

Wurzeln und die Schale von einer halben Zitrone, diese 3 Stücke schneidet man klein, und auch ein paar Zwiebeln in feine Scheiben, thut dieß alles nebst einem Lorbeerblatt in eine Kastrol oder in ein anderes Geschirr, gießt einen Schoppen guten Wein und einen halben Schoppen gute Fleischbrühe daran, und kocht es so lange, bis die Wurzeln weich sind, nimmt hierauf einen Kochlöffel voll Mehl in ein Geschirr, rührt das Mehl mit dem am Fisch gewesenen Essig glatt an, thut den Fisch in eine Kastrol, das angerührte Mehl nebst Salz und Muskatn darüder, schneidet nicht gar ein Viertelpfund Butter darauf, nimmt die gekochten Wurzeln dazu, setzt den Fisch auf starke Kohlen, und läßt ihn eine Viertelstunde kochen. Ist nicht Sauce genug daran, so wird ihr mit Fleischbrühe, wäre sie aber nicht rezent genug, mit etwas Zitronensaft oder Essig geholfen.

Gefüllter Karpfe.

Wenn er geschuppt und ausgenommen ist, wird die Galle subtil von der Leber abgelöst, die Leber, der Kogen oder Milchling mit einer Zwiebel, ein wenig Speck, Petersilie und Schnittlauch zusammen klein gehackt, und in einem Stücklein Butter gedämpft, das Gedämpfte mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 3 andern angerührt, noch Salz und Pfeffer nebst Muskatn und etlichen gestoßenen Nägelein darein gethan, dieß in den aufgeschnittenen Fisch gefüllt, und derselbe zugenäht. In den Rücken des Fisches, und wo er sonst dick ist, werden kleine überzwerche Schnitte gemacht, und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Dann wird der Rost auf Kohlen heiß gemacht, der Fisch mit zerlassener Butter begossen, und auf den