oder Weinbrühe (m. s. d. Brühen an ihrem Ort,) angefüllt, so daß sie ein wenig darüber gehet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, mit dem Deckel geschlossen, und, Kohlen unten und oben, eine Stunde langsam gedämpft. Bei dem Anrichten wird der Karpfen mit dem Einsetzer heraus gehoben, der Bindsaden abgemacht, auf eine lange, mit einer Serviette belegte Schüssel angerichtet und umher mit gepflückter grüner Petersilie bestreut; auch nach Belieben mit großen Krebsen bekränzt. Sollte der Fisch länzger als die Schüssel senn, so müßte er auf ein dunnes, eben so lang und breites Bretchen, was an beiden Enden zugerundet und mit Servietten nett umwickelt ist, angerichtet und damit auf die Schüssel geseht werden. Eine englische oder hollandische Butterssofe wird daneben gegeben. Auch kann dieser Karpfen kalt gegesben werden; da wird dann eine Oehlsose beigesest.

Bürgerlich wird der Karpfen der Länge nach gespalten, von innen heraus in beliebige Stückchen geschnitten, eben so gebläut und dann eine halbe Stunde langsam gekocht. Dehl und Essig wird anbei gegeben. Auch kann roher, geriebener Merrettig dazu

gegeben werden.

Karpfen garnirt mit einer Matelote von Aal. Carpe à la Marinière garni d'une matelote d'anguille.

Dem Karpfen werden die Schuppen abgeschnitten; übrigens wird er wie vorgehend, aber in rothem Wein, gekocht, angerichtet und mit einer Matelote von Aal garnirt (m. s. Fische nach Mastrosenart mit rothem Wein).

Karpfen mit Reichenragu, garnirt mit Fischnocken. Carpe à la Financière, garni de quenelles de poisson.

Der Karpfen wird, nachdem die Schuppen abgeschnitten sind, in einer Weinbrühe gekocht, glasürt, über ein Reichenragu angez richtet und mit Fischnocken bekränzt.

Statt der Mocken kann der Karpfen auch mit großen Krebsen

garnirt werden.

Karpfen à la Chambord. Carpe à la Chambord.

Ein Karpfen von zehn Pfund oder mehr wird abgeschuppt, ausgenommen ohne ihm den Bauch ganz aufzuschneiden, ausgewasschen und dann mit Karpfenmilchen gefüllt; die obere Haut wird ganz dunne weggeschält und der Fisch durchaus seingespickt; oder in der Quere nur drei Querfinger breite Streisen geschält und gesspickt und dazwischen ebenso breite Streisen ungeschält und ungesspickt gelassen; auch kann blos der dritte Theil des Karpfens, auf der Mitte, gespickt werden; der Kopf wird mit Bindsaden gebuns