

den, ehe man den Fisch darein thut.

Altraupen mit durchstrichenen Erbsen. Man reißt die Altraupen auf, die Leber aber bleibt unten am Hals hangen, nur daß man ja die Galle wegnehme. Dann wäscht man die Fische fleißig aus, gießt Eßig darüber, und läßt sie, wie andere Fische, sieden. Auch wirft man in den Sud ein wenig Butter, um der Härte der Fische willen. Nun setzt man schöne ausgelesene Erbsen ans Feuer, läßt sie weich kochen, und treibt sie durch. Darnach gießt man eine halbe Köffel guten Rahm daran, legt ein ziemliches Stück Butter darzu, wie auch etwas Muscatenblühe und ein wenig weissen Ingber. Nur keinen Pfeffer. Diese Brühe wird über die gesottene Altraupe gegossen, und alles mit einander auf Kohlf Feuer erwärmt.

Altraupen mit Kirschenbrühe. Man brennt die Fische mit heissem Wasser, reißt sie auf, thut das Eingeweide heraus, und kerbt sie. Darnach bratet man sie schön braun. Sie müssen aber vorher eine Stunde im Salz gelegen seyn, auch auf dem Rost stets mit Butter bestrichen werden. Dann setzt man gedörrte saure Kirschen zum Feuer, streicht solche, wenn sie weich gekocht, durch einen Durchschlag in eine

Casserole, thut Wein, Zucker, Megelein, auch Citronen dazu, und läßt es sachte kochen. Man legt nun die Altraupen darein, die auch gemacht kochen. Zuletzt macht man etwas Butter braun, und läßt ihn mit hineinlaufen. Sodann legt man die Fische in eine Schüssel, gießt die Brühe darüber, reibt Zucker darauf, und streut kleingeschnittene Citronenschalen darüber.

Altraupen in sauer Kraut. Man kocht dieses nicht gar zu weich, seiget die Brühe ab, und schneidet es mit einem Schneidmesser klein, Dann legt man ein gutes Stück Butter in eine Casserole, läßt es heiß werden, thut ein wenig Mehl darein, welches etwas gebrannt wird. Schüttet hierauf das Sauerkraut in die Butter, und gießt etwas Brühe darzu. Alsdann reißt man die Altraupen auf vorbeschriebene Art, salzt sie ein wenig ein, und läßt sie etwa eine Stunde im Salz liegen. Darnach werden sie, wenn der Schlier gar rein abgestrichen worden, im Schmalz gebacken. Ferner nimmt man eine Schüssel, machet einen kleinen Rand von Teig darum, bestreicht sie wohl mit Butter, thut etwas Sauerkraut hinein, dann eine Lage von Altraupen, womit wechselsweise so fortgefahren wird. Endlich begießt man es oben mit Butter, streut Sem-

4 4
mehl