

Gregor Mangolts Fischbuch

Autor(en): **Meyer, Johannes**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Thurgauische Beiträge zur vaterländischen Geschichte**

Band (Jahr): **45 (1905)**

Heft 45

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-585683>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Gregor Mangolts
Fischbuch

Zürich
gedruckt von Andreas und Jakob Gessner
1557.

Neudruck
besorgt von
Dr. Johannes Meyer.

Vorbemerkung.

So viel bekannt geworden ist, findet sich nachfolgendes Büchlein in der Schweiz nur auf der Zürcher Stadtbibliothek und auf der Thurgauer Kantonsbibliothek je in einem Exemplar vor; das letztgenannte stammt aus dem Nachlaß des 1877 verstorbenen Dekans J. C. Mörkosfer, 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 Batzen 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 dises Fischbüchle aller gſtalt 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 nebens die Laßbrieff truckt waren ſampt den ſprüchen, ſo Jacob Ruoff darzuo gmacht hatt, | das aber nit allerding zur ſach dienet. Als nun die büchle truckt waren, ſchickt er mir etlich exemplar zu vererung, | ab den ich mich nit gnuog verwundren kund, dann es mir nie in min hertz kummen was das es getruckt ſölt werden, | will geſchwiegen das ichs geheiffen oder bewilget ſölt haben.“

Nach dieſer dem handschriftlichen Fischbuch beigefügten wertvollen Notiz iſt dem Verfaſſer das Manuſkript dieſes Werkleins von Konrad Geßner zur Einſicht abverlangt und von dieſem ſeinem Vetter Andreas Geßner geliehen worden. Der gelehrte Konrad Geßner hatte vorher (im Jahre 1553) ebenfalls ein Fischbuch bei dem berühmten Buchdrucker Chriſtoffel Froſchauer in - folio drucken laſſen, welches nachmals durch C. Forrer (Zürich 1575, Frankfurt a. M. 1598), wiederum auf die Preſſe gelegt wurde. Geßner ſpricht ſelbſt davon in ſeinem großen Werke *Historiae animalium liber iiii qui est de Piscium et Aquatiliu animantium natura*. Tiguri ap. Froſchoverum 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 Manuſkript, 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 Holzschritt 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 Gefner 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 Gefner gedruckt worden ist.

Eine Vergleichung des gedruckten Werkleins 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.

Mörlikofer 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 see-
en vnd wasseren/ durch den wolgeleerten
Gregorium Mangolt beschriben/
vormals nie ge-
sehen.

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

Genes. 1.

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



Vorred in dises nachfolgend

büechlin von Vischen 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/ gestüd vnd
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 vischen/ auch mit
viler ley (Plinius meldt 176) gschlächt vnd gat-
tugen der selbigen. Er hat auch den selbigen seinen
Göttlichen sägen geben vnd gespro- chen: Frucht-
barend vnd meerend eüch vnd erfüllend das wasser
deß Meers. Auß wel- (S. 4) ches Göttlichen sägens
krafft/ nit allein die vile/ sonder auch alle gschlächt
der vischen in irem wäsen erhalten werdend biß zuo
end der wält. Nun ist aber diser sägen Gottes gan-
gen nit nun über die visch deß Meers/ sonder über
alle andere visch aller anderer wassern deß Meers/
so dareyn vnd auß louffend/ es syend flüß/ bäch/
see oder wyger/ doch also daß das Meer die für-
nembssten hab/ vnd die flüß vnd see auch die iren/
nach dem es die weyßheit Gottes geordnet hatt. Dise
ge- schöpfften der vischen hat der allmechtig Gott vnd
schöpfer/ nit nun darzuo erschaffen daß der mensch
darüber/ wie über alle andere crea- turen/ herrschen/

sich darab verwunderen/ vnd | in den kunststreychen werck-
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 wz/ | 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 nemandts 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 spenssen 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 |
geschläch 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 gespürt 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 visch feüchter vnd kalter na= | tur sind/
 doch einer minder oder meer dann | der ander/ wie das
 härnach vermerckt wirt.

Vom leyen vnd geburt

der vischen.

Gleyen wie Gott vnder den menschen/ | vnych vnd
 allen thieren par vnd par | erschaffen/ also hatt er
 auch vnder den | vischen zweyerley/ namlich weyblin
 vnnnd | männlin erschaffen. Die rognen aber sind | die
 weyble/ vnd die milcher die männlin. Wenn | nun jr
 zeyt hie ist daß sie leyen wöllend/ so | leert sy die
 natur daß sy sich zuosamen gesel= | lend/ allzeyt zween
 milcher zuo einem rognen. | Erstlich lassend die milcher
 jr milch vnnnd | spannend die auß gleyen wie ein neß:
 dar= | nach fassendts den rogen dareyn/ vnnnd füe= | rend
 den an das ort da er fürkommen mag. | Dises aber
 geschicht nit nun vnder den vi= | (S. 7) schen einerley
 geschlächts/ sonder gleyen wie | zuo zeyten vnder den
 irdischen thieren etwan | zweyerley geschlächts sich mit
 einanderenn | vermischend/ als Esel vnd Merck/ Hengst |
 vnd Eßlin/ Löw vnnnd Pard/ Wolff vnnnd | 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 gleyenher gestallt zweyerley ge= | schlächts
 oder gattungen visch sich zuosamen | gesellend vnnnd mitt
 einanderenn leyend/ | darauß dann ein drittfisch/ der
 keinem vnder | den zweyen geschlächten aller dingen gleyen
 ist/ aber wol ettwas art vnd eigenschafft der | selbigen
 an jm hatt/ geboren wirdt: wie söl= | liches härnach

im Capitel vonn Brachß= | men weyter gemeldet wirt. Die zent aber deß | lenchs ist nit allen vischen gleych/ sonder et= | licher lench ist im Sommer/ etlicher im Win | ter früen oder spaat ye nach dem warme oder | kalte jar sind. So sich nun die zent eines ye= | den lenchs nachtet/ sol man der schwangeren | vischen 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 sind | dann andere zent/ auch lenchtlich feber vnd | andere franckheiten da= ran geessenn wer= | dend.

Welchen menschen die visch

minder oder mer schädlich syend.

Dieweyl hede speiß vnd narung in | die substanz deß gespenßten verkeert | wirt/ vnd aber alle visch von natur | kalt vnd feücht sind/ so volget darauß/ daß sy | keinerley Complexionen schädlicher sind | 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 visch 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 vischen etwas | temperiert vnd gemässiget. Die Sanguinei | aber vnd Melancholici habend etwas ge | (S. 9) meinschafft mit den vischen/ die Sanguinei der feüchte/ vnd die Melancholici der trö= | dne halben/ dahär sy dann jnen beyden nit | so gar schäd= lich sind/ 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 jm 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 | wassern: vnd das von deß salk 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 speiß | ist. Dar- nach so sind die visch in rünnenden | selß vnd fikächtigen wasseren gesünder/ dann | die see oder wengerfisch. Für- auß aber sind | vngesund vnd schädlich die pfük vnd moß- | (S. 10) fisch. Item so sind all schleymfisch 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 fecken.

