

dünstete Spargelerbsen gepreßt (S. Abschn. von den Pflanzen, Spargelerbsen), mit Glace und ein wenig Zucker gehoben, leicht durch einander geschwungen, und über die zierlich angerichteten Tauben geschüttet. Oder es werden die Tauben in einer Presse gekocht, auf zwey Theile geschnitten und zierlich angerichtet. Die Spargelerbsen, eine halbe Maaß auf vier Tauben, werden mit zwey Schöpflöffeln legierter Lunte vermengt, mit Glace, ein wenig Salz, Concassé und Zucker gehoben, und so die dressirten Tauben damit begossen. Die erste Art gibt den Tauben mehr eigenen Geschmack, die zweyte eine bessere Miene.

Tauben als Gärtnerspeise. (Pigeons à la Jardinière.)

Die von einander geschnittenen und in der Presse gekochten Tauben (S. die Tauben mit weißem Rag.) werden zierlich angerichtet, und mit einer sehr heißen, mit Zucker und Glace gehobenen Gärtnerspeise (S. Abschn. v. d. Rag.) begossen.

## Drey und vierzigster Abschnitt.

### Vom Karpfen.

Das Geschlecht dieses unter uns bekannten und beliebten Fleisches ist sehr zahlreich, und bestehet aus mehr als fünfzig Gattungen, die man in drey Familien abtheilt.

Der gemeine Karpfen unterscheidet sich als Gattung durch vier Bartfäden, und durch neun Strahlen an der Afterflosse, wovon der dritte nach hintenzu sägeförmig ist. In Rücksicht auf die Bedeckung des Körpers unterscheidet sich von ihm der Spiegelkarpfen (Karpfenkönig) und der Lederkarpfen. Jener hat seinen Nahmen von den außerordentlich großen Schuppen, welche die vom gemeinen Karpfen an Größe drey bis vier Mal übertreffen; sie gehen aber nicht über den ganzen Leib, sondern man sieht an mehreren Stellen des Unterleibes eine blasse gelbliche Haut. Übrigens gleicht er in der Gestalt und Le-

bensart dem gemeinen Karpfen; sein Fleisch ist sehr schmackhaft. Der Lederkarpfen hat gar keine Schuppen, sondern nur eine braune lederartige Haut.

Die Karpfen wachsen bis zu einer ansehnlichen Größe, man hat im Anfange dieses Jahrhunderts bey Frankfurt an der Oder einen gefangen, der  $2\frac{3}{4}$  Ellen lang, 1 Elle breit, und 70 Pfund schwer war. Auch im Dniester findet man sie zuweilen dritthalb Ellen lang. Indessen sind die mittelmäßigen von einem bessern Geschmacke. Ihr Alter bringen sie über hundert Jahre, und in Teichen werden bejahrte mit bemoosten Köpfen angetroffen.

In Holland mästet man Karpfen im Keller, indem man sie in feuchtes Moos schlägt, sie dicht unter das Gewölbe aufhängt, und ihnen Semmelkrumen, in Milch geweicht, in das Maul stopft. Andere halten sie im Keller in Cisternen, und füttern sie mit Brot, Salat u. dgl., um sie auch im Winter fett zu haben. Wenn man sie in dieser Jahreszeit lebendig verschicken will, packt man sie in Schnee ein, und gibt ihnen ein Stückchen in Branntwein getunktes Brot in's Maul.

Die Teichkarpfen haben keinen so reinen und angenehmen Geschmack, wie die Flußkarpfen, man kann ihn aber verbessern, wenn man sie einige Tage vorher, ehe man sie essen will, in Flußwasser setzt. Vom Herbst bis zum Frühjahr sind sie am besten zu genießen. Außer dem Fleische derselben benutzt man auch in einigen Gegenden den Roggen zum Caviar, besonders für die Juden in Pohlen und in der Türkey, weil kein Jude den eigentlichen Caviar vom Hausen und Stör essen darf, denn diese haben keine Schuppen, und die jüdischen Gesetze erlauben nur den Genuß von schuppigen Fischen.

### Karpfen mit einem Ragout Chambord. (Carpe à la Chambord.)

Ein möglichst großer und schöner Karpfen wird nach dem Abschuppen, Aufmachen und Auswaschen streifweise gespickt.

