

ausgewaschen, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, in eine Schüssel gelegt, der Wein, womit er ausgewaschen worden ist, nebst noch einem halben Schoppen darüber gegossen. Nun thut man Muskatblüthe, Pfeffer, Salz, ein paar gestoßene Nägelein und folgende in ein reines Tüchlein gebundene Kräuter, Thymian, Dragon, Rosmarin, Basilikum, nebst dem Gedärm an den Fisch, und läßt es 2 Stunden an einander stehen. Hierauf wird in einer Kastrol ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter zerlassen, ein kleiner Kochlöffel Mehl darin braun geröstet, eine Hand voll klein geschnittene Charlotten-Zwiebeln in dem Mehl mit abgedämpft, (diese dürfen aber nicht braun werden), dann der Fisch nebst dem Wein an das Mehl geschüttet, ein wenig Fleischbrühe dazu gegossen, daß er schnell in's Kochen kommt, aber ja nicht zugedeckt, eine Hand voll abgebrühte Morchen nebst etwas Kappern und ein paar Zistronen-Rädlein dazu, und vor dem Anrichten das Eingeweide davon gethan, das Tüchlein mit den Kräutern fest ausgedrückt, und dann erst der Fisch angerichtet. Noch besser wird der Ragout, wenn zwey: oder dreyerley Sorten Fische beysammen sind. Wäre diese Sauce zu sauer, so wird eine Rinde Brod im Kochen darauf gelegt, daß sie die Säure an sich zieht.

Karpfe auf Pohlische Art.

Dieser kann geschuppt werden, und auch ungeschuppt bleiben. Er wird aufgeschnitten, ausgewaschen, zu beliebigen Stücken geschnitten, in ein Geschirr gelegt, daß die schuppige Seite oben hinkommt, und ein Glas Essig darüber gegossen. Zur Sauce kommen 3 gelbe Rüben, 3 Sellerie,