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 muoß man im selbigen faal alles ersezenn | durch ordenlich geköcht. 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 sols auch sieden in küpferi | nen oder mössinen pfannen oder kesselin/ vnd | nit in eyssinen pfannen: nit bey riechendem s/heür | oder gluot/ sonder bey eim hällen vnd flacken | dem s/heür. 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 muoß der ein zwenig oder zuo vil | sieden. Wenn aber eyn jeder visch gnuog vnd | auff sein statt gesotten habe/ erleernet 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/ vndd 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= sündter sind dann die gsottnen/ sonderlich so | man die mit gwürkt anmacht. Vom Her= | ren Christo läsend wir Luce 24. daß er gebra | ten visch geessen habe/ der gsottnen aber wirt | nit gedacht.

Die gebachnen visch sind zum wenigsten | gesund/

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

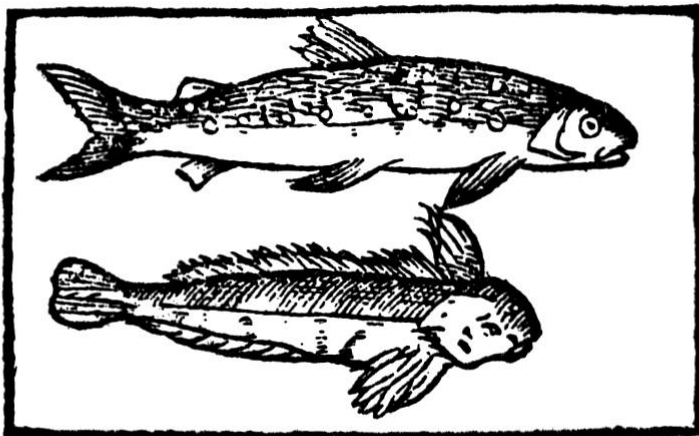
Von der speiß vnd narung der vischen.

Was die speiß vnd narung der vischen sey/ das
wirt erlernet vnd ersähen in iren mägen so man
die entweidet: dann man darinn findt mieß/ lätt/
(S. 13) mucken vnd würmlin. Bil 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 theyl diß
büchlins 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.



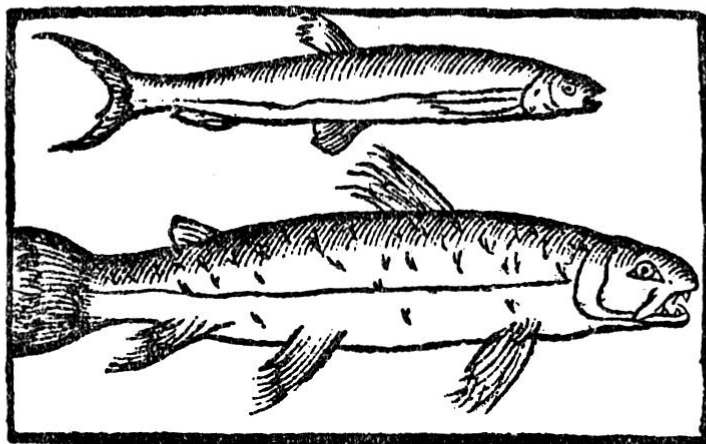
(S. 14)

Von Groppen.

Der Gropp/ welchen etliche in La- | tin Cottum et-
liche Boithum nennend | ist ein kleins 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 | rotspreklet schlymfisch/
habend lind | vnschädlich grät/ verglychend sich am fleisch |
vnd gstattt auch am gschmackt den Salmen/ | vnd hal-
tend auch etlich es sye einerley 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

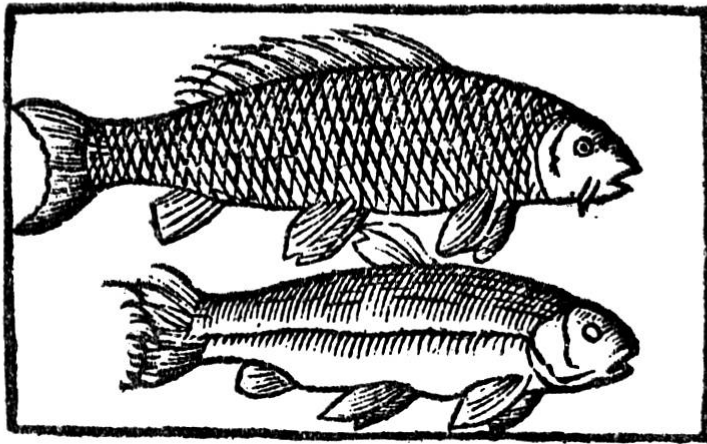
die Färhin so ir zent hie ist/ streucht sy den see auf gegen den eynfluß deß Reins/ da laßt sy den leich vnd fert dann wid'. Vnd wie der Salm omb S. Jacobs tag als er neß verleicht hat/ seinen geschmackt vnd güete darzuo auch seinen namen verleürt/ vnd ein Lachs genennt wirt: also verleürt auch die fär hin omb S. Jacobs tag nach dem sy neß verleicht hat/ jr art vnd namen/ vnd wirt dannet hin genennt ein Inland. Diser visch vergleychet 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 gleych wie (S. 16) durch frühenn Sommer alles gewechs der erden zur reyffe gefürderet wirdt: also wirt auch das wasserunch durch das warm sommer gewitter gefürderet zuo jrem lench. Nun sind aber im Bodensee zweyerley Förhinen: namlich Grundfärhinen vnd Schwäbfärhinen. Diser vnderscheid aber ist nit am visch sonder an der weid: dann die Grundfärhin jr weid hatt im grund vnd in der tieffe/ daher sy dann auch den namen hatt vnd ein Grundfärhin genennt wirt. Die Schwäbfärhinen aber schwäbt oben embor/ weidet vnd neret sich der muckenn ob dem wasser. Wie nun das vuch auff ein guote feißte weid geschlagenn leybhaffter/ feßter vnd am fleisch besser ist/ dann das auff dürre vnd magere weid getriben wirt: Also hatt es auch aller ding ein gstatt mit den vischen. Nun ist aber gwüß daß der lättächtig grund besere narung vnd weid gibt/ dann die mucken: so volget auch daß die Grundfärhinen beser sind dann die Schwäbfärhinen/ daß dann alle schleckmeüler wol wüssend. Die Färhinen 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 söllliche 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 genennt 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 süte= | tigen halb weyn vnd halb wasser über= | thuon. | Der gradt vnd schwanz gebraaten ist ein | Fürstliche spenß.

