fiften vnd fef

figen/ welche die hoch Teütschen ouch
reüfchen nennend/ vifch fahet.

Die fifcher machend fyften auß ger- | ten/ am haupt
went vnd am schwanz | eng/ die füerend sy stehende
in dem | wasser. Vnnd zuo zeyten machend sy sölliche
reüßen also lencht/ daß sy die felbigen binden | an stäng-
lin/ vnnd füerend sy mit jnen in den | trüeben wasseren/
oder auch wann sy stehend | auff den vferen.

¶ Auß Symbden werdend gemacht run | de nek vnd
breit/ der eyngang innerlich ist eng | vnd außwendig
went/ die ligend tag vnd nacht | am grund mit be-
fchwärung eines steins/ vnd | habend ein Weynräb
an dem schwanz/ da- | mit sy widerumb auß gezogen
werdend. Sy | werdend aber inn zweyerley gſtalt gema-
chet. Eine/ das sy innwendig gar went vnd | rund ſind/
vnd in jren boden leget man wei- | chenn lätthen vnnd
ettlich körner/ zuo de- | nen gehnd etliche geſchlecht 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 went/ im schwanz aller engſt. | Inn die
gehnd die vifch/ 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 haßen vifch fahen möge.

Nigel werdend gemacht auff dreyerley | weyß. Die
erſten ſchlecht enſerne häck- | lin/ oder ſtächlin/ ſind

gar kenntlich. | Die anderen von dreien engelen oder
vieren | zuſamen gebunden/ Spaderni genannt. Die |
dritten ſind gröſſer vnd habend vil ſpiß/ vnd | ein net-
licher ſpiß 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 dreyerley weyß.
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 ſel-
bigen verſchlündend den viſch | mit dem angel/ vnd iſt
not daß der groß vnd | ſtarck ſye von erß/ auch das
ſtricklin ſtarck | umbwunden mit gewichßtem 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/ vnnnd 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 menſchlichem
offenbar iſt. Daben aber | iſt zuo mercken/ dz der fiſcher
wüſſe was ſpenß | netlichs geſchlächt der viſchen begäre/
auch | welche zent deß 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 verſuoht mancherley förder/
vnnnd | was dann den viſch behaget/ das mercke er.

§ Wo auch viſch ſind die den angel ken- | nen oder
verſuoht habend/ vnd nit wöllend | (S. 50) anbeißen/
ſo ſol der fiſcher an einer ſchläch- | ten ſchnuor die förder
etlich mal eynwerffen/ | daß ſy die ſpenß nemmind vnnnd
gewonind/ | vnnnd darnach dann auch den angel mit
eyn- | werffen.

¶ In tieffen wasseren/ so habend die an= | gel pley/
 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 vifch sye am angel sol er zum
 ersten | starck zucken daß der angel wol haffte/ dar=
 nach gemächlich/ biß er den vifch zuo dem
 land füeret: dann gar selten fahet
 man klein vifch an dem grund
 sonder gemeinnlich
 groß.

(S. 51)

Volgend dreyßig neüwer vnd

bewärter Recept/ wie man vifch vnd vö-
gel mit den händen vnd auch
junst fahen fölle.

¶ Ein neüw Recept daruonn die vifch toll
werdend/ daß sy das weiß übersich fee-
rend/ vnd selber an das land
farend.

I.

Nimm ein halb lot oder xvj. Cocale/ ein halb lot
Fendel/ Dillsaamen etwas weniger dann deren
zweyen/ stoß sy zuosamen: darnach nimm vngeschmelzt
schäff- fin vnslit als groß ein ey ist/ vnd ein halbe
eyschalen 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/
darauß mach kugelin als die Cocale gewäsen sind/ vnd
wirffs hyn: so sy anfahend blißen/ 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 hām-
lin. So der überig teig hart wirt/ so weick in wider
mit gebranntnem oder junst starkem weyn/ so du in
brauchen wilt.

II.

¶ Wie man mit läbendigem falch/ vnnnd
namlich in still stehnden wasseren/
vifch 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 zefahen.

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

IIII.