Es wird nehmlich ein drey Finger breiter Streif vom Rücken zum Bauche hin von der Haut entblößt und fein gespickt. (S. Abschn. v. d. Spicken.) Drey Finger breit bleibt der neben liegende Streif mit der Haut bedeckt und ungespickt, und nun so fort über die ganze obenliegende Seite; der Kopf wird mit Spagat überbunden, der Karpfen dann in eine lange Casserole gelegt, mit einer Salzbrühe (S. Abschn. v. d. Einsäur.) zur Hälfte oder vielmehr bis zu dem Gespikten genäßt, mit doppeltem Papier belegt, dem gehörigen Deckel zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth zwey bis zwey und eine halbe Stunde langsam gedämpft. Es bleibt zu bemerken, daß die Dämpfung weit richtiger in einem abgekühlten Ofen vor sich geht. Vor dem Anrichten werden die gespickten Streifen glasirt, unbedeckt noch einmahl in den Ofen gestellt, damit die Glace etwas trockne, dann noch einmahl glasirt, endlich aus dem Ofen gehoben, eine kleine Weile abfließen gelassen, und nun entbunden und abgetrocknet, über ein reiches Bette von dem Ragout-Chambord (S. Abschn. v. d. Ragout), welches in eine schön bordirte lange Schüssel geschüttet wird, in seiner ganzen Herrlichkeit gelegt. Gespickte Kalbsdrüsen (S. Abschn. v. d. Kalbe), glasirte Hühnerbrüste (S. Abschn. v. d. Huhn), Kapauernocken (S. Abschn. v. d. Fischen) und schöne große Krebsse (S. Abschn. v. d. Krebsen), von einer jeden Gattung ungefähr sechs Stück werden in ungezwungener Symmetrie herum und darüber gelegt. Zwölf schöne in Portwein gekochte Trüffeln (S. Abschn. v. d. Trüffeln) werden mittelst Silberspießchen an den Karpfen in allen Richtungen gesteckt, und so mit einem dem Aufwande entsprechenden Ansehen aufgetischt. (S. Kupfertaf. 7, Fig. 20.)

### Blau gesottener Karpfen. (Carpe au Bleu.)

Ein schöner großer Karpfen wird aufgemacht, inwendig gewaschen und gereinigt, der Kopf überbunden, und so ohne Abschuppen in eine lange Casserole gelegt, mit kochendem Essig überbrühet, welches ihn blau färbt, dann mit Salzbrühe (S. Abschn. v. d. Eins.) über die Hälfte genäßt, mit oben und un-

ten angebrachter Gluth eine Stunde langsam gedämpft. Eine aus dem abgefetteten Sud gemachte Butter-Lunke (S. Abschn. v. d. Butter-Lunken), und eine Schale voll der klaren Brühe selbst, werden bey dem Aufstischen besonders beygesetzt. Des bessern Ansehens wegen wird dieser Fisch über ein dem Karpfen ähnlich langes und breites, dünnes, an beyden Seiten abgerundetes Bretchen, das mit Servietten überbunden ist, gethan, mit kleinen Sträußchen grüner Petersilie rund herum bestreuet, und so über eine mit Servietten belegte Schüssel aufgetischt.

Ich sagte mit Absicht, »nur von inwendig gewaschen,« weil nur der, die Schuppen leicht überklebende Schleim mit kochendem Essig übergossen blau macht, und folglich durch das Waschen nicht abgespült werden darf. Hieraus folgt durchaus nicht, daß man es weniger streng mit dem Reinlichmachen halten dürfe.

### Gesulzter Karpfen. (Carpe à la Gelée.)

Der, dem vorhergehenden gleich bereitete Karpfen wird nach dem Überbrühen mit kochendem Essig, mit Oesterreicher Wein genäßt, mit vier spanischen Zwiebeln, zwölf Lorbeerblättern, einigen Sträußchen Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, Salz und Pfeffer gewürzt, und nach der Größe des Fisches ein bis zwey Stunden (gut zugedeckt) langsam gekocht und dann kalt gestellt. Der Sud wird hernach abgeseiht, auf den dritten Theil eingekocht, mit Eiern dem Aspice gleich klar gemacht (S. Abschn. v. d. Brühen) und sulzen gelassen; der nun über die Schüssel gelegte Karpfen wird brillant mit dieser Sulz verziert, und eine Mayonnaise besonders beygesetzt. (S. Abschn. von den Butter- und Öl-Lunken.)

