

A.

Alal, allbekanntester Süßwasserfisch von ungemein guter Lebensart, da er sich gerade zu der Zeit im Zenith der Schmachhaftigkeit bewegt, wo nicht bloß die Austern, sondern auch Wildpret und Geflügel uns im Stiche lassen (Juni bis August). Die Aegyptier vergötterten ihn deshalb, die Römer errichteten ihm zu Ehren die noch heute gangbaren Fangschleusen am Gardasee, das Mittelalter feierte ihn als regem voluptatis (König des Tafelvergnügens), und auch die Neuzeit schätzt ihn so hoch, daß der Kaufpreis selbst in aalreichen Gegenden nur ausnahmsweise auf 1 Mark für das Kilo herabgeht. Allerdings haben Manche seines schlangenhaften Außern wegen ein- für allemal auf das Vergnügen seiner Bekanntschaft Verzicht gethan. Bei alledem ist der Gefeierte so bescheiden, daß er — Prachtungeheuer von mehr als $\frac{5}{4}$ m Länge ausgenommen — niemals unzerstückt auf der Tafel erscheint und sich mit der einfachsten Zubereitung begnügt: eine Abkochung in Salzwasser mit Salbeiblättern, eine Garnitur von Citronenscheiben und Rosmarin, und der gesottene Alