

Maule lebendig versendbar sein. Sicher ist, daß er ziemlich lange außer dem Wasser leben kann, wenn man ihn an genügend feuchten Orten hält. Das Fleisch des K. ist wohlschmeckend u. nicht sehr grätenreich; das der Milchner wird dem der Rogener vorgezogen. Wenn jedoch der K. in Wasser mit schlammigem Grunde lebt, so nimmt sein Fleisch einen moorigen Geschmack an. Am schlechtesten sind unter den K. die Seekarpfen, am besten die Fluszkarpfen; die Teichkarpfen stehen in der Mitte. Von letztern haben diejenigen einen besonders guten Geschmack, die in Teichen leben, in denen sich das Wasser durch einen Bach recht schnell erneuert. Schon an der Farbe läßt sich beurtheilen, aus welchem Wasser der K. gekommen ist; denn die Flus- u. Seekarpfen haben eine gelbere, die Teichkarpfen eine mehr grünliche oder schwärzliche Farbe. Den besten Geschmack haben die K. vom October bis in den April. — Zurichtung für die Küche: Zur Vorbereitung für die meisten Zurichtungen wird der K. gerissen wie folgt: Nachdem der Fisch wie gewöhnlich ausgenommen worden ist (s. hierüber Bd. II S. 872), spalte man den Kopf mit einem großen Messer der Länge nach durch, fahre mit dem Messer am Rücken lang herunter u. mitten durch den Schwanz hindurch so, daß das Rückgrat ganz auf der einen Seite bleibt u. der Schwanz in zwei gleiche (eine rechte u. linke) Hälfte von einander geschlitzt wird. In Betreff der Zurichtung bemerken wir noch, daß es besser ist, den K. abzuschuppen, als, wie es an vielen Orten (in Folge der unrichtigen Meinung, daß man mit den Schuppen viel Fett entferne) allgemein gebräuchlich ist, denselben unabgeschuppt zu lassen. Nur wenn der K. gesotten werden soll, kann man ihn, des bessern Aussehens wegen, allenfalls unabgeschuppt lassen. — 1) K. blau zu sieden: Nachdem der K. ausgenommen u. gerissen ist, verfähre man ganz so, wie im Art. Fische (s. Bd. II S. 873) mitgetheilt wurde. — Auch das einfache Sieden des K. in Salzwasser wird auf die an citirter Stelle beschriebene Weise vorgenommen. Der gesottene K. wird lau oder kalt mit Essig servirt. — 2) K. mit polnischer Brühe, Bierkarpfen: Man schlachte den K. durch einen Stich unter die Riefen oder auch oberhalb des Genickwirbels, fange das Blut in einer Schüssel auf, schuppe den Fisch gut ab (wird der K. unabgeschuppt auf diese Weise zubereitet, so sind die Schuppen beim Genuße in sehr unangenehmer Weise störend), nehme ihn rein aus u. sondere das Eingeweide (Milch oder Rogen u. Leber) von der Galle u. den Gedärmen, so daß es mit dem K. zusammen gekocht werden kann; sodann reiße man den K. auf die oben beschriebene Weise, lege die dadurch gewonnenen Hälften, mit der Grätenseite nach unten gerichtet, in eine Casserole, nebst vielen kleinen, weißen Zwiebeln, einer recht fein von dem Weißen abgeschälten Citronenschale, Körnern von weißem u. schwarzem Pfeffer, 4 bis 6 Gewürznelken u. ebensoviel Pimentkörnern; streue Salz darüber; gieße recht kräftiges, nicht bitteres Braun- oder Weißbier (Anderer nehmen nur Wasser) nebst $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Flasche rothem oder weißem Weine dazu, streue auch etwas geriebenes Schwarzbrot (Anderer nehmen geriebenen Pfefferkuchen) auf, damit die Sauce feimig werde u. koche nun den K. mit diesen Zuthaten auf recht hellem Feuer gar. Ist die Brühe ziemlich weit eingekocht, so thue man ein Stück recht feiner, frischer Butter daran, schärfe mit Citronensaft ab oder schäle die Citrone recht fein von dem Weißen, schneide sie in Scheiben, aus welchen man die Kerne entfernt u. thue die Scheiben dazu. Endlich nehme man die Stücke mit einem breiten Fischlöffel behutsam aus der Casserole heraus, richte sie auf einer Schüssel an, garnire sie mit den kleinen Zwiebeln, verseze die Sauce mit etwas Zucker u. mit dem aufgefundenen Blute, welches vorher mit einigen Eßlöffeln voll guten Weinessigs fein zertheilt worden ist u. gieße sie durch ein Haarsieb über die angerichteten Karpfenstücke. — 3) K. in Butter gebacken: Der K. wird geschuppt, ausgenommen, gerissen, in beliebige Stücke zerschnitten, jedes Stück inwendig mit Salz eingerieben, nach einer Stunde der entstandene Schaum davon abgewischt u. in steigender Butter schön gelb gebacken. Oder man kann die Stücke auch in Eier u. Semmel umwenden u. dann (etwas langsamer) backen. — 4) Eingelegerter K.: Derselbe wird ganz so zubereitet, wie im Art. Fische (s. Bd. II S. 871) mitgetheilt worden ist.

Kartätsche, Kardätsche, nennt man eine scharfe Bürste, welche zum Reinigen der Pferde u. des Rindviehs (wo das Putzen des Rindviehs gebräuchlich ist) benutzt wird. Auf der obern Seite der K. ist ein Leder zum Durchstecken der Hand angebracht, um das Führen der K. recht bequem zu machen. Beim Putzen des Rindviehs wird der anhängende, harte Unrath zuerst durch die Striegel aufgelockert u. dann mit der K. vollends abgebürstet.