¶ 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-
schmalz/ ein lot bein von | dem gemeldten vogel. Die
bein stoß zuo pul- | (S. 53) uer/ vnnnd misch die an-
deren stück alle vnder | einanderen/ vnd mach ein salb
darauf. Du | magst ouch darzuo nemmen j. lot baumöl.
Vnd wann du vischen wilt/ so salb die händ | vnd schin-
bein vornen vnd hinten darmitt/ | so wirst du groß
wunder erfahren.

V.

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

Item nimm käß/ vnd der würmlin die am | wasser
wonend/ vnd tragend ire heußlin auf | jnen selbs. Du
findest die genanten würm- | lin in dem holz: darnach
nimm das gälw von | dreyen eyeren. 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 thuo den vnder die vorgenannten | stück alle. Vnd
wann du anglen wilt/ so stoß | als groß als ein Erbiß
an den angel in ei- | nem reinen tüechlin 2c.

VI.

¶ Wie man Forhen vnd Eschen mercklich fahen sölle.

Item nimm ein schwarz huon/ vnd drey eyerdotter/ 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 einem verschloßnen büchßlin/ so wirst du wunder erfahren.

VII.

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

Item nimm honig vnd essich/ thuo das in ein pfännlin vnd setz es über das schein/ vnd sied es biß das verschaumbt: darnach nimm es här ab/ vnnd thuo die würmlin dareyn/ vnnd 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 schwarz huon/ das nie gelegt habe/ vnd töd das/ daß es nicht blüette/ vnnd seüß das huon fast wol/ vnnd (S. 55) thuo zween rot schnecken auch in den hasen. Vnd wann das huon verseüdt/ so thuo die hein alle daruon/ vnnd thuo die materi in ein neüwen hasen/ vnd vermach in fast wol/ vnd stell den hasen sibben oder acht tag an die Sonnen: darnach thuo den hasen auf vnd stell in an den lufft

ein halbe stund/ darnach nimm | ein guotte handtfoll
gersten/ die wol gesotten | vnd verschaumbt sye/ 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 streichen wann du vischen wilt.

IX.

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

Item nimm Bibergeyloder sein nieren/ vnd | menschen=
bluot/ gerstenmäl/ vnd mach füge= | lin darauß/ vnd
nimm der kügelin eins vnd steck | das an den angel/
oder bind das in ein reuß= | sen/ als du kanst/ 2c.

X.

¶ Ein ander bewärter ferder 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 ferder in die salben/
darnach nimm in här | auß vnd stoß den ferder an den
angel/ so heiß | send die visch vast gern daran/ 2c.

XI.

¶ Ein ander ferder visch zuo fahen in
allen reußen.

Item nimm Bärenschmalz/ honig/ rinde= | ren küefaat
in dem Meyen/ vnd zerlaß es vn | der einanderen:
darnach nimm ein handfoll fer | nen/ vnd misch die
genanten stück alle vnder ein= | anderen/ vnd mach füge=
lin darauß/ laß die | dürr werden/ vnd hencf eins in
die reußen/ | als du kanst/ so fahest du vil visch.

XII.

§ Wie man vögel vnd Enten fahen sölle/
kein geschlecht der vögel außge-
nommen.

Item nimm Tormentill vnd seüß die in guo | tem
weyn/ darnach seüß das korn oder die | gersten auch
darinn/ vnd wirff das essen auff | den herdt der zuo
den vöglen bereit ist/ so freß | (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 sal- | 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/
vnd wann grosse schnee | ligend.

XIII.

§ Ein ander Recept/ wie man vögel vnd
Enten sölle fahen mit den händen.

Item nimm gersten vnd säne die auff den | herdt
da die vögel jr wonung habend/ daß sy | dauon essind.
Item nimm gersten mäl vnd | ochsengallen/ vnd bilsen-
saamen/ vnd mach dar | auß ein müeßlin/ vnd thuo
das müeßlin 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 ꝛ.

XIII.

§ Ein ander Recept/ wie man vögel vnd
Enten fahen sölle/ auff ein an-
deren sinn.

Item nimm gersten vnd mußenschwamm/ | (S. 58)
vnd bilsen saamen/ vnd seüß es alles vnder ein- | anderen

vnd mach ein müeßlin darauß/ vnnnd | thuo das müeßlin
auff ein brättlin/ stell es auff | die erden/ da die vögel
ir wonung habend. So | essen sy das aaf/ vnd so fachtst
du die vögel | mit den händen.

XV.