Von Argonen oder Lagenen / zuo Zürich
genannt Laugelen.

Die Argon ist ein kleins weisses schüep | fischlin auff s lengst eines fingers | lang/ wirt anderstwo ein Lagen ge | nennt. Ist zuo seiner zent ein wolgschmackts | vischlin/ wirt aber bey etlichen verachtet von | (S. 18) wägen irer weid vnd narung/ dann sy gern | bey den propheten wonend. Summers zents | wachsend Nestel in jnen/ das sind weisse lan | ge/ dünne/ zuosamen gwicklete würmlin/ wie | in Haslen/ 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 Drittfisch/ an dem man beyder vischen | natur augenscheinlich gespürt/ vnd doch we | der Argon noch Brachsm oder Rott ist. Von Argonen schrybt Platina im buoch von Erlichen | wollust am 56. Cap. deß zähenden buochs.

Merkz.



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 Setzlingen.

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 merdlich besseret. | Diser visch ist guot
 zuo allen zeyten/ 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 Setzling/ | 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 brüeye.
Der schläck vnd brang an dem | Karpffen ist das haupt-
stück/ sunderlich a= | ber die zung.

Von Schlygen oder Schleychen.

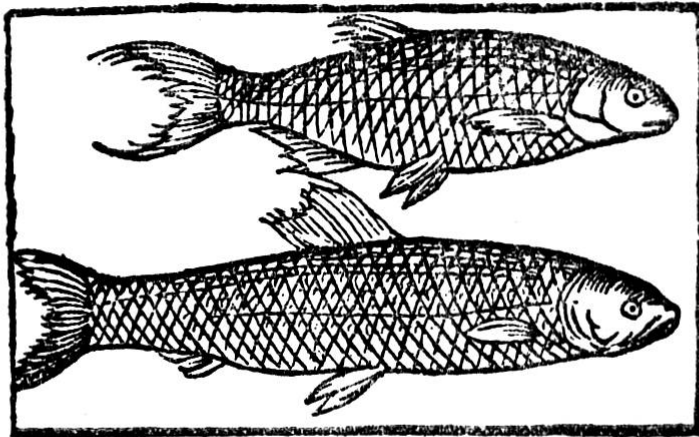
Die Schlyg bey den Latinischenn | Linca genannt/
ist ein schlymfisch | mit einer dicken haut/ hatt auch
im | Teütschen den nammen vom schlym här. | So man
die entwenden wil/ sol man sy in | heiß wasser legen/ vnd
durch ein rauch tuoch | ziehen/ daß der schlym darab gange.

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

(S. 20)

Aprill.

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



Von Blicken.

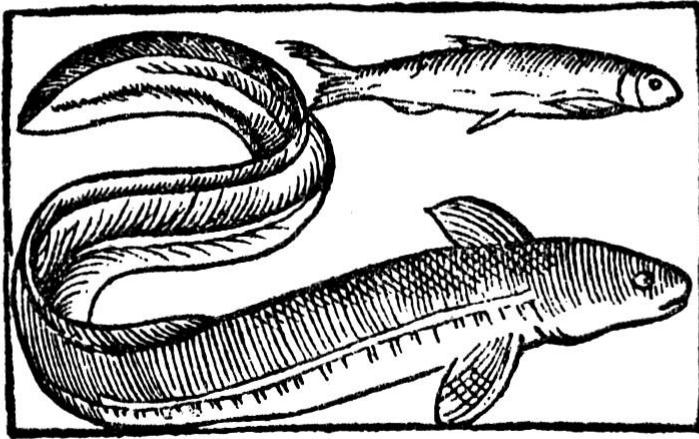
Der Brachsm/ den man Brasinum nennet/ vnd der Blick sind ein visch/ doch so enderet er den namen nach der zent: dann im ersten jar wirt er genennt ein Blick/ im anderen jar aber ein Brachsm vnd das bleybt er. Ist ein breiter schüepfisch mit einem kleinen köpflin. Hie von magst du harnach im Höuwmonat sähen/ da wir weytlöuffiger 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 schläckmeülerenn/ derhalbenn sy dise visch Schnenderfisch nennend. So sy jähig 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 jähig vnd fernig syend: als man dann sagt fürnen weyn/ für fernigen weyn. Dise visch allsampt sind rognen/ vnd ist vnder jnen kein milcher. Sein leich hept an im Aprellen/ vnd wäret biß zuo mittlem Meyen. So mans sieden wil/ sol mans legen in heissen weyn.

Mey.

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



Von Reling.

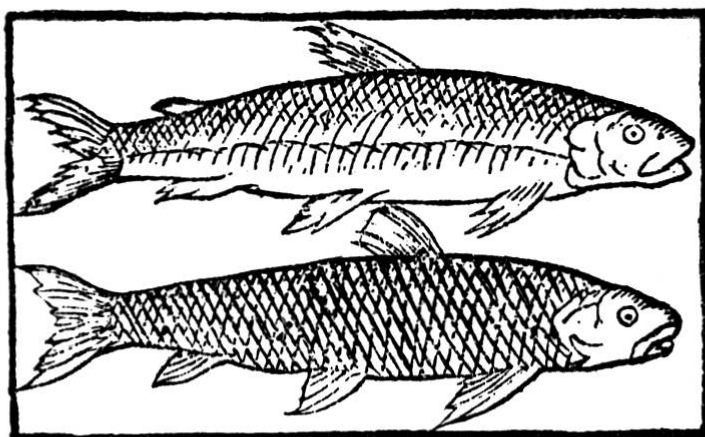
Sürling/ Stichling/ Eglin vnnnd Re- | ling/ ist als
 ein visch/ verenderend a- | ber die nammen nach der
 zeit: dann | dieweyl er minder dann jähig ist/ wirdt er
 genennet ein Hürling/ im anderen jar wirt | er zuo
 Zürich genennt ein Egli/ anderstwo a- | ber ein Stich-
 ling: im dritten jar aber wirdt | 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 angriffen wirt/ so | streüſſet
 er sich/ verlegt vnd sticht mit dem | burst/ welcher stich
 gar vnheylsam ist. Ir | leyh ist im merzen vnd Apri-
 len/ wie du | weyter finden wirst/ da wir von Hür-
 lingen | Stichlingen vnnnd Eglinen sagen wellend. | Suoch
 den Augstmonat.

Von Aelen.

