diesen Worten: Es fielen auch des Nachts damals offt vom Fluge wundersame Fische in unser Schiff/ hatten Flügel und waren gestalt wie Vögel/ und doch an sich selbst natürliche Fische/ An. 1598. den 4. Febr. ist auff dem Meer ein groß Ungestüm gewesen/ dadurch ist zwischen Catwick uñ Schönelein in Holland/ mit eim ungewöhnlichen Sturm / ein überaus grosses Pot oder Wallfisch an das Land geworffen worden/ welchen in die 400. Mann zu Schiff nicht wol mit Anckern leufften mögen/ ist seines gleichen bey Menschen gedencken dieser Art nicht gesehen worden. Seine Lenge war 60. Werckschuhe/ sein Maul so weit und hoch / daß ein Mann hat drin aufrichtig mit ausgestreckten Armen stehen mögen/ hatte 40. Zähne deren jeder 3. Finger dicke und einer viertel Ellen lang gewesen. Anno 1603. den 13. Decembr. nach Mittage/ hat sich bey der Stadt Antorf ein Wallfisch sehen lassen / welcher aus der See und lengst gedachter Stadt auff und abgestiegen/ der hat sich auf den 17. diß abermals sehen lassen biß ihn die Soldaten in einer Schantzen 2. Meilwegs von dar erschossen und umbracht/ der ist 42. Schuhe lang und 12. Schuhe dick gewesen/ und vor 300. Brabandische Gülden verkauft worden. Es ist auch vor wenig Jahren an den gestaden des Meers nest bey Cripswalde ein Wallfisch / so die Inwohner den andern Braunfisch nennen gefangen worden / den man mit 12. Pferden nach Wolgast geführet. Nachdem er ist geöffnet gewesen/ hat man in seinem Leibe gefunden drey Tonnen Heringe und einen lebendigen Lachs/ der noch abgemalet in der Stadt zu ersehen.

Das LX. Capitel.

Von Krebsen.

Krebse in einem Teuche zuzeugen / daß sie darinnen bleiben/ und sich sehr vermehren.

Wiewol nit ein jeder gerne Krebse in seinen Teichen hat/ weil sie die Dämme durchbohren / und sonderlich wenn neue Teiche gelegt werden / so find man auch unter hundert Teichen nicht einen / da die Krebse drinnen bleiben/ sondern kriechen alle daraus / und wenn ihr schon gar viel hinein gesezt werden. Da aber ja einer auch Lust zu Krebsen hette die in Teichen wohnend bleiben / so lese er etliche Mutterkrebse aus / so seine grosse vollkömmliche Eyer

haben

haben und thue sie in Fischreusen in einen Teich / und laß sie so lange darinnen liegen/biß die Eyer lebendig werden / und die junge Krebslein abgehen/ die bleiben hernach immer drinnen und mehren sich gewaltig.

Krebse in Reusen fangen.

Wenn man in eine Reuse gerissene Rotaugen/ Plötzen/ Weißfische oder Schleyen thut / so kriechen die Krebse sehr hernach: Oder wenn man grün Erbesstroh mit den Schotten hineinthut. Oder thue Tille in die Reusen/ so fehestu auch viel Krebse. Oder nim einen Topff/und lege die Eingeweide von Hühnern darein/setze ihn ins Wasser/ so kriechen die Krebse drein/ darnach zeug ihn bald empor. Oder nim grosse Frösche / zeuch ihnen die Haut abe hinden von den Füssen an/ biß gar forne auff den Kopff/ darnach mustu schlechte Netze haben/wie ein Teller breit / und etwas breiter/ binde den nackenden Frosch mitten drauff/ stecke das Netzigen an ein lang Holtz/das unten durchs Netze gehet/ ein oder zwo Spannen lang/und daß das Holtz oben aus dem Wasser reiche/wenns also im Wasser steckt / so setzen sich viel Krebse drauff/ und bleiben also droben sitzen/man muß es schnell aufrücken / fein mit einem Zuge in die Höhe. Dieser Netze mache viel nacheinander / und gehe immer von einem zum andern / so fehestu gar viel Krebse. Oder nim Bocksleber / thue die in einen Kloben (ist ein auffgespalden Holtz) und stecke den Kloben ins Wasser / so so kommen die Krebse in der Nacht von ferne darzu. Oder nim die Gedärme aus den Fischen thue sie in eine Pfanne / röste sie einwenig mit Honig / und binde sie in ein klein dünnes Tüchlein / welcher Krebs den Geschmack davon empfindet / der gehet dem Geschmacke nach / also das die Reuse gantz voll wird / und wo viel Krebse sind/ hengt die Reuse von aussen gantz voll Krebse.