§ Ein ander Recept/ wie man visch vnnnd
kräbs fahen sölle im Meyen vnnnd im
Brachmonat/ vnd auch im
Summer.

Item nimm ein bodsläber/ vnd braat die | vast wol/
vnd nach dem braaten so bestrench sy | mit dem bereiten
gampfer: darnach nimm ein | neklin von einem kalb
oder schaaf das frisch | ist/ vnd schlach das nek umb
die läber: darnach | so bind die läber auff ein brättlin/
wie du es | kanst/ x. vnd so facheest du visch vnd kräbs
on | alle zal.

XVI.

§ Deß durchleüchtigesten fürsten vnd herren
Herkzog Friderichs Vischeren/ mit
vil bewärten Recepten vnd
puncten.

(S. 49) Item nimm Kengerschmalz ein löffel | voll/
vnd seüd das vast wol in einem pfän- | lin/ daß es
brännzelet wirdt/ vnnnd 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. Vnnnd damit salb deine händ | vnd füeß
vornen vnd hinden/ das sind dei- | ne schynbein/ die
solt du bestrenchen/ vnnnd | die händ oder arm/ so wirst
du wunder er- | faren.

XVII.

¶ Ein ander Recept/ Barben zu fahen
in trüeben wässeren/ oder auch
sunst 2c.

Item nimm Aeglen vnd thuo sy inn ein hafen vnnnd
Hönig darzuo/ so vil daß sein gnuog ist. So essend
sy den Honig/ vnd dar= uon sterbend sy dann. Dar=
nach so nimm dann die todtnen Aeglen vnd mach sy
dürr/ vnd behalt sy. Vnd 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/ som mer vnd winter. Also thuo auch
den schosß= würlen.

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 Aprillen vnd in dem Meyen/ so sind die
völdheymlin fast guot/ vnd im Brach monat die ro=
ten käserlin.

Item in dem Höuwmonat/ so sind fast guot die
höuwschrecken/ vnd darnach die völd heymlin. In diser
zeyt sind auch guot gesotten kräbs/ das in den schären
ist vnnnd auch im schwanz/ alles an den angel gestossen/ 2c.

Item im Herbst so sind guot die Rosßkä fer/ 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 schaafftäß/ vnd schön griemäl/ vnd honig: vnd zerlaß | (S. 61) es durch einander/ vnd mach welgerlin | darauß/ vnd zeuch die durch Loröl/ vnd stoß | sy an zc.

XX.

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

Item nimm ölfuoehen ein vierling/ vnd leg | in in ein wasser da die visch inn wonend/ vnd | beisse sy damit ein tag oder vier: darnach so | nimm deß ölfuoehen mäl vnd weichen rindern | fäß/ 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 zc.

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 kalch/ daß der haffe | halber voll werde/ vnd vermach den hafen | vast wol/ daß kein wasser dareyn gehe: vnd | 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 zc.

XXII.

¶ Ein ander Recept/ wie man visch fahen sölle auß einem tieffen See/ oder auch sunst in anderen tieffen fließenden wasseren/ mit den händen.

Item so grab im Brachmonat Ochsen | zungen/ vnd
stoß das kraut vnd die wurzel/ | vnd nimm deß pul-
uers ein wenig/ vnd auch ein | wenig Neptensafft dar-
under. Bestrench die | händ vnd stoß sy in das wasser
da die visch in | sind/ so kommend sie dir zuo der hand.
Oder | nimm das genannt kraut vnd vngelöschten kalch: |
dise 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 mües-
send.

Item so nimm im Meyen deß ersten ho- | (S. 63) nigs
schwarmen als vil du haben wilt/ vnd | nimm der roten
Schnägken auß den heiß- | linen auch als vil du jr
bedarffft/ vnnnd thuo | sy in ein saubere schüssel/ vnd
nimm darzuo | Salarmoniack/ oder sal commune/ das
thuo | dareyn/ so zergehend die schnägken: vnd thuo |
darzuo der nachtscheynenden würmlin ein | halb pfund.
Vnd wann du ein salb machen | wilt/ so nimm schwar-
men 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 strench sy an die händ/ so wirfst du wunder | erfahren.

XXIIII.