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

ein für auß kalter/ matter | vnd feüchter visch/ dar an
 gar bald ein feber | mag geessen werden. Diser visch
 hatt ein be | sundere geburt/ dann er weder milch noch
 ro | gen hatt/ sunder gebirt seine jungen läben | dig/
 sind erstlich klein wie ein grosser zwirn= | faden. Sy
 geberend auch nit nun zuo einer zent | im jar wie an-
 dere visch/ sonder zuo aller zent. | (S. 25) Sind am besten
 im Meyen vnd biß zuo mit= | Iem Augsten. Es schrey=
 bend die natürlichen | meister/ daß der M 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 rugken ge=
 seüberet vnd mit Sal | beyen besteckt hatt) wider an=
 ziehen/ vnd al= | so ganz braaten: oder man mag in
 zuo schey | ben machen/ an spißlin stecken/ vnd also |
 braaten.

Brachmonat.



Blauwling vnd Haslen 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 Blaw-
lingenn.

Uß den Sandgangfischen/ auch auß den grünen
Gangfischen erwachsend Felch | lin/ auß den Felch-
lin Felchen/ welche an etli | chen orten Balchen vnd
Blawling ge= | nennt werdend. Etliche nennend die
Mugi | les lacustres/ etlich Falcones. Dann glench |
wie der Falck vndern vöglen ein adelicher | vogel ist:
also ist auch der Felch vnder den | vischen ein adelicher
visch/ vnd werdend auch | eins theyls genennt Adelfel-
felchen. Nun ist a= | ber vnder den Fälchen auch ein
grosser vn= | derscheid der weid halben/ dann etlich im
sand | jr wonung habend/ vnd die nennt man sand |
oder Adelfelchen: etlich aber im grund vnd | in der
tieffe/ vnd die nennt man Blawfelchen. | Wie nun dise
Felchen ein vnderscheid ha= | bend im namen/ also ha=
bend sy auch ein vn= | derscheid in der natur. Dann
so der Sand= | felch geschlagen wird/ so schwäbt er
empor: | wenn aber der Blawfelch geschlagen wirt /
so | falt er zuo boden. Der Blawfelchen leich hebt |
(S. 27) an vmb S. Othmars tag: der Sandfelchen | leich
aber 14. tag daruor. Ir jugend werdend | genennt Fel-
chenbläterlin. Dise Felchen | sind die kostlichsten braat=
fisch die man ha= | ben mag/ der auch gebraaten als
ein sunder= | traut in weyte land gefüert wirt. Es ist
auch di | ser visch heiß abgsotten außpündig guot: inn |
heissem weyn sol man in überthuon. Vonn | Gang-
fischen aber wellend wir harnach bald | an dem end
dises büechlins mer sagen/ dar= | umb du wol am sel-
bigen ort darnach sähen | magst.

Von Haseln vnd Häselin.

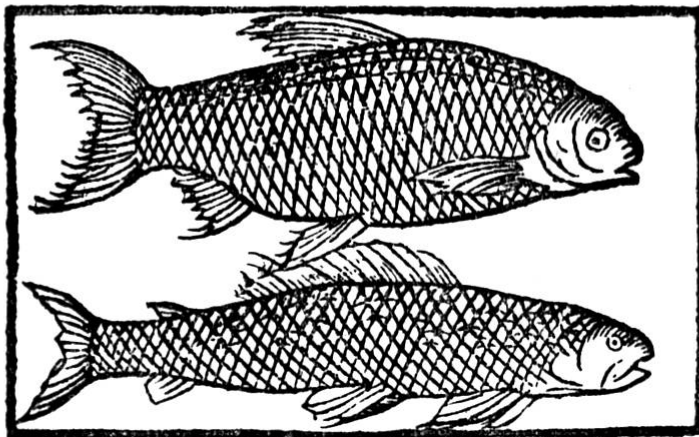
Dieser visch wirt im ersten jar ein Hasel= | schossz vnd
im anderen jar ein Hasel ge | nennt: in Latin möchte

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 höywat 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/

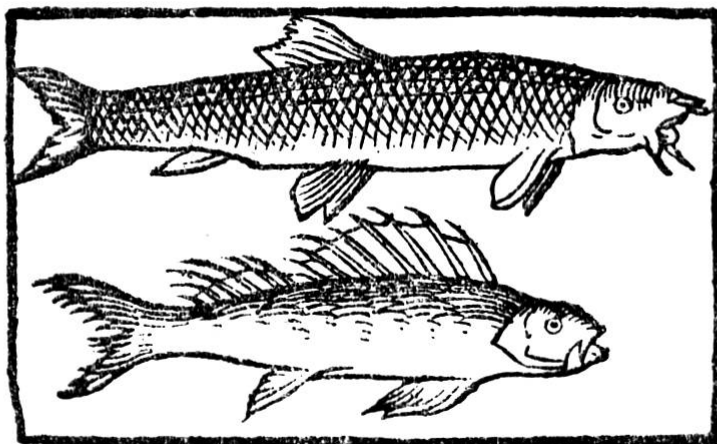
etwan mit den | Brachsen/ ettwan auch mit der Rotten. |
 So er sich aber mit der Rotten leichet/ | so wird darauß
 weder Rott nach Brachsen/ sun | der ein Drittfisch/ den
 man nennet ein hal | ben visch/ ist grösser dann die Rott
 vnd flei | ner dann die Brachsm. Dise visch findt man | in
 allem Bodensee 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.

Dis ist alles ein visch/ vnd enderet sich aber | der
 namm nach den jaren. Im ersten jar | wirt er ge-
 nennt 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 geschmack 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
vnd Barbonem nennend/ vom baart vnd den
zweyen kneblen här/ so | er bey dem maul hat: ist ein
edler ringdöwiger | (S. 31) visch/ franden vnd gfun=
den menschen vn= | schädlich: ist im Meyen am besten/
aber im | Höwmonat 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 vnd wüelend wie
die schweyn/ so | lang biß sy etwan verfallen. So man
den | Barben sieden wil/ so lege man den in heiß | sen
weyn. Sein rog/ vnd sunderlich im | Meyen/ hatt
die krafft vnd natur zuo laxie | ren vnd stuolgang
zemachen/ sonderlich an | müessiggendenn leüten/ dann ich
erfarenn | hab/ daß er an arbeitsamen nit gewürcket | hatt.

Vom Hürling/ Stichling vnd Eglin.

