

geschätzt und von Leckermäulern der Hechtleber und allen andern weit vorgezogen. Manche sind so grausam, den lebendigen Fisch, wiewohl unndthiger Weise, mit Ruthen zu peitschen, weil sie in der Meinung sind, daß die Leber dadurch größer werde.

Eben so halten andere wieder die Milch für außerordentlich delikate, den Kogen hingegen für giftig.

Ehemals wurden sie im Oderbruche so häufig gefangen, daß man sie in Streifen schnitte, trocknete und zum Leuchten anstatt des Kiehs gebrauchte. Das Fleisch dieser Fische wird von den Köchen auf sehr vielerley Art zubereitet, und in Butter oder Weinbrühe, oder mit Wasser und Salz gekocht, ingleichen mit Essig oder Citronensaft, und mit gescharbter Petersilie gegessen: oder in Butter gebraten mit Salat verspeist. Auch pflegt man sie in Salz zu backen, oder macht

Altraupen mit Citronenbrühe,

- — trocken Erbsen, oder
- — in der Kasserolle zubereitet,
- — Limonenbrühe,
- — marinirt wie den Aal,
- — mit Milch,
- — polnischer Brühe,
- — auf sächsische Art,
- — mit Sauerkraut,
- — bloß gesotten mit Essig,
- — mit Zwiebelbrühe,
- — en Fricassee.

Die Lebern pflegt man besonders für sich, als ein sehr schönes Gericht zuzubereiten.

Altrupe, }
Aarutte, } siehe Altraupe.