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

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

vermach das glaß mitt | wachß vnd hark/ daß er nitt
verrieche: vnd | nimm ein halb pfund alten rogen von
einem | durren Schleyen/ vnd stoß den klein/ vnnnd
(S. 64) nimm ein pfund rows specks vnd stoß den dar
zuo/ vnd nimm dann deß hanffs puluer vnnnd | meng
es auch darunder/ daß es dick werd als | ein teig/ vnd
thuo das in ein tüechlin/ vnd hendf | es in ein reußen/
so kommend vil visch dar= | eyn: vnd ist ein bewärt stück.

XXV.

§ Ein ander Recept/ wie man ein aaf ma-
chen solle/ 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 hasen/
vnd thuo aber mer honigs | darzuo ein löffel vol: dar-
nach laß es am lufft | stehn ongedeckt/ biß es voll ma-
den wirdt 2c.

XXVI.

§ Ein ander Recept/ wie man vil Mel inn
den reußen fahen solle 2c.

Item nimm alt firnen schmär/ vnd thuo dz | in ein
pfännlin/ vnd rüer es mit wilder bach= | münzen fraut/
vnd thuo es inn ein leynin tüech= | lin/ hendfs inn ein
vischreußen/ vnnnd leg sy | inn ein wasser/ als du kanst:
so fahest du vil | Mel vnd visch 2c. (S. 65)

XXVII.

§ Ein ander Recept/ wie man allwägen
visch vnd Mel fahen solle/ gar
obenteürlichen 2c.

Item nimm ein fleins gläßlin/ vud thuo dar= | eyndren oder vier pfenwert quecksilber/ vnd | thuo faul nachtscheynendt holz darzuo/ vnd ver | mach das gläßlin fast wol zuo mit wachs vnd | harz/ vnnnd hendt das gläßlin in die reußen/ | als du es kanst 2c. so wirst du vil visch vnnnd | Mel fahen.

XXVIII.

§ Ein ander Recept/ Wie man vil visch fahen solle mit dem angel 2c.

Item nimm das bluot von einem menschen | ein eßschüssel voll/ vnd ein lot Saffran/ vnd | gebeütlet gerstenmäl vnd weiß gehäset brot/ | nimm auch geissin vnschlit das zerlaß/ vnd | laß es kalt werden/ vnd mischs vnder einander/ daruon nimm ein stücklin als ein nuß/ | vnd binds an den angel/ als du kanst/ oder | hendts in ein reußen/ als du weist.

XXIX.

§ Ein ander recept/ als der groß Doctor vnnnd natürlich meister Albertus Magnus (S. 66) in seinem heimlichen buochschreybt/ wieman vil visch fahen solle.

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

XXX.

§ Ein ander Recept zuo machen. Der selbig Albertus leert auch/ wie man visch fahen solle mit den händen.

Item nimm Springwurk die bläter vnd | die frucht/
 die zwei wirff in einen wener oder | see darinn vil visch
 sind. Welcher visch deß | krauts oder der wurzel isset/
 der wirt daruon | also voll/ daß er das weiß über=
 sich feert/ ge= | lench als ob er todt wäre/ aber er
 stirbt nitt/ | sunder er erholet sich widerumb vnd scha=
 det jm nichts. Darnach so nimm sy vnd wirffs | in
 ein frisch wasser/ so kommend sy wi=
 der zuo inen selbs: so facheß du sy
 mit den händen ꝛ. (S. 67)

Sie nach merck in was zent

im jar vnd monat ein yetlicher visch
am besten sye.

Item der Salm ist im Aprellen vnd | im Meien
vnd ein weyl darnach am besten/ | vnd bleybt doch
ein Salm biß nach S. Ja= | cobstag/ 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 Ruffold ist im Aprillen vnd | im Meyen am besten/
vnd der Selmling | klein vnd groß allzent sunst guot.

Item ein Hecht ist im Höwmonat am | besten/ aber
ein alter hecht ist allwägen 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 feißter Karpff ist allzent guot/ | außge=
nommen in dem Meyen vnd Brach | monet/ so er ge=
leycht 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 Kopt oder ein Gropp ist an vn= | ser Frau=
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 Fjörn auch also/ aber durch den | winter
find fñ zimmlich guot.

Item die Grundelen find guott im Hor- | nung vnd
im Merzen vnd Aprellen/ biß in | Meyen. Aber die
jungen grundlen find all- | zent guot mit Peterlin.