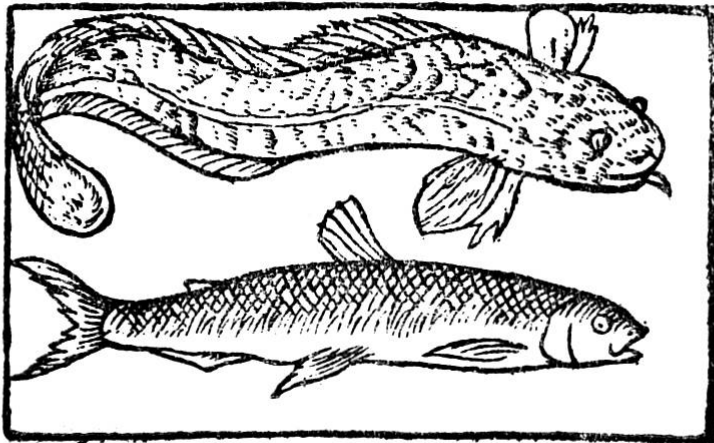
Diese drey sind ein visch/ verenderend aber | den na=
men nach der zent: dann im ersten | jar/ vnd weyl
er minder dann jähig ist/ wirt | er der zent nach ge=
nennt ein Hürling/ im an | deren jar so er neß erstardet
vnd stächend gredt | hatt/ wirt er genent ein Stich=
ling: im dritten | jar aber wirt 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 schweyn oben über | den rugken 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 streüzt 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 Merzen 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 zebren- | 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.

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



Von Treüschē und Moserlin.

Die Treüsch oder triesch vnd das Mo- | serlin sind
 einerley 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 jr
 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
 gfangen/ | dann zuo Rhineck. 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.

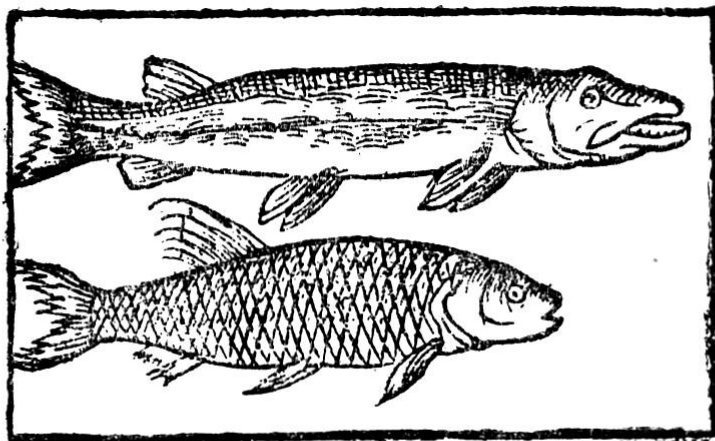
Von Albalen.

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 schüeppen vnd deß fleischs: oder | (S. 35) aber vom
 wörtlin Halb/ quasi Halbalen/ da | rumb das es halb
 erwachsen visch sind. Im | dritten jar werdendts ge-
 nannt Gangfisch/ 2c. | Von diser gattung vischen/ wellend

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

Weynmonat.

Hecht vnd Kottinen sind so gemein
Daß man sy sacht selten allein
Am besten finds in dem Weynmonat
Vuch gesund vnd guot wol eyngekocht.



Vom Hecht.

Der Hecht/ welchen die Latini Lucium | von dem
Griechischen wörtlin Lykòs, id est, | (S. 36) Lupus
nennend (doch ist Lupus eigentlich | zereden ein anderer
visch deß Meers) ist ein | sunder ringdöuwiger visch:
danäbend aber | auch ein schädlicher vnd frässiger raub-
fisch/ | dahär er dann Lupus/ das ist/ ein wolff ge-
nennt wirt. Sein leich hept an im Aprellen | vnd wäret
bey zwey monaten/ so besseret er | sich wider. Doch
so ist ein alter Hecht zuo al | len zeyten deß jars guot/
on allein so er den ro | gen laßt. Es ist auch der mil-
cher besser dann | der rognier/ wie auch vnder anderen
vischen. | Er ist guot gsotten/ braaten vnd bachen. So
man den außnemmen vnd zum sieden berei- | ten wil/

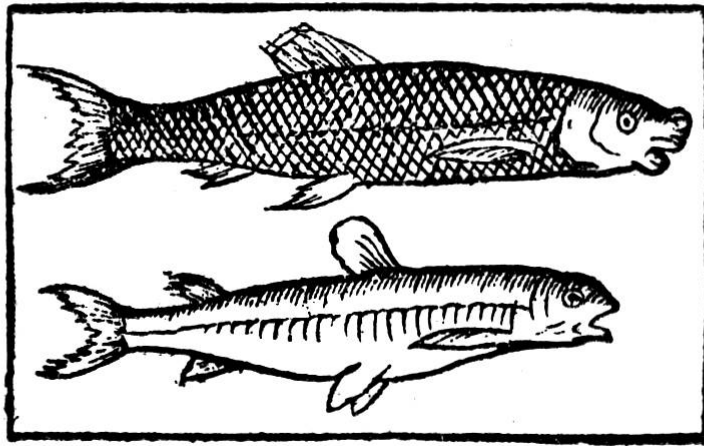
sol man die gallen nemmen vnd den | visch damit über-
 streychenn/ glench wie den | Karpffen mit seinem schweiß:
 oder man mag | die bey anderm eyngweid sieden. So
 man | den Hecht sieden wil/ sol man den in sütti- | gem
 weyn überthuon/ vnd daran das saltz nit | sparen/ dann
 er deß nit mer an sich 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 |
 starcken 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 ganz blaw/ lustig vnd wol-
 geschmackt. | Der hechtkyser in einem mörser klein gestos-
 sen vnd eines guldins schwär eyngenommen | zersprengt
 vnd bricht den blaterstein.

Von Rotten oder Rottinen.

Der Rott ist ein breiter schüepfisch nit vn | glench
 dem Furn/ anderest dann das er | nit so breit vnd
 rogenhafft ist. Gsellet sich zuo | zeyten zuo den Brachs-
 men/ mit denen leicht | er/ vnd wirt darauß ein halb-
 fisch (wie mans | nennt) etwas grösser dann die Rott
 vnd flei | ner dann die Brachsm. So man den sieden |
 wil/ sol man damit handlenn wie mit der | Brachsm/
 vnd in kaltem weyn überthuon.

Wintermonat.

Nasen vnd Rötelen mit vnderscheid
 werdend auch kochet zuobereit
 (S. 38) Doch solt jr art also verstou
 Am besten finds im Wintermon.

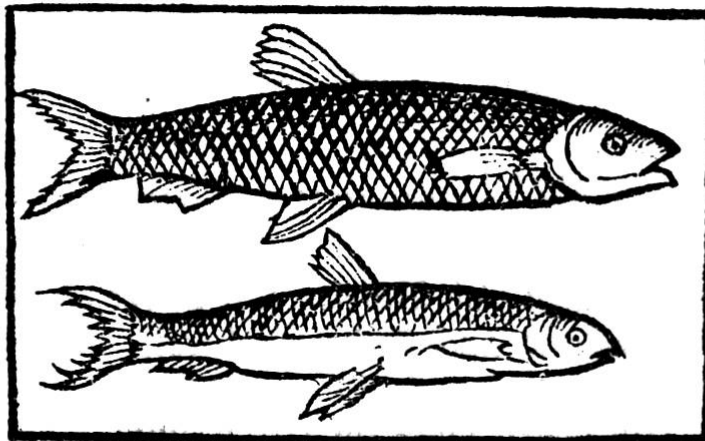


Von Rötelen/ Rötling vnd Roten.

