

*Germarshausen, Christian
Die Friedrich*

Hausmutter

in

allen ihren Geschäften.



Erster Band.

Dritte und vermehrte Auflage.

Leipzig

bei Johann Friedrich Junius,

1791.

EMIS

so bestreicht man ihn immer noch auf dem Roste mit Butter, währenden Röstens, richtet ihn an, wenn er gahr ist, und gießt braune Butter, oder heiß gemachten frischen Baumöl mit Zitronensaft oder Weinessig darüber.

32) Schnepel.

Dieser Fisch wird aus der Altmark uns zugesendet. Man muß ihn in Stücken schneiden, und eine Nacht in lauwarmen Wasser einweichen, und nur langsam kochen. Man isst ihn meistens nur mit märkischen Rüben, welche nach Nr. 2. gekocht werden.

1) Obwohl der Schnepel eine harte Speise ist, so macht es doch seine Seltenheit, daß er zu den Gastspeisen gehört.

2) Der Hecht wird auch getrocknet oder geräuchert. Er wird eben wie der Schnepel zum Kochen vorbereitet, und gleichfalls mit märkischen Rüben gekocht.

33) Häseling.

Man kocht diesen Fisch, wo er zu haben ist, entweder aus dem Salze, oder auch mit einer Butterbrühe. Auch pfleget man ihn zu backen.

34) Kaulkopf.

Dieser Fisch wird lieber gebacken als gekocht, weil er alsdann besser schmeckend, und dienlicher befunden wird.

35) Moränen und Zärten.

Den Mittelmärkern werden hauptsächlich zwischen Weihnachten und Ostern die Moränen auch unmariirt, und zwar aus der Uckermark und Pommern, zugebracht. Sie werden aus dem Salz gekocht oder auch gebra-