Oder nim einen Frosch und zeuch ihme die Haut abe/ oder nim schlecht Rindfleisch also rohe / nim ein Holtz / und spalte es auff / und stecke das Fleisch drein/ wo du ein Ufer weist / da Krebse seyn da stecke es darvor / und verbirg dich / so gehen die Krebse aus den Löchern / und hengen sich gar schwartz daran. Darnach must du einen kleinen Schöpfhamen haben / und halte den unter das Fleisch/und schlage mit ein Stecklein an das Holtz daran das Querbert gesteckt ist / so fellet es gantz schwartz in den Hamen / so du es beginnest anzurühren.

Oder nim einen newen Topf / koche darinnen Hirschen mit Milch / saltze ihn nicht / laß den Hirschen am Topff umb und umb anbrennen / den übrigen Hirschen thue heraus / laß das angebrande nur alleine darinnen / sencke den Topff an einem Stricke ins Wasser / darinnen Krebse seyn / laß ihn eine gute Zeit darinnen ligen.

Darnach nim einen Fischhamen/ und zeuch den Topff damit heraus oder mache ein Netzlein umb den Topff/und senck es also ins Wasser/ daß sichs unten außbreite / und auß sich im auffziehen wieder wie ein Beutel zusammen zieheu. Oder nim Laubfrösche/beitz sie drey Tag oder Nacht in Compestlacken/darzu versamlen sich die Krebse gern.

Wie man die Krebse fein frisch und beym Leben erhalten soll/ daß sie nicht bald sterben.

Geuß nur Bier auff sie und setze sie in ein Zuber/ in einen Keller/ so bleiben sie fein frisch/und sterben nicht leichtlich.

Wie man die Krebse mesten sol.

Colerus schreibt/man sol feine frische grosse Krebse nehmen/ die nicht verletzt seyn weder am Leibe noch an den Scheren/ fein rein außspülen/ in einem Zuber da Wasser innen gewesen / in einem kühlen Keller setzen / auff den Abend Milch-Rahm den Sahn über sie hersprengen oder giessen / daß sie überall weiß werden/aber nicht in den Rahm schwimmen / so naschen die Krebse den Rahm auff/werden feist und wol-schmeckend / aber folgends muß man sie des Abends und Morgens wieder spülen/und die todten heraus thun/ denn wenn die Milch oder Rahm sawr wird/so sterben sie/darnach geust man mehr Milch Rahm darauff. Diß sol man 14. Tag/ drey oder vier Wochen mit ihnen thun / oder so lang man wil/ so bekommen sie ein schön wolschmeckend Fleisch / daß es nicht zu sagen sey. Oder man sol Wasser in ein Kübel/ Faß oder Zuber giessen / und drinnen herumb schwencken/ und darnach wieder abgiessen und Krebse wieder fein mehlich hineinthun/und nicht hinein werffen/den folgenden Tag sie mit einen Bier begiessen/ein Ey ins Bier schlagen/es umbrühren / die Krebse damit begiessen/ sollen sie davon mesten.

Einen lebendigen Krebs roth zumachen/ als wenn er gesotten were.

Lege ihn in starcken Brandtewein oder aquam vitæ, so wird er roth. Ex cancro oblatis pedib. inhumato, ex basilicone herba inter duos lapides trita generantur Scorpiones Heinr. Cron. Agripide occult. phil lib. 1. cap. 36.

Regi-