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

Wolffmonat.

Der Alantfisch vnd wasser Hegling
 Gesotten guott 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 Bndersee 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 Mey- | 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/
 vnderet 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 Lin- | douw.
 Die ander gattung wirdt gefangen | vmb 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/ vnd | 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/ | werdend 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 schleymfischlin/ wel | ches bey
 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 |
 trüchnen/ vnd nit lang sieden lassen.

Von Bauten oder Pfellen.

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

licht här vom Latinischen wort pauellus/ welches ein pfäwlin oder ein junger pfaw | heißt Dahär dann auch das vischlin dem | Latinischen nach Pauellus mag genennt wer | den. Sy werdend auch Binksbauten genennt/ | darumb das jr wonung vnd weid in den binzken. 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 Bälina/ sind gleych in den | süessen wasseren wie die Balene (in Latin | (S. 43) genant) im meer sind. Sind die aller grösten | vnd fürnemsten visch im Bodensee: sind schlym | fisch/ habend groß vnd breit köpff/ vnd gar nach | gestaltet wie die groppen/ am fleisch vnd ge- | schmact nit vngleych den Treüschien. Diser | gattung visch werdend wenig gefangen/ von wä | gen dz jr weid vnd wonung in aller tieffe ist/ | dahin kein fischer zug langen mag. Doch las- | send sy sich zuo etlicher zent härauf/ aber selten | eine allein. Es habends die alten für ein 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 gmalet worden sind. So | man dise visch sieden wil/ so lege mans vor- | hin gestucket in kalten weyn/ vnd machs in | ein gälwe wolgewürzte brüene. (S. 44)

Das Vnder büechlin/ wie man visch vnd

vögel mit den händen vnd auch sunst
fahen sölle/ mitsampt dreßsig
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 seyten mit
pleyflöken/ vnd auff der anderen seyten mit pantoffel-
holz das es sich selber aufrichtet im wasser/ vnd
also außgespreitet bleibe. Das nek fuerend sy mit
einem schiff in das Meer/ vnd lassend das ein haupt
an der erden/ das alle zent ein^{thent} 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 verpleyget/ 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 sezt
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 vnnnd | eng/ hatt gar einen wenten
eyngang/ ist für= | baß schmaler biß zuo dem schwanz/
ist lang | vnd hatt vil behaltnuß: wann die visch dar=
eyn kommend/ mögend sy darauß nit mer | entfliehen.
Das nek sezet man mit zweyen | groben stangen in
engheit zwüschend stein | oder holz/ vnd festet die zwo
stangen an söl | liche stein oder holz/ biß zuo dem vfer.
Das | laßt man stehn tag vnd nacht/ vnnnd 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 schwanz.
Der fi= | scher aber fahrt darzuo vnd hebt den schwanz |
in sein schifflin/ findet zum offterenn
mal vil visch in dem schwanz/ vnd
namlich Ael zuo hauffen ge=
wicklet/ wann sy in der
brunst sind. (S. 47)

Wie man mit kisten vnd kef

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

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

¶ Auß Sembden werdend gemacht run | de nek vnd
breit/ der eyngang innerlich ist eng | vnd außwendig
went/ die ligend tag vnd nacht | am grund mit be-
schwärung eines steins/ vnd | habend ein Weynrüb
an dem schwanz/ da= | mit sy widerumb auß gezogen
werdend. Sy | werdend aber inn zweyerley gestalt 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 geschlächt der
fischen spyß | 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 spyß halben/ son | der daß sy da
verborgen wonen mögind/ vnd | mögend doch nit dar-
auß gehn als auß den | ersten.

Wie man mit anglen vnd

vnd hacken 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 | zuofamen gebunden/ Spaderni genannt. Die |
dritten find gröffer vnd habend vil fpiz/ vnd | ein net-
licher fpiz 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 erz/ auch das
ſtricklin ſtarck | ombwunden 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 bekant | vnd mencklichem
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 verſuocht mancherley förder/
vnnnd | was dann den viſch behaget/ das mercke er.

¶ Wo auch viſch ſind die den angel ken- | nen oder
verſuocht habend/ vnd nit wöllend | (S. 50) anbeiſſen/
ſo ſol der fiſcher an einer ſchläch- | ten ſchnuor die 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 visch sye am angel sol er zum
 ersten | starck zucken daß der angel wol haffte/ dar- |
 nach gemächlich/ biß er den visch zuo dem
 land füeret: dann gar selten fahet
 man klein visch an dem grund
 sunder gemeinnlich
 groß.

(S. 51)

Volgend dreyßsig neüwer vnd

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

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

I.

Nimm ein halb lot oder xvj. Cocle/ ein | halb lot
Fenckel/ Dillsaamen etwas | weniger dann deren
zweyen/ stoß sy | zuosamen: darnach nimm vngeschmelzt
schäf- | fin vnschlit als groß ein ey ist/ vnd ein halbe
eyerschalen voll honig mit einem vierdung | faul schäffin
käß/ stoß oder meng es durch | einanderen/ thuo auch
ein wenig gampfer dar | zuo/ so wirt es ein teiglin/
darauß mach kügelin | als die Cocle gewäsen sind/ vnd
wirffs hinny: | 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 sunst | starckem weyn/ so du in
brauchen wilt.

II.

¶ Wie man mit läbendigem kalch/ vnnnd
namlich in still stehnden wasserem/
visch fahen möge.

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

III.

¶ Ein schöns stücklin kräbs 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/ vnd 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 hinden 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 heüßlin auf | jnen selbs. Du
findest die genanten würm= | lin in dem holz: darnach
nimm das gälw von | dreynen 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 ꝛ.