Kleine Karpfen von drey bis vier Pfund werden abgeschuppt, zerschnitten und anständig angerichtet. Dann mit diesem ihrem Aspice verziert oder auch ausgelbst, und den Hühnerbrüsten oder Kalbshirn gleich in einer Form mit der Sulz als ein Sulzkuchen aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Huhn, Hühnerbrüste mit Fleischsulz.) Die Fische haben die Eigenschaft, ihre Gallerte nur langsam der sie umgebenden Salzbrühe mitzutheilen, dem zu Folge muß

der zu sulzende Fisch längere Zeit in dieser seiner Sulze bleiben, welches zugleich für den Geschmack des Gerichtes vortheilbringend ist.

Karpfen auf böhmische Art. (Carpe à la Bohême.)

Auf einen Karpfen von vier Pfund Schwere wird eine Einbrenne von drey Eßlöffeln voll Mehl in einem halben Pfund Butter sehr langsam hochbraun geröstet, dann mit fünf Maasß starkem böhmischen Bier und einem Achtelmaasß Weinessig zur Tunke abgerührt, mit drey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, zwey Wurzeln Petersilie, einem Kopf Sellerie, mit vier Lorbeerblättern, Thymian, einem Viertelgiedchen Knoblauch, der Schale einer Limonie, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, mit einigen Gewürznelken und etwas Zimmt gewürzt, mit einem Schöpflöffel weißem und einem Löffel schwarz gebranntem Honig gesüßt, und so anderthalb Stunden kochen gelassen; der auf Stücke geschnittene Karpfen wird dann hinein gethan, über mittelstarkem Feuer bis anderthalb Stunden gekocht, nach einer Weile des Abkühlens aus der Tunke heraus in eine andere Casserole gethan, die Sauce durch ein Haartuch gepreßt, über starkem Feuer auf eine halbe Maasß eingekocht, sodann mit Glace, Concassé und Limoniensaft gehoben, und so vom Löffel spinnend über den zierlich angerichteten Karpfen gegossen. Die Tunke muß schwarz, glänzend, und eines pikant süßlichen angenehmen Geschmacks seyn. Dieses nationale böhmische Gericht hat noch den Vortheil für sich, daß es kalt eben so schmackhaft, und vielleicht dem warmen noch vorzuziehen ist.

Von großem Effect wird dieß Gericht, wenn es sammt der köstlichen Tunke in eine glatte runde Form über einem halbsingerhohen und gesulzten Sulzaufguß angerichtet, mit Fleischsulz ausgefüllt, und so als ein Karpfenkuchen umgestürzt, über einen schönen Sockel aufgetischt wird.

Eine Matelote von Karpfen. (Matelote de Carpe.)

Der abgeschuppte, aufgemachte und rein gewaschene dreypfündige Karpfen wird auf zwey Finger breite Stücke zerschnit

ten, in eine Casserole, deren Boden mit fünfzig daumgroßen Stückchen im Salzwasser abgekochten fleischigen Speck, und ungefähr die Hälfte so viel auf zwey Finger breite Stückchen geschnittenen Aalsfisch (S. Abschn. v. d. Aal) belegt ist, gethan, mit drey spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und einem Kopf Sellerie belegt, mit vier Lorbeerblättern, Thymian, Salz, Concassé, acht Gewürznelken und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, mit zwey Bouteillen Burgunder, in Ermangelung dessen mit rothem Lobosiker Wein, vier Schöpflöffel voll schwarzer Brühe, und vier Löffel Consommé genäst, mit drey Eßlöffel voll in einem halben Pfund Butter abgearbeiteten Mehls bröckchenweise belegt, zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth anderthalb Stunden gekocht. Nach einigem Auskühlen wird die Lunte abgeseiht, und auf ungefähr eine halbe Maas über starkem Feuer eingekocht, dann über den in eine Sauce-Casserole gegebenen Speck, und über ungefähr so viel kleine, in Schmalz braun gebackene mit eben dem rothen Wein weich gekochte Zwiebelchen (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen), dann einen Schöpflöffel voll Champignons (S. Abschn. v. d. Ingeb.), eben so viel abgekochte und auf kleine Stückchen zugeschnittene Milchner-Weisfel, und so viel Artischocken (S. Abschn. v. d. Ingeb.) gepreßt, mit Limoniensaft und Glace gehoben und leicht durch einander geschwungen, und indessen in's heiße Bad gestellt. Der Karpfen und der Aalsfisch werden aufgethürmt über eine bordirte Schüssel angerichtet, und nun mit diesem Ragout begossen. Rund herum wird das Gericht noch mit sechs schönen in Wein gekochten Krebsen, und mit eben so viel Semmelschnitten, welche in Butter gebacken und mit Glace bestrichen sind, belegt.

