

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Neu-Eröffnetes Materialien- und Naturalien-Magazin,  
Darinnen nicht allein Die Materialien, Specereyen und  
Handels-Wahren, sondern auch die zur Artzney dienliche  
Vegetabilia, Edelgesteine, Mineralia, ...**

**Pomet, Pierre**

**Leipzig, 1727**

**VD18 14841630-ddd**

Illustration: Tab. LXVIII. Madrague ...

**urn:nbn:de:gbv:45:1-15606**

TAB. LXIII.



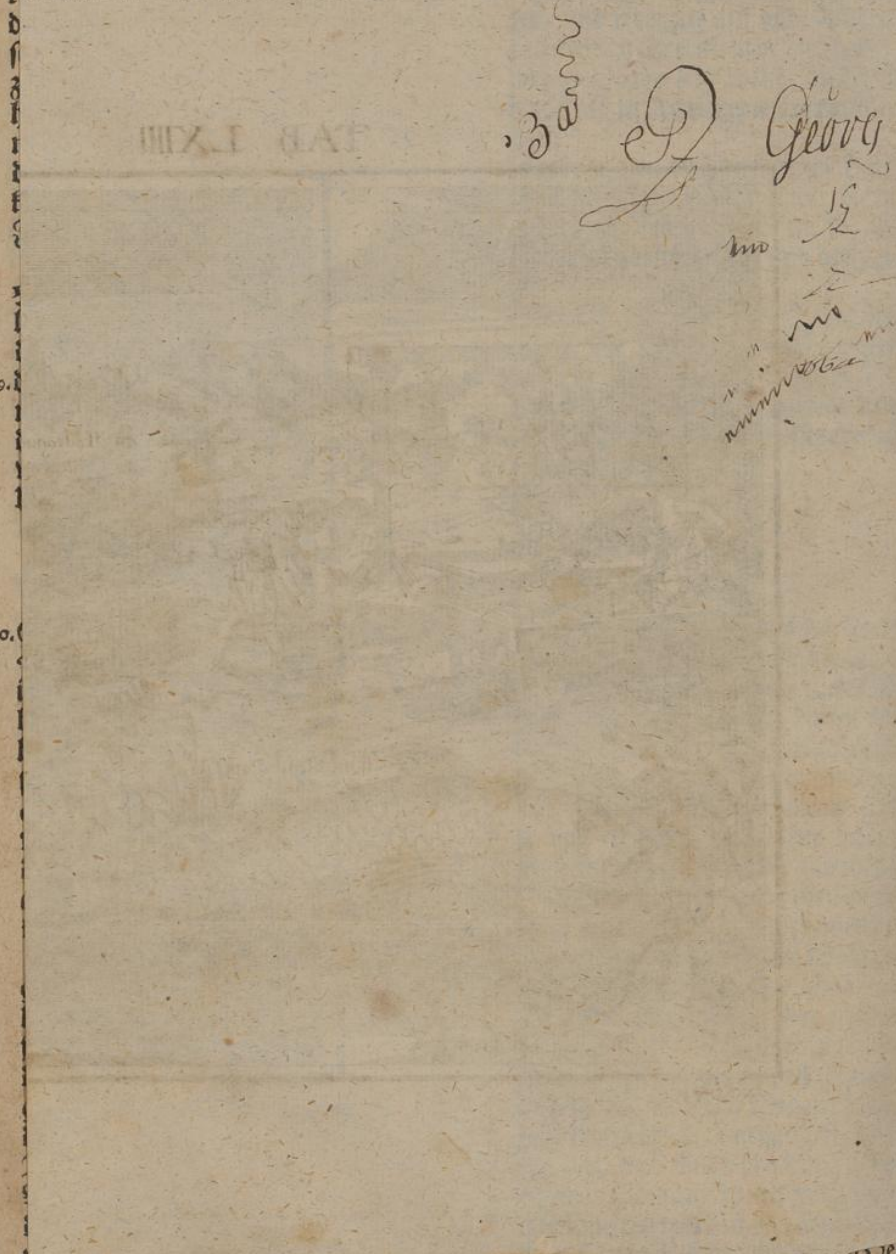
Bocklin. sc.

Das sieben und dreyßigste Capitel.  
Vom Seehund.

Eiehe Fig. 378.

Der Jeseer ist ein ziemlich dicker Fisch, der sich an unterschiedlichen Orten aufhält, sonderlich aber um Spanien und Bayonne. Von diesem Fische verkaufen wir nichts, als die Haut welche

Haut des Seehundes über die massen rauch ist, diese dagegen nur ein wenig. Es ist überdis die Haut des Seehundes allezeit braun, der Kouffetten aber von allerhand Farben auch wie



Eiehe Fig. 379.

Eiehe Fig. 380.

