

stehen, bis man ihn anrichten will. Essig und Mehl wird besonders dazu aufgestellt.

Karpfe in brauner Sauce.

Die Karpfen werden geschuppt, und der Längs nach gespalten (in 2 gleiche Theile getheilt), in beliebige Stücklein geschnitten, auf eine breite Platte gelegt, mit etwas Salz überstreut, ein Tringlas Essig und ein halber Schoppen Wein darüber gegossen, ein Lorbeerblatt, ein paar Rädlein Zitronen, etwas Pfeffer und Nägelein dazu gethan. Sobald dieß alles beisammen ist, deckt man es zu, und läßt es ein paar Stunden stehen, und thut alsdann ein Stücklein Butter in ein breites Geschirr; röstet auf 3 Pfund Karpfen 2 Kochlöffel voll Mehl braun darin, dämpft ein Stücklein Speck und eine Zwiebel, beydes zuvor klein geschnitten, in dem braunen Mehl, löschet mit dem Essig, welcher an dem Fisch ist, das Mehl ab, und schüttet einen Schöpfel voll gute Fleischbrühe daran. Wenn die Sauce gekocht ist, wird der Fisch mit dem Uebrigen so hineingelegt, daß ein Stücklein am andern liegt, auf schwache Kohlen gesetzt, und langsam gekocht. Ist die Sauce nun im Salz und in der Säure recht, so werden die Stücklein schön ganz angerichtet, und die Sauce darüber gegossen. Man darf ja nicht an dem Fisch rühren, sondern das Geschirr nur rütteln. Die Sauce muß kurz eingekocht seyn.

Karpfe un Matelot (ün Matelot.)

Derselbe wird geschuppt, mit einem Tuch sauber abgerieben, aufgeschnitten, und nur die Galle weggethan, das andere Eingeweide aber aufbehalten, der Fisch mit einem Glase voll gutem Wein