Item ein Bliegtlen ist guot/ vnnnd am be- | sten
im Herbst.

Item die Kressen find am besten im Mer- | zen vnd
im Aprellen/ vnnnd nemmend ab in | dem Meyen.

Item die Stichling find im Merzen vnd | (S. 69) im
anfang deß Meyens am besten/ so find | fñ voll/ so
fol man fñ mit eyeren beschlagen.

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

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

Item ein Lempfrid ist nimmer besser dann | im Meyen.

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

Item ein Steinbeiß ist guot im Aprillen | vnd im
Meyen.

Item die Loucken find 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 find im Merzen vnd im Aprel | len
am besten/ vnd besond' wann der Mon wechß | so
find fñ guot/ vnd so er abnimmt so werdend fñ | krän-
cker. Item ein Esch facht an im Höuw | monat guot
fñ/ vnd ist im herbst am aller besten. |

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

Item ein Stichling ist ein künig. Item ein Salm ein herr. Item ein Karpff ein schelm. Item ein Hecht ein rauber. Item ein Barbe ein schneyder. Item ein Al ein gauckler. Item ein Raß ein schreyber. Item ein Farn ein faß. Item ein Schnotfisch ein basthart. Item ein Bersich ein ritter. Item ein Kutt ein goldschmid. Item ein Neün- aug ein kind. Item ein Grun- del ein jungf frauw. Item ein Kopt ein Rosßznagel. Item ein Mülling ein krämer. Item ein Blicß des krämers 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 Rusold ein dieb. Item ein Louck ein wächer.

Getruet zuo Zürich.

Glossar.

Obwohl das Fischbuch 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, Bluteigel 59.
agon, die, Ukelei, Langel, cyprinus alburnus 17. 18.

- al**, der 24. 25. 70. **äl**, die, 22. 46. 53. 64. 65. 69.
alant, der, allem. alet, die Elte, cyprinus cephalus 39. **alantfisch** 38.
albale, die, Weißfisch, salmo marænaula 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. **äſchen**, eſchen, die, 28.
 29. 53. **eſchenschalz**, das, 30.
außnehmen, das Eingeweide herausnehmen (vgl. entweyden) 36.
außpündig, Adv., vorzüglich 27, von **außpund**, das, was der
 Krämer als das Beſte, Vorzüglichſte, als das Muſter, vorn an
 das Paket bindet.
außſtreichen, durch Streichen entfernen, 3. B. den rogen 19.

bachſeri, die, Bachforelle; Plur. **bachſerinen** 13, ſ. färhin.
bachmünzen kraut, das, die Bachminze, mentha aquatica, 64.
balchen, ſelchen, salmo maræna, 26.
balene, die, der Wels, silurus glanis, 42; **bälinen** 42.
barb, der, die Barbe, cyprinus barba (mulus barbus) 30. 31. 70.
 die **barben**, 30. 53. 59. 69.
baſthart, der, das meheliſche Kind 70.
baut, der, Butt, Elritze, cyprinus phoxinus, 42.
behaltnuß, das, Raum, Inhalt 46.
bengel, der, Pflock 45.
berg, der: die viſch ſchwümmend all mit einander über ſich zuo berge,
 d. h. aufwärts, 62.
berlin? deß lempfrids bruoder 69. Dieſe Stelle findet ſich auch im Te-
 gernſeer Angel- und Fiſchbüchlein in Haupts 5tſchr. Bd. 14, 176.
berſich, der, der Barſch, perca fluviatilis. 23. 32. 68. 70.
beſchlagen mit eyeren 69.
beſchleuſt alle viſch, ſchließt alle Fiſche ein 45.
beyß laub? 52.
binzbaut, der, Binzbutt, cyprinus phoxinus, 42.
blaterſtein, der, Blaſenſtein, 37.
blawfelch, der, Blaufelchen, salmo Wartmanni, 26; die **blaw-**
felchen 26. 40.
blawling, der, Blaufelchen, 25. 26.
blick, der, Brachſmen, cyprinus brama, 21. 28; die **blicken** 21.
blieck, der, Güſter, cyprinus blicca, 22. 70; die **bliecken** 22.

bliegtlen? 68.

