

und ausgedrückte Semmel, ein leichtes Rührei von drei Loth Butter und vier Eiern, feingeschnittene Citronschale, desgleichen ausgedrückte Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu gefügt und alles recht fein untereinander gestoßen. Die andre Hälfte des Karpfens wird gehörig gesalzen, dann mit einem Tuch abgetrocknet, die Fülle darauf gebracht, glatt gestrichen und wie vorgehend die natürliche Gestalt zu geben, so wie auch die Schuppen nachzuahmen gesucht. Der Karpfen wird dann auf eine mit Butter bestrichene Kupferschüssel gelegt und im Ofen oder in der Röhre, ohngefähr eine Stunde lang, bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe gebacken. Der Karpfen kann vor dem Backen auch mit Semmelbröseln übersiebt und dann mit zerlassener Butter überspritzt werden. Eine Braune oder Sardellensoße, mit der würflicht geschnittenen Karpfenmilch oder Rogen, welche erst in Salzwasser abgekocht worden sind, wird darunter gegeben.

### Gefüllter Karpfen noch eine andre Art. *Carpe farcie encore d'une autre manière.*

Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und innen und außen gesalzen; der Rogen oder die Milch im Salzwasser gekocht, dann ersterer zerdrückt und letztere klein geschnitten. Ein Viertelpfund Butter wird zu Schaum gerührt, dann Handballen groß in Milch geweichte und ausgedrückte Semmelkrume, der Fischrogen oder die Milch und nach und nach drei Eier darunter gemengt, mit Salz, Pfeffer und feingehackter, ausgedrückter Petersilie und (nach Belieben) Schnittlauch gewürzt; oder eine Fülle von geriebener Semmel wie zu den gefüllten Tauben, Rogen oder Milch ebenauch darunter gerührt, bereitet. Hernach der Karpfen innen und außen mit einem Tuch abgetrocknet, die Fülle in den Bauch gefüllt, zugenähet, auf eine mit Butter bestrichene Kupferschüssel gelegt, mit zerlassener Butter beträufelt und im Ofen oder in der Röhre eine Stunde, währenddem noch einigemal mit Butter beträufelt wird, gebraten. Eine Kapern oder Sardellensoße wird darunter gegeben.

### Karpfen geröstet. *Carpe grillée.*

Der Karpfen wird geschuppt, die Flossen und der Schwanz gestutzt, ausgenommen, ohne den Bauch sehr aufzuschneiden, und dann eingekerbt; die Milch oder der Rogen wird in Butter mit Salz und Pfeffer, feiner Petersilie und (nach Belieben) feiner Zwiebel geschwitz, wieder in den Bauch gefüllt und dieser zugenähet; der Karpfen dann in eine Schüssel gelegt, etwas Oehl darüber gegossen, Petersilästchen, nach Belieben Zwiebelscheiben, Salz und grober Pfeffer darüber gestreut und so beizen gelassen.