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 vnnnd mach ein loch in das huon/ vnd stoß die genant materi alle dareyn/ vnnnd näye 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 sheur/ vnd sied es biß das verschaumbt: darnach nimm es här ab/ vnnnd thuo die würmlin dareyn/ vnnnd 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/ vnnnd seüß das huon fast wol/ vnnnd (S. 55) thuo zween rot schnecken auch in den hasen. Vnnnd wann das huon verseüdt/ so thuo die hein alle daruon/ vnnnd thuo die materi in ein neüwen hasen/ vnd vermach in fast wol/ vnd stell den hasen sibem 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 streuchen 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 reiß= | 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 seüd die in guo | tem
weyn/ darnach seüd 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 muckenschwamm/ | (S. 58)
vnd bilsen saamen/ vnd seüd 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
jr 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 bocksläber/ vnd braat die | vast wol/
vnd nach dem braaten so bestrench sy | mit dem bereiten
gampfer: darnach nimm ein | neklin von einem kalb
oder schaaß das frisch | ist/ vnd schlach das nek vmb
die läber: darnach | so bind die läber auff ein brättlin/
wie du es | kanst/ x. vnd so facheß du visch vnd kräbs
on | alle zal.

XVI.

¶ Deß durchleüchtigesten fürsten vnd herren
Herzog Friderichs Bischeren/ 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 wasseren/ oder auch
funst ꝛ.

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 vifchen wilt/ som | mer vnd winter. Also thuo auch
den schosß= | würmen.

XVIII.

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

Item im Aprellen vnd in dem Meyen/ so | sind die
völdheymlin fast guot/ vnd im Brach | monat die ro=
ten käferlin.

Item in dem Höuwmonat/ so sind fast | guot die
höuwfchrecken/ 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/ ꝛ.

Item im Herbst so sind guot die Rosszkä | 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 griekmäl/ vnd honig: vnd zerlaß | (S. 61) es durch einanderen/ 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 ölfuochen 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 ölfuochen mäl vnd weichen rindern | käß/ 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 genant 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
bedarffst/ 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 wirst du wunder | erfahren.

XXIIII.

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

Item nimm hanffsaamen/ vnd schneyd 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 harz/ daß er nitt
verrieche: vnd | nimm ein halb pfund alten rogen von
einem | durren Schleyen/ vnd stoß den klein/ vnd
(S. 64) nimm ein pfund rows specks vnd stoß den dar
zuo/ vnd nimm dann deß hanffs puluer vnd | meng
es auch darunder/ daß es dick werd als | ein teig/ vnd
thuo das in ein tüchlin/ vnd hend | 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 sölle/ 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 hafes/
vnd thuo aber mer honigs | darzuo ein löffel vol: dar-
nach laß es am lufft | stehn ongedeckt/ biß es voll ma-
den wirdt ꝛ.

XXVI.

¶ Ein ander Recept/ wie man vil Mel inn
den reußen fahen sölle ꝛ.

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

XXVII.

¶ Ein ander Recept/ wie man allwägen
visch vnd Mel fahen sölle/ gar
obenteürlichen ꝛ.

Item nimm ein fleins gläßlin/ vud thuo dar= | eyndrey oder vier pfenwert quecksilber/ vnd | thuo faul nachtscheynendt holz darzuo/ vnd ver | mach das gläßlin fast wol zuo mit wachs vnd | harz/ vnnnd hencf 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 sölle 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 | hencfs in ein reußen/ als du weist.

XXIX.

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

Item nimm von rosen ein wenig/ vnnnd | von senff auch ein wenig/ vnd ein fuoß von einem 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 sölle min 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 fahest 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/ Bor= | 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 Schleyhe die ist am besten im | (S. 68)
Brachmonat.

Item der Bersich ist allzent guot/ on im | Merzen
vnd Aprellen/ so er geleycht 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 Gropf ist an vn= | ser Frau-
wen tag der Liechtmeß vnd ein weyl | darnach biß in
den Aprellen am besten.

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

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

Item die Grundelen sind guott im Hornung vnd im Merzen vnd Aprellen/ biß in Meyen. Aber die jungen grundlen sind allzeyt guot mit Peterlin.

Item ein Bliegtlen ist guot/ vnnnd am besten im Herbst.

Item die Kressen sind am besten im Merzen vnd im Aprellen/ vnnnd nemmend ab in dem Meyen.

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

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

Item ein Neünaug ist am besten im Hornung 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 verkündung in der Fasten.

Item ein Steinbeiß ist guot im Aprillen vnd im Meyen.

Item die Loucken sind auch guot als neß gesagt ist.

Item ein Barbe fahet an guot zuo seyn in dem Meyen/ vnd wärt biß in den Höuwmonat. Aber der rogen ist nimmer guot.

Item die kräbs sind im Merzen vnd im Aprellen am besten/ vnd besond' wann der Mon wechßt so sind sy guot/ vnd so er abnimmt so werdend sy kräncker. Item ein Esch facht an im Höuwmonat guot syn/ 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 Naß ein schreyber. Item ein Furn ein kaß. Item ein Schnotfisch ein basthart. Item ein Bersich ein ritter. Item ein Kutt ein goldschmid. Item ein Neün=aug ein kind. Item ein Grundel ein jungf frauw. Item ein Kopt ein Rossznagel. Item ein Mülling ein krämer. Item ein Blicct des krämers knecht. Item ein Lempfrid ist ein pfeffer. Item ein Esch ein reingraff. Item ein Kreß ein todtengräber. Item ein Steinbeiß ein wächter. Item ein Rufold ein dieb. Item ein Louck ein wäscher.

Getruckt 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.
adeltcher visch, ein, Edelfisch 26.
äglen, die, Egel, Blutegel 59.
agon, die, Ukelei, Saugel, 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 maraenula 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. **äschén**, eschen, die, 28.
 29. 53. **eschenschmalz**, 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, z. B. den rogen 19.
- bachferi**, die, Bachforelle; Plur. **bachferinen** 13, s. färhin.
bachmünzen kraut, das, die Bachminze, mentha aquatica, 64.
balchen, felsehen, salmo maraena, 26.
balene, die, der Wels, silurus glanis, 42; **bälinen** 42.
barb, der, die Barbe, cyprinus barba (mulus barbatus) 30. 31. 70.
 die **barben**, 30. 53. 59. 69.
basthart, der, das mehliche 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? des lempfrids bruoder 69. Diese Stelle findet sich auch im Te-
 gernseer Angel- und Fischbüchlein in Haupts Stchr. Bd. 14, 176.
bersich, der, der Barsch, perca fluviatilis. 23. 32. 68. 70.
beschlagen mit eyeren 69.
beschleußt 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.
blicf, der, Brachsen, cyprinus brama, 21. 28; die **blicken** 21.
blicf, der, Gütter, cyprinus blicca, 22. 70; die **bliccken** 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, Brachsmen, 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 brängetet wirdt, brennzlich, 59.

breffmen = Brachsmen? 68.

brueye, die, Bröhe, 20. 43.

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

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

cholericci 8.

