

andres Kasserol übergethan, das fertige Ragu darüber gegossen und so warm gehalten werden. Der Karpfen allein wird ebenso bereitet.

Fische nach Matrosenart weiß. Matelote vierge.

Die Fische werden wie vorgehend in Wein gekocht; die Zwiebelchen aber in Butter blos weiß geschwitz, dann zwei Eßlöffelvoll Mehl daran gethan, und noch ein wenig geschwitz, hernach mit dem durchgegossenen Fischsud aufgelöst und aufgeköcht, ebensoviel Schampinionen dazu gefügt und weich kochen lassen; dann abgefettet, die Zwiebelchen und Schampinionen mit dem Durchschlaglöffel heraus gehoben und zu dem Fisch, welcher in ein andres Kasserol gelegt worden ist, gethan, die Sose, wenn sie noch zu dünne seyn sollte, eingekocht, dann mit vier oder fünf Eierdottern legirt, durch ein Haartuch auf die Fische gewunden, im Bad warm erhalten und wie vorgehend angerichtet.

Fische nach Matrosenart mit rothem Wein. Matelote à la Marinière.

Die Fische werden wie vorgehend vorbereitet, und in ein Kasserol gelegt; dreißig Zwiebelchen werden in Butter gelb geröstet oder auch gewälzt und dabei halb weich gekocht, ebensoviel Schampinionen, ein Sträußchen Petersilie mit zwei Lorbeerblättern, wenig Thimian, drei Gewürznägeln und nach Belieben einer Zinke Knoblauch, Salz, grober weißer Pfeffer und Muscatblüthe dazu gefügt, Burgunder oder sonst guter rother Wein dazu gegossen, daß er darüber gehet, zugedeckt und schnell kochen gelassen; wenn der Mal weich ist, so werden zwei Eßlöffelvoll Mehl in sechs Loth gute Butter gemengt, auf die Fische gepflückt und unter sanfter Bewegung über dem Feuer darunter legirt; zuletzt wie vorgehend angerichtet.

Karpfen mit feinen Kräutern. Carpe aux fines-herbes.

Ein drei oder vierpfündiger Karpfen wird abgeschuppt, in drei querfingerbreite Stückchen geschnitten, in ein mit Butter bestrichenes Schwungkasserol gelegt, mit Salz und grobem Pfeffer bestreut, mit fünf bis sechs Eßlöffelvoll abgeschwitzten feinen Kräutern übergossen (m. s. feine Kräuter), vest zugedeckt und im Ofen oder in der Röhre, oder oben und unten Kohlen, gedämpft; dann angerichtet, zu den Kräutern einige Löffel braune Sose gefügt, mit Citronsaft geschärft und darüber gegossen.

Karpfen im Ofen mit saurem Rahm. Carpe au four et à la crème aigre.

Der Karpfen wird geschuppt, in hübsche Stückchen geschnitten, rein gewaschen, mit Salz und grobem Pfeffer überstreut, und in