

mit drei Gewürznägeln besteckt, Citronschale, ein halber Theelöffel Pfeffer- und zehn Neugewürzkörner, etwas Zimmt, vier bis sechs Loth Butter und etwa fünf bis sechs Eßlöffelvoll Sirop dazu gefügt, eine Kanne gutes Bier darauf gegossen und aufgekocht, dann der Karpfen, die dicksten Stücke unten, nebst dem Eingeweide darein gelegt, das Blut dazu gefügt, zugedeckt und auf starkem Feuer einkochen lassen, auch währenddem das Kasserol einige Male sanft hin und her bewegt, um das Ankochen zu verhüten; wenn die Brühe dann bis auf eine reichliche Viertelkanne eingekocht ist, wird das Kasserol vom Feuer genommen, der Karpfen angerichtet, die Sose, im Fall sie nicht dicke genug wäre, noch mit den Brodrinden legirt, durchgegossen und darüber gegeben. Die Sose muß würzhast und angenehm süßsauerlich schmecken. Statt Brodrinde wird häufig auch geriebener brauner Pfefferkuchen darüber gestreut, mit gekocht und die Brühe dadurch verdickt.

Fische nach Matrosen-Art, oder: eine Matelot. Matelote.

Ein dreipfünder Karpfen und ein eben so starker Hecht werden geschuppt oder barbirt, das heißt: die Schuppen herunter geschnitten, in hübsche, gleich große Stückchen getheilt und die Flossen und Schwänze gestutzt; ein Mal wird abgezogen und ebenfalls in Stückchen geschnitten; darauf werden in ein Kasserol einige mittlere Zwiebeln mit drei Nelken besteckt, zwei Möhren in Scheiben geschnitten, ein Sträußchen von Petersilie, zwei Lorbeerblätter, wenig Thimian und nach Belieben einer Zehe Knoblauch, grober weißer Pfeffer, Muskatblüthe und Salz gethan, zwei Flaschen guter weißer Wein dazu gegossen, der Mal darein gelegt und zur Hälfte weich kochen lassen; dann der Hecht und Karpfen dazu gefügt und zusammen weich gekocht. Vier und zwanzig bis dreißig gleichgroße kleine Zwiebelchen werden in Butter gelb geröstet und dann heraus genommen; in dieser Butter nachher zwei Eßlöffelvoll Mehl recht langsam dunkelgelb geröstet, darauf kalt gerührt und dann mit dem Sud von den Fischen aufgelöst, verkocht und durch ein Haartuch gewunden, die Zwiebelchen und ebensoviel mit Butter und Citronsaft abgeschwitzte Champinionen dazu gefügt und weich gekocht; dann abgefettet und, wenn man es hat, einige Artischockenböden dazu gethan; sollte die Sose noch nicht dicke genug seyn, so wird sie abgegossen und alleine zu gehöriger Dickigkeit eingekocht. Die Fische werden alsdann auf eine mit Krusten eingefasste Schüssel durcheinander und gehäuft angerichtet, oben darauf kommt der Karpfenrogen oder die Milch, welche erst alleine abgekocht und in Stückchen geschnitten worden sind, darüber wird das Ragou gegossen, und darum werden ganze Krebse und Semmelkrusten, in Herzform, gelegt. Auch können die Fische in ein