Cluß, die, Bucht zwüschen Brägentz vund Lindaw 29. 40.

coele? 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.

drittisch, 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, s. adelicher fisch.

eagle, 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, **erbetß** 53, Erbse.

erger, in Bezug auf Eßbarkeit, 8.

eschen 53, s. äschen.

eschenschmalz 30, s. äschen.

fast, Adv., sehr, 54.

fälchen, s. fetchen.

färhin, die (ahd. vörhana, mhd. vörchen), die Forelle (mit verschob-
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.

felhächtig, **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, 5.

für auß, vor allem, voraus, 9.

fürkommen, vorwärts kommen, heranwachsen. 19.

fürn, der, die **Plöße**, *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**, **Branntwein**, 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 **lingken arm** zuo **gelassen**, 45.

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

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

gertlin, das, **Rütchen**, 49.

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

geschmactt, der, **Geschmack**, 43. **Geruch** 29.

gespiegelt, die **Bauten** sind **spregkelet** 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.
- grop**, der, Kaulkopf, *cottus gobio*, 14. 68; Plur. **gropen** 42. 43. 13. 14.
- grundel**, die, Schmerl, *cobitis barbatula*, 70. Plur. **grundelen** 68.
- grundlen** 14. 29. 41. 42.
- grundfärhin**, die, Grundforelle, 16. Plur. **grundfärhinen** 16.
- Gruob**, die, Fischstelle bei Konstanz, 41.
- gruob= vnd weyerfisch**, 15.
- gumpe**, der, synonym mit wög, tiefe Stelle in einem Gewässer, 61.
- 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.
- häslein**, 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, Heumonath, 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, gerollte Körner des Dinkels, 56.

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

fischächtig, Adj., kiesig, 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. **freffen**, Kreßer? 68.

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

füekaat, der, Kuhfladen, 56.

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

fägele, die, Fäßchen 41.

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

lätt, der, Lett, 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 Fransen seines Maules fest an die Steine anhängt), davon ital. mit Umstellung der Laute *lampreda*, franz. *lamproie*, hd. *Lamprete*. Schon ahd. Umformung in *lantfrida*, mhd. *lempfrid*, mundartlich auch *lempfrich*. Vgl. Berlin.

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

löuffig, 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, Adv., 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.

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

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

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

muckenschwamm, der, fliegenschwamm, agaricus muscarius, 57.

muscones, miesfische, 33.

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

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

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

näyen, 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, Adv., abenteuerlich 65.

ochsenzunge, die, eine Pflanze, buglossa, 62.

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

Othmarstag, der 16. November, 27.

pantoffelholz, Korkholz, 44.

pard, der, Pardel, Panther 7.

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

peterlin, Petersilie, petroselinum, 68.

pfelle, die, nicht gleich pfäwlin, wie Mangolt meint, sondern aus dem mittellat. pelanus, die Elritze, cyprinus phoxinus, 42. Sie heißt auch **pfritlle** 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 Brachsamen, 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.
- reckholter ſtaud**, die, Wachholderſtaude, 15.
- rein**, der, Uferrand, 31.
- reling**, der, Barsch, perca fluviatilis, im dritten Jahr ſo genannt, 22. 31.
- reißche**, 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; **reißen** 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.
- rogenhäſt** 14. 37.
- rogner**, der, ein weiblicher Fiſch 6. 19. 22. 36.
- ror**, das, Schiff, 20.
- rote**, der, der Rotten, cyprinus rutilus, 38. **rötelen** 37. 38. **rötling** 38.
- rott**, die, der Ritter? salmo umbla, 29. 37. **rotten** 18. 29. 37.
- rottinen**, 35. 37. **rottel** cyprinus rutilus 68.
- rotöuglin**, das, Rotauge, cyprinus rutilus 22; vgl. rottel, rötling.
- rotſprecklet**, rot geprenkelt, 15.
- rouw**, Adj., ungekocht, 9. 64.
- rubeculi**, Roten, Rötteln, Rötling, 38.
- rufolck**, der, Aalraupe, Triefche, gadus lota 67. 70.
- rümmend**, fließend, 9.
- rüſten**, Fiſche zum Kochen oder Backen zurüſten, zubereiten 14. 26.
- ſalarmoniack**, 63.
- ſalbeyen**, die, Salbei 25.

- sandfelch**, der, 26. **sandfelchen** oder **adelfelchen**, 26. 27. 40.
sandgangfisch, der, 26. 40.
sanguinei, 8. 9.
schäffin, Adj., vom Schaf herkommend, 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.
schlächt, eben, ein schl. vfer 44. glatt, an einer schl. schuur 50.
schläck, 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, ver-
schieden 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. **schüeypp-**
fischlin 17.
schwäbel, der, Schwefel, 61.
schwäbfärhinen, die, die empor-schwebende forelle 16.
schwalen, der Plötz, cyprinus erythrophthalmus, 21. 22.
schwarmenhonig, der, 65.
schweiß, der, 19. 20. 36.
scorticaria, ein Netz für das Meer, 44.
seekarpff, der, Seekarpfen 19.
seel, die, der felchen, Gangfisch 34. 40. Plur. die seelen 34. 40.
seeordnung, die, 32.
sefärhinen, die Seeforellen 14.
selmling, der, kleiner Salm oder Lachs, 67.
sembde, die, Binse, 47.
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, gesprengelt, 42.

sprolle, der, der Karpfen, cyprinus carpio, 19.

statt. laß es sieden bis auf sein statt, 37.

steinbeiß, der, Steinbeißer, cobitis taenia, 69. 70.

stichling, der, der Barsch im dritten Jahr, perca fluviatilis, 25. 31.

68. 70. 24.

streüssen, sich, sich sträuben 24. 32.

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

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.

triscaae, Trieschen, 34.

treischen, 45. **treusch**, 33. 34. **triesch** 33. **triüchen** 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.

verpleygen, verbleien 45. **pley**, 50.

verriecken, verrecken, 63.

verschlünden, verschlingen, 49.

verseiden, fertig kochen, 55.

verzeeren, sich, 55.

vierdung, der Vierling, Viertelpfund, 51.

vile, die, Menge, 4.

vischfeizte, die, Fischfett, 10.

- vischhammen**, Fischhamen, 66.
vischkessel, Kessel zum Kochen von Fischen, 56 f.
vischreißze, Reuse, 64.
vorhellen, s. forhitt, 67.
- wält**, der, Wels, silurus glanis, Plur. **wältinen**, 42. 43.
wasseruych, das, Wasservieh, die Fische, 16.
wattfisch, vadi pisces, Gangfische, 40.
weicken, weich machen, 52.
weid, die, Nahrung der Fische, pabulum, 16. 18. 53.
weigerfisch, Teichfisch 9. **weyerfisch** 13.
welgerlin, das, Pille? 60. 61. zu 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, s. vnd.
wz = waz, 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 Kapffen f. Karpffen. — S. 21. f. 20