Eiehe Fig. 381.

wenn nun der September herbey gekommen ist, grosse Netze in die See werffen, welche aus Stricken von Binsen, die sie Madraguenennen, gema-

geröstet, und endlich, wenn sie mit Salz, Pfeffer, Nägeln, und etlichen Lorbeerblättern abgewürzet, also gekocht und zum Essen bereitet worden, mit Baum-

Baumöl und Eßig in kleine Fäßlein eingelegt, und an unterschiedene Orter versendet, woselbst er wegen dieser Zurichtung *Tbon* oder *Tbone marine* geheißen wird.

Wir zu Paris verkauffen zweyerley Thunnfisch, welcher doch nur darinne unterschieden ist, daß aus dem einen die Gräten samt dem Rückgrate genommen worden, und deshalb ausgegräter Thunnfisch, oder Thunnfisch ohne Gräten genennet wird, und ist insgemein in kleine weißte hölzerne Fäßlein gelegt, die oben weit und unten enge sind: der andere, aus dem die Gräten nicht genommen sind, liegt in runden Fäßlein.

Beiderley Thunnfisch soll man erwählen, der da frisch sey und harte, mit gutem Baumöl eingelegt, und an dem das Fleisch so weiß, wie Kalbfleisch sey.

### Das neun und dreszigste Capitel.

#### Von den Anchovies und Sardellen.

**W**ir verkauffen desgleichen, ohne den Thunnfisch, Anchois, die wir eben von denselben Orten, daher der Thunnfisch kommt, bringen lassen. Weil wir denn einen grossen Handel damit treiben, derowegen soll man die erwählen, welche fein klein sind, frisch, aussenher weiß, inwendig röthlicht, und fein derb, die auch einen runden Rücken haben: denn man sagt, die dicken und platten wären die Sardellen. Die Brühse muß auch, wenn man die Fäßlein eröffnet gut schmecken, und nicht übel riechen.

Die Anchovis werden an unterschiedlichen Orten gefangen, in der Gemuesfischen Rivier in Catalonien, zu Nizza, Cannes/ bey Antibes/ Saint Tropez und andern Orten in Provence. Solches aber geschieht alleine bey der Nacht, und allezeit im May, Junius und Julius, denn in diesen Monaten kommen sie aus der grossen Weltsee, und ziehen in die Mittelsee, und gegen den Morgen.

Wenn sie auf den Anchoviesfang ausgehen, und eine rechte Menge derselben fangen wollen, so machen sie vorne auf das Schiff ein Feuer, auf einen eisernen Rost, und fahen also die Fische, welche dem Scheine folgen. Dis aber

Der Thunnfisch ist in Europa sehr gebräuchlich, wie auch an andern Orten, weil er nicht nur zum Essen bereit und fertig ist, sondern auch, weil er als wie Kalbfleisch schmecket.

Mit dem Thunnfisch wird noch ein anderer Fisch zugleich gefangen, welchen die Leute in Provence Imperador, den Käyser nennen. So siehet man auch Delphinen dabey, deren allezeit zwey und zwey beyeinander schwimmen: weil nun diese gewohnet sind, alle beyde zugleich in die Höhe zu springen, so entgehen sie aus dem Netze, und lassen sich nicht fangen, und muß man sich verwundern, daß sie so gleich, einer nach dem andern aus dem Wasser springen, und in einem Augenblicke in die See fallen, gleich als ob sie zusammen gebunden wären.

Imperador  
und Delphin  
nen.

ist betrachtens werth, daß die Anchois, welche vermittelst des Feuers gefangen werden, nicht so gut sind, noch so derb, lassen sich auch nicht so wohl aufbehalten, als wie diejenigen, welche man ohne Feuer fahet. Nach verrichtetem Zuge werden ihnen die Köpfe abgerissen, damit man sie vor den Sardellen erkennen möge, denn an diesen werden sie gelassen: auch werden zugleich die Gedärme heraus gezogen, damit sie nicht verderben, nicht aber deswegen, wie Surretiere meinet, weil sie die Galle im Kopfe haben. Was die Art und Weise ihrer Zurichtung betrifft, da thut man weiter nichts an, als daß man sie fein ordentlich in kleine Fäßlein leget, von denen die größten zum höchsten fünf oder sechs und zwanzig Pfund wägen, und eine satzsame Menge Sals dazu thut. Wir lassen wohl auch trockne Sardellen kommen, jedoch gar selten; denn weil ihrer gar wenig verthan werden, auch ein sehr schlechter Geschmack an diesem kleinen Fische befunden wird, deshalb lassen diejenigen, welche sie einmahl verschrieben, keine mehr zum andern mahle kommen.

Als ich zu Royan, welches ein kleines Städtlein in Kaintonge ist, mich aufhielte, woselbst es die meisten Sardellen

Trockne Sardellen.