

Zwiebel, eine Pastinak-, eine Petersilienwurzel, eine halbe Möhre und eine halbe Selleriewurzel, jedoch alle in schieferige Stücke geschnitten, gethan, dann gesalzen, über das Feuer gesetzt und sobald es kochen will, die zuvor mit einem reinen Lappchen gut abgewischten und von dem Schaume gereinigten Karpfenstücke mit heißem Essig gebläuet, und sobald das Wasser im Kessel siedet, nach der unter dem Artikel Karpfen blau zu sieden, angegebenen Ordnung in den Kessel eingelegt, der Essig mit dem Blute zugegossen und beinahe eine Stunde gekocht. Damit er aber unten nicht anbrenne, werden zuvor ein paar ausgekochte Stücke Holz unten in den Kessel gelegt. Dann wird der Karpfen vom Feuer genommen, mit geriebenem Pfefferkuchen bestreut, mit zerlassener Butter begossen, noch ein wenig auf eine warme Stelle gesetzt, mit der Eierkuchenschaukel auf eine Schüssel gelegt, die Brühe durchgeschlagen, wenn sie zu dick ist, mit rothem Weine verdünnt, über den Karpfen gegossen und dieser aufgetragen.

Auf eine andere Art siedet man eine Kanne Bier, salzt es, läßt es eine Weile stehen, gießt es in einen Fischkessel, legt Wurzelwerk, wie oben angegeben, hinein, und legt, wenn es siedet die Karpfenstücke mit den Schuppen nach unten gekehrt hinein, gießt das aufgefangene Blut hinein, läßt es so lange sieden, bis die Brühe dick ist, und thut noch Butter und Zucker hinein. Man kann auch früher eine Brodrinde mit hinzu thun.

Karpfen zu reißen. Am Kopfe wird ein Querschnitt gemacht, derselbe durchgespalten, mit dem