

den und mit Speckplatten bedeckt. Darauf wird der Karpfen in eine passende Fischwanne mit Einseker gelegt, mit Weinbrühe, in Ermanglung aber mit Salzbrühe (m. s. diese Brühen an ihrem Ort,) bis an das Gespickete begossen, mit Butter bestrichenem Papier belegt, zugedeckt und, oben und unten Kohlen, oder im Ofen eine gute Stunde gedämpft; das Gespickete wird nachher glasürt, nach Befinden im Ofen ein wenig anziehen gelassen und nochmals glasürt; dann wird der Karpfen mit dem Einseker heraus gehoben, und, nachdem er abgetropft ist, über ein Reichenragu auf eine große lange Schüssel angerichtet, und mit großen Krebsen, gespickten Kälbermilchen, zarten Täubchen und Fisch- oder Kapphahn-Nocken garnirt.

Karpfen englisch. Carpe à l'Anglaise.

Die Schuppen werden mit einem dünnen scharfen Messer rein abgeschnitten, so daß die Haut weiß erscheint; der Karpfen ausgenommen, die Flossen und der Schwanz ein wenig gestuht, rein gewaschen, und ganz oder in Stücken, in lauterem Wasser mit Salz gekocht; der Karpfen wird dann wie vorgehend angerichtet und überdieses noch mit roh geschälten und in Salzwasser gekochten Erdäpfeln umlegt; eine Butter-Soße wird daneben gegeben.

Karpfen mit Merrettig östreichisch. Carpeau raifort à l'Autrichienne.

Der Karpfen wird geschuppt, gespalten, in drei quersfingerbreite Stückchen geschnitten und rein gewaschen, dann in ein Kasserol gelegt, etwa drei Viertelkanne weißer Wein und ebensoviel Weinessig darauf gegossen, sechs Loth Butter, Citronschale, einige Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer und einige Gewürznägel dazu gefügt und eine Stunde kochen gelassen; dann gehäuft und nett angerichtet, und frisch geriebener roher Merrettig darüber gestreut. Etwas von dem Sud wird durchgegossen und daneben gegeben.

Karpfen pohlisch. Carpe à la Polonaise.

Ein vierpfündiger Karpfen ohngefähr wird abgewaschen, ungeschuppt aufgemacht, das Eingeweide heraus genommen und die Galle behutsam beseitigt; das Blut mit ein wenig Essig aufgefangen und in eine Schüssel gesammelt, der Karpfen gespalten, in Stücke geschnitten und nebst dem ganzen Eingeweide in die nämliche Schüssel gelegt, mit ein wenig Essig übergossen und mit Salz bestreut; dann werden etwa sechs zwei fingerbreite und lange Schnittchen Brodrinde, die äußere Seite unten, in ein Kasserol gelegt, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, einige Schnittchen Selleri, drei Lorbeerblätter, ein Sträußchen Thimian, eine oder zwei Zwiebeln