#### Karpfen auf englische Art. (Carpe à l'Anglaise.)

Der zur vorhergehenden Matelotte geschnittene Karpfen wird mit dreyßig bi- vierzig Zwiebelchen, acht Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Ingwer gewürzt, mit einer Maas stark englischem Doppelbier und

einem Seitel Kornbranntwein genäßt, gut zugedeckt, rund herum mit Mehlpapp verpappt, um einen jeden geistigen Ausflug abzuhalten, und so zwey Stunden im abgekühlten Ofen gedämpft. Der Sud wird dann durch ein Haartuch in eine Casserole über einen starken Eßlöffel voll Mehl, das mit einem Viertelpfund Butter abgearbeitet worden ist, geseihet, über starkem Feuer zu einer Dunke abgerührt, und auf zwey Schöpflöffel eingekocht, mit Limoniensaft dann gehoben, und über den sammt den Ingredienzien gehäuft angerichteten Karpfen gegossen.

### Karpfen mit Krän. (Carpe au Raifort.)

Der rein abgeschuppte, aufgemachte, von einander auf zwey Hälften gespaltene, endlich auf drey Finger breite Stückchen geschnittene Karpfen wird mit einer halben Maaß Oesterreicher Wein und eben so viel Essig genäßt, mit einem Viertelpfund Butter belegt, mit Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Limonienschalen gewürzt, dann eine bis anderthalb Stunden über mittelstarkem Feuer gekocht, endlich gehäuft und zierlich angerichtet. Darüber wird fein geriebener Krän gestreut, und ein Theil des Sudes besonders beygesetzt.

### Karpfen mit feinem Kräutchen. (Carpe aux fines Herbes.)

Der dreypfündige Karpfen wird abgeschuppt, aufgemacht, auf drey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit vier Eßlöffel voll feinem Kräutchen (S. Abschn. von den feinen Kräutchen) begossen, genau bedeckt, und im Ofen eine Stunde lang gedämpft. Der reich entquikende Saft des Karpfens muß in dieser Zeit bis auf zwey Eßlöffel voll verdampft haben. Das Gericht wird dann über eine Schüssel angerichtet, und das Kräutchen, welches mit dem Saft einer Limonie, einem Stückchen Glace gehoben worden ist, darüber gegossen.

## Karpfen im Ofen gebacken. (Carpe au Four.)

Der abgeschuppte, aufgemachte, von einander gespaltene dann rein gewaschene und auf drey Finger breite Stückchen geschnittene Karpfen wird in eine Schwungcasserole, über einige Lorbeerblätter eingerichtet, mit dem gehörigen Salz und weißen Pfeffer gewürzt, mit einer halben Maß saurem Rahm und zwey Eßlöffel voll feinem Kräutchen begossen, mit feinen Semmelbröseln stark bestäubt, mit zerlassener Butter stark bespritzt, und ungefähr eine Stunde im heißen Ofen gebacken; in dieser Zeit soll der Rahm, der durch die starke Hitze und durch den entquillenden Saft verdünnt worden ist, wieder zur Tunke verdampfen, so wie auch die Semmelbröseln lichtbraune Farbe bekommen. Der Karpfen wird dann stückweise behuthsam angerichtet, und der übrige Saft als Tunke besonders beygesetzt.

## Gebackener Karpfen. (Carpe frite.)

Der abgeschuppte und gut gereinigte Karpfen wird auf Stücke zerschnitten, mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestäubt, und in einem Porzellantopf an die Seite gestellt. Vor dem Anrichten werden die Stücke mit Mehl und Semmelbröseln mittelst des Auf- und Abschiebens in einem gespannten Tuche abgetrocknet, im Schmalz langsam gebacken, und über ein reines Tuch gethan, damit ein jeder Tropfen des Fettes abtrockne; endlich wird dieser frisch gebackene Karpfen über eine zusammengelegte Serviette angerichtet und aufgetischt.

## Karpfenzungen als Matelotte. (Matelotte de Langues de Carpes.)

Aus den gespaltene Karpfenköpfchen werden die Zungen heraus genommen, rein gewaschen und weiß gekocht (blanchirt), die weiße Haut wird dann abgenommen; sie werden übrigens so wie die Matelotte von Karpfen behandelt (S. die vorhergehenden Gerichte), endlich in einer Kruste oder Reiscasserole angerichtet (S. Abschn. von der Reiscasserole). Die Zungen werden indessen mehr als Bestandtheil eines Ragouts, denn als selbstständiges

Gericht gebraucht, zu diesem Ende müssen sie nach dem Weißkochen, in einer Salzbrühe gargekocht werden.