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

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

brachet, der, Brachzeit, Juni, 19.

brachsm, der, Brachsman, cyprinus brama, 18. 21. der **Brachsmän**

28. **brachsm**, die 29. 37; die **brachsmen** 29. **brachsmen** 7.

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

brangen, prahlen, zur Schau tragen 32.

bränngeln, daß das schmalz brängelet wirdt, brennzlich, 59.

breffmen = Brachsman? 68.

brueye, die, Brähe, 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 Brägentz vund Lindaun 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 verdanlich, 38.

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

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

edel fisch 28, f. adelicher fisch.

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

emle, das, Plur. die **emle** 39, Amarellenfirsche, Sauerfirsche, 39.

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

erbiß, 53, **erbeiß** 53, Erbse.

erger, in Bezug auf Eßbarkeit, 8.

eschen 53, f. äschen.

eschenschmalz 30, f. äschen.

fast, Adv., sehr, 54.

fälchen, f. fischen.

färhin, die (ahd. vörhana, mhd. vörchen), die Forelle (mit verschö-
benem Ton), Seeforelle, salmo lacustris, 15. 17. **forhen** 53. Plur.

färhinen 15, **förhinen** 15. 16. Die Form **vorhellen**, 67, bildet den Übergang zur modernen „forelle“.

feber, das, **fieber**, 8. 24.

feißt, **fett**, 10. 16. 22. 39. 67.

felchen, der, **felchen**, 26. 41.

felchenbläterlin, die Jungen der Sandfelchen, 27.

felchlin, das, kleiner **felchen**, 26.

felfächtig, **fellig**, mit felligem Untergrund, 9.

figur vnd bedeutung, 10.

firner schmär, vorjähriger, alter Schmeer, 64.

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

fruchtbaren, fruchtbar sein oder werden, 3.

für auß, 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.

fürtreffentlich, 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 gebranntem oder sonst starkem weyn, Brantwein, 52.

gehäset brot, mit Sauerteig gesäuertes Brot, 65.

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

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

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

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

gemilcht, ein **gemilchter hecht** oder **karpff**, ein männlicher, der mit „Misch“ versehen ist, 67.

gertlin, das, Rütchen, 49.

geschlagen, das **vych** auff ein guote seißte weid geschlagen, getrieben, 16.

geschmackt, der, Geschmack, 43. Geruch 29.

gespiegelt, die Banten sind spregselet vnd gespiegelt wie Pfäwlin, mit glänzenden Spiegeln oder Augen versehen, 42.

- gestehen**, stehen bleiben, feststehen, ruhig bleiben, beharren, ausdauern, 45.
- gestucket**, in Stücke zerschnitten, 17. 43.
- gestüüd**, das, Gesträuch, 3.
- gewichst**, mit Wachs gestrichen, 49.
- gewonen**, 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.
- gropp**, der, Kaupkopf, cottus gobio, 14. 68; Plur. **groppen** 42. 43. 13. 14.
- grundel**, die, Schmerl, cobitis barbatula, 70. Plur. **grundelen** 68.
- grundlen** 14. 29. 41. 42.
- grundfärhin**, die, Grundforelle, 16. Plur. **grundfärhinen** 16.
- Gruob**, die, Fischstelle bei Konstanz, 41.
- gruob= vnd weyerfisch**, 13.
- gumpe**, der, synonym mit wög, tiefe Stelle in einem Gewässer, 61.
- hasen**, der, Topf, 55. 61. 64.
- halbfisch**, der, 37.
- hämliu**, das, kleines Fischernetz an einer Rute, 52.
- hasel**, der, Hassel, cyprinus dobula, 27. Plur. **haslen** 18. 25;
- haseln** 27.
- häselen**, das, kleiner Hassel, 27.
- haselschoß**, das, der Fisch Hassel im ersten Jahr, 27.
- heben**, halten, 45. 46.
- hecht**, der, 35. 36. 48. 67.
- hechtkyfer**, der, Hechtkiefer, als Heilmittel, 37.
- hegling**, der, kleiner Weißfisch, albula minima, 38.
- herdt**, der, die Erde, Grund, 56. 57.
- Hochteütschen**, die, Oberdeutschen, 47.
- höuwat**, der, Heuernte, 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.

