

Brustfloße 18:20, in den Bauchfloßen 9:10, in der Aftersfloße 16, und in der Schwanzfloße 19 bis 20.

Diese Fische werden 10 bis 12 Pfund schwer. Sie leben von Kräutern, Würmern und Fischen. Ihr gräßliches Fleisch ist weiß und wohlschmeckend und außer der Laichzeit, die am Ende des Märzmonats sich ereignet, ziemlich fett, es hat die Eigenschaft an sich, daß es zum Verdruß der Köche, während des Kochens oft zerfällt. Sie halten sich in der Tiefe langsam fließender Wässer, die einen reinen Grund haben, auf.

Ist dieser Fisch groß, so gehört er schon zu den Gastspelsen, und wird mit allerlei Salaten, oder Merrettigtunke verspeist. Er schmeckt aber auch mit einer Butterbrühe sehr gut. Zuvor wird er geschuppt, mit Butter, Muskatblumen, klein gescharbter Petersilie, und geriebener Semmel gekocht. Als Salzfish gekocht, wird er wie der Hecht gerissen, zerstückt, und gekocht. Wenn er zu lange auf dem Feuer stehet, zerfällt er leicht in Brocken, dadurch verliert er sein Ansehen und Geschmack. Das Zerbröckeln rührt größtentheils daher, wenn er in heißes Wasser geworfen, und damit angekocht wird, man muß ihn deshalb mit kaltem Wasser aufsetzen. die Juden machen ihn theuer, weil er bei ihnen ein Hauptfish ist.

Räpe, Flachstraufe, siehe Flachsträpe.

Raphanellen, siehe Radies.

Rappe, eine Art groben Schnupftabacks.

Raps, Râps, Rubeesamen, Reps, Rieblen,

Repskohl, Brassica napus Linn.: ein Kraut mit spindelförmiger, stammtreibender Wurzel, und herzförmig-länglichen, undeutlich gegliederten Stengelblättern. Es wird als eine Oelpflanze gebauet, aus deren Saamen