

# Anweisung

für

Frauenzimmer

die ihrer

Wirtschaft selbst vorstehen wollen.

---

Fünftes Stück

enthaltend ein

**allgemeines Kochbuch**

aus den

besten Kochbüchern unserer Zeit, nach vorhergegan-  
gener Prüfung, gesammelt

und mit

einer Anweisung zu einer guten Wirtschaft

herausgegeben

von

J. G. S.

---

Berlin,

bei Arnold Weber, 1792.

#### IV. Von Fischen, Krebsen, Muscheln etc. 75

##### 20. Schmerlen,

werden eben so wie die Gründlinge No. 10. zubereitet.

##### 21. Schnepel (trockne).

Mit weissen Rüben werden sie folgendermaßen zubereitet: Die trocken Fische werden in Stücken geschnitten, in einen etwas großen Topf gelegt, fließend lauwarmes Wasser darauf gegossen und vierundzwanzig Stunden darin weichen lassen, dann mit diesem Wasser ausgewaschen, und wieder in den Topf gelegt. Hierauf gießt man abermals fließendes Wasser, und läßt sie drei Stunden zugedeckt am Feuer weichen und zuletzt ein wenig kochen. Dann nimmt man gepußte länglicht geschnittene weisse Rüben, kocht sie mit einer fein gehackten Zwiebel, einem guten Theil Butter, geöffneten Muskatblumen, Pfeffer, Bouillon oder Wasser weich. Zuletzt wird etwas Butter in einem Tiegel zerschmolzen, darunter einige gewäsberte und gehackte Sardellen und so viel Weizenmehl, damit die Brühe fertig werde, gerührt werden müssen. Man rühre ferner die Rübenbrühe, wenn diese Sauce nicht mehr sehr heiß ist, dazu, gieße solches wieder über die Rüben, und lasse sie nochmals damit gut durchkochen. Dann nimmt man die Stücken Fisch heraus, zieht die Haut mit den Schuppen ab, bepußt sie inwendig, läßt aber den Kopf zurück, richtet sie trocken an und die Rüben darüber.

Auf gleiche weise können auch trocken Hechte und Muränen zubereitet werden. Um

##### 22. Schol,