feck, Adj. (vom ahd. *quec*, lebendig), bei Fischen im Gegensatz zu matt: lebensfrisch, derb, straff, 10. **fäch**, die matten und weichen visch werdend fäch, 11. 33.

feffig, Reusche, 47.

ferder, s. förder.

fernen, der, gerellte Körner des Dinkels, 56.

firschlin, das, der Kilschen, *salmo maræna media*, 41.

fischächtig, Adj., fiesig, 9.

fiste, die, Fach aus Gerten, 47.

fnab, der, so heißt die Äsche, *salmo thymallus*, im zweiten Jahr, 29.

fnebel, der, eine Art Bartflügel (vgl. Knebelbart) der Barbe, 30.

fnitt, Imperativ von fnetten, 61.

föcht, das, = geföcht 12. 13.

fopt, Gropp, 68. 70.

förder, der, Köder, Lockspeise für Fische, 49. 50. **ferder** 54. 55. 56. 60. 61.

förderen, als Köder befestigen, anstecken, 48.

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

freß, die, Gründling, 70. Plur. **fressen**, Kreßer? 68.

freßling, der, so heißt die Äsche im ersten Jahr, 29; Plur. **freßlinge**.

füesaat, der, Kuhfladen, 56.

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

lägele, die, Fäßchen 41.

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

lätt, der, Latt, Lehm 12. 47.

lättächtich, Adj., lettig, lehmig 16.

leychen, mit einanderen, sich begatten, 7. **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 Fansen seines Maules fest an die Steine anhängt), davon ital. mit Umstellung der Laute *lampreda*, franz. *lamproie*, hhd. *Lamprete*. Schon ahd. Umformung in *lantfrida*, mhd. *lempfrid*, mundartlich auch *lempfrich*. Vgl. Berlin.

loufe, der, *cyprinus leuciscus*, 69. **louck** 70.

löffig, 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. feck.

meeröl, das, ? 56.

melancholie 9.

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

mercklich, Aldv., merkwürdig, bedeutend, 53.

Michelstag, Michaeli, 29. September, 67.

miesz, das, Moos, 12. 33.

milch, die, Samen der fische 24.

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

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

mon, der Mond, 3. 69.

mojerlin, das, gewöhnlich Trishe genannt, die Quappe, gadus lota, 33.

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

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

muckenschwamm, der, fliegenschwamm, agaricus muscarius, 57.

muscones, miesßfische, 33.

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

nachtscheynendt, bei der Nacht leuchtend, holz 65. würmlin 63.

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

näyen, nähen, 54.

nepte, **nept**, die, aus lat. nepeta, Katzenkraut, **neptensafft** 62.

nestel, der, Nestelwurm. fadenwurm, 27.

netz, **netzlin**, das, Netzhaut um die Eingeweide 58.

obenteürlichen, Aldv., abenteuerlich 65.

ochsenzunge, die, eine Pflanze, buglossa, 62.

ölkuchen, der, die beim Auspressen des Öls aus Ölsamen, Mohn, Sein 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. perculae 32.

peterlin, Petersilie, petroselinum, 68.

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

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

pfinne, die, Finne, 32.

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

phificus, der, Naturkundiger, Arzt, 10.

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

phlegmaticus, 8. 9.

port, das, Uferrand 19.

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

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

pürſt, die, Borsten, 24.

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

retholter ſtaud, die, Wachholderſtände, 15.

rein, der, Uferrand, 31.

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

reiliſche, die, ein Korb mit engem Eingang, aus Flechtwerk oder aus Netzzeug über einen Bügel gezogen, zum Fiſchfang, Beeren, Hamen (ahd. riusa, rüsa, rüssa; mhd. riuse) 47; **reüſſen** 47. 55. 56. 63. 64. 65.

riechend, rauchend 11.

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

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

rogenhäſſt 14. 37.

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

ror, das, Schiſſ, 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.

rotbuglin, das, Rotauge, cyprinus rutilus 22; vgl. rottel, rötling.

rotſprecklet, rot geſprenkelt, 15.

rouw, Adj., ungekocht, 9. 64.

rubeculi, Roten, Rötteln, Rötling, 38.

ruſolck, der, Alaſraupe, Triefche, gadus lota 67. 70.

rünnend, fließend, 9.

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

ſalarmoniack, 63.

ſalbeyen, die, Salbei 25.