### Faschirter Karpfen. (Carpe farcie au Four.)

Von zwey abgeschuppten und aufgemachten Karpfen wird das Fleisch herunter gelöst und sehr fein geschnitten, darunter kommen während des Schneidens die Hälfte so viel Butter, und die Hälfte in Milch geweichte und ausgepreßte Semmeln, welches zusammen wieder geschnitten, mit sechs Eyerdottern gebunden, mit Salz und Concassé und vielen Vorbeerblättern gewürzt, dann zu feinem Teig gestoßen, und durch ein Sieb gestrichen wird. Eines der Gerippe wird vom Kopfe bis zum Schweife unbeschädigt erhalten, über einen Plattfond gethan, die Rippen mit der Fasche voll gelegt, der Bauch mit einem Faiken-Ragout (S. Abschn. von den Ragout) gefüllt, mit der nehmlichen Fasche gut bedeckt und so viel wie möglich in die natürliche Form des Karpfen gestrichen, das Ganze wird nun mit abgeschlagenen Eiern überstrichen, dann mit aus sehr dünnem gewalkten Buttermehl ausgestochenen Schuppen belegt, und in einem Ofen anderthalb Stunden gebacken. Das Abnehmen vom Plattfond und das Anrichten über die gehörige Schüssel unterliegt mancher Schwierigkeit, man pflegt, um diese Operation zu erleichtern, das Gerippe über eine Platte Teig zu richten, damit sich das Ganze leicht vom Bleche über die Schüssel schieben lasse. Eine pikante Dunke wird besonders beygesetzt.

### Paulaner-Würste von Karpfen. (Boudins de Carpe.)

Von einem dreypfündigen Karpfen wird alles Fleisch abgelöst und sehr fein geschnitten. Ein Eingerührtes von sechs Eiern (S. Abschn. von den Eiern), ungefähr die Hälfte so viel als das Ganze, abgeriebene in Milch geweichte dann ausgepreßte Semmeln, und ein halbes bis drey Viertelpfund Butter hinzu gethan, alles durch einander nach einmahl sehr fein geschnitten, mit Salz, Concassé, Ingwer, viel Thymian, Vorbeerblättern und Muskatnuß gewürzt, mit sechs Eyerdottern gebunden, und endlich fein gestoßen; aus dieser Fasche wer-

den fingerlange und dicke Würstchen gemacht, welche mit feinen Semmelbroseln aufgelegt, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten werden. Eine pikante Lünke wird besonders beygesetzt, die Würstchen werden auch als Belege eines Gemüses gebraucht.

## Vier und vierzigster Abschnitt.

### Vom Hechten.

Der Hecht, ein Raubfisch von stolzen kühnen Gebärden, erreicht eine Schwere von dreyßig bis vierzig Pfund. Seine Größe spricht indessen nicht zu seinem Vortheile, denn die von zwey bis drey Pfund Schwere haben in Betreff der Milde und Feinheit ihres Fleisches bey weitem den Vorzug vor diesen.

Der Hecht wird für noch gesunder gehalten als der Karpfen, und der Genuß desselben von den Ärzten auch schwächlichen Personen erlaubt. Seine Leber ist besonders delicat. Eines besondern Umstandes ist hier Erwähnung zu thun, nemlich das Abliegen oder Mürbeliegen der Fische; von dem Vorurtheile verleitet, daß die Fische lebend in die Küche kommen müssen und welches sich nur auf die kleinen Karpfen, Schlaine und Weißfische bezieht, hat man die Beziehung auf alle Gattungen Fische ausgedehnt. Ein geringer Grad der Aufmerksamkeit hätte uns schon lange eines andern belehren sollen. Ein dreyßündiger Hecht frisch geschlachtet und abgekocht gibt uns ein hartes geschmackloses Fleisch; derselbe Hecht abgeschlachtet und unter einer Temperatur von zehn Grad fünf bis sechs Tage lang abgelegt, gibt uns ein ganz anderes sehr zartes und fein schmeckendes Fleisch. Solches Mürbeliegen ist bey den alten Fischen, die körniges Fleisch haben, erforderlich, selbst die Forellen nicht ausgenommen.