- sandfisch**, der, 26. **sandfischen** oder **adelfischen**, 26. 27. 40.
sandgangfisch, der, 26. 40.
sanguinei, 8. 9.
schäffin, Adj., vom Schaf herkommend, 3. B. **käs** 51. **unschlit** 51.
scheybe, die, das von einem Male abgeschnittene Stück, 25.
schimel, der: so die färhin verleicht hat, verleürt sy die goldfarb, den schimel, 17.
schimpfflich, spaßhaft, scherzhaft, 70.
schläch, eben, ein schl. rfer 44. glatt, an einer schl. schuur 50.
schläch, der, Seckerbissen, 34. 20.
schlechts, Adv., schlechtweg, einfach, ohne weiteres 5.
schleckmaul, das, le friand. **schleckmeüler** 16. 22.
schleyg, **schleych**, **schlyg**, die, Schleie, cyprinus tinca. **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.
schoszwürm, die, 60.
schueppe, die, squama, Schuppe. **schüeypen** 34.
schüeyppfisch, der, Schuppenfisch, zum Unterschied von schleimfisch.
 der **schüeyppfisch**, 19. 21. 27. 28. 39. Plur. 10. 41. **schüeyppfischlin** 17.
schwäbel, der, Schwefel, 61.
schwäbfärhinen, die, die emporschwebende Forelle 16.
schwalen, der Plösz, cyprinus erythrophthalmus, 21. 22.
schwarmenhonig, der, 65.
schweiß, der, 19. 20. 36.
scorticaria, ein Netz für das Meer, 44.
seefarpff, der, Seefarpfen 19.
seel, die, der fischen, 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.
sejling, 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, gesprenfelt, 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, 23. 31.

68. 70. 24.

streüßen, sich, sich sträuben 24. 32.

stüb, der, der Blaufelchen im zweiten Jahr, 34. 40. **stüben** 34. 38. 40.

stuck, das, Stück, 36. s. gestuckt.

stuolgang, Leibesöffnung, la selle, 31.

sundertraut, von gebratenen felchen, im Export, 27.

sündfluß, 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.

trisca, Trieschen, 34.

treischen, 43. **treusch**, 33. 34. **triesch** 33. **trüsch** 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.

Nolrichstag, 4 Juli, 32.

vadi pisces, Gangfisch, 40.

väldheymlin, feldgrillen, 60.

variones, Grundforellen, 15.

vast, sehr, 36, s. fast.

vereren, einen, ihn beschenken, 41.

verleichen, 15. 19.

verplegen, verbleien 45. **pley**, 50.

verriechen, verriechen, 63.

verschlünden, verschlingen, 49.

verseiden, fertig kochen, 55.

verzeeren, sich, 55.

vierdung, der Vierling, Viertelpfund, 31.

vile, die, Menge, 4.

vischfeizte, die, Fischfett, 10.

vischhammen, Fischhammen, 66.

vischkessel, Kessel zum Kochen von Fischen, 36 f.

vischreüße, Rense, 64.

vorhellen, f. forhin, 67.

wält, der, Wels, silurus glanis, Plur. **wälten**, 42. 43.

wasseruch, das, Wasservieh, die Fische, 16.

wattfisch, vadi pisces, Gangfische, 40.

weicken, weich machen, 52.

weid, die, Nahrung der Fische, pabulum, 16. 18. 33.

weigerfisch, Teichfisch 9. **weyerfisch** 13.

welgerlin, das, Pille? 60. 61. zu walgen walzen, rollen.

weygerkarpff, der, Teichkarpfen, 19.

wienächten, Weihnacht, 42.

wilgen, die, Weiden? 68.

wintermon, der, November, 38.

wisselin, das, Wiesel, 66.

wog, das (ahd. wäg, mhd. wäc, der), bewegtes Wasser in einem Fluß oder See, 61.

wolffmonat, der, Dezember, 38. 39. 40.

wolgschmact, wohlschmeckend, 17. 37.

wurffgarn, das, 45.

wyger, der, Weiher, Teich 4.

wyl vnd, f. vnd.

w3 = wa3, was, passim.

yettlicher, jeglicher, 67.

yser heißt die Äsche im zweiten Jahr, 29.

zwirnfaden, der, 24.

Druckfehler im Original.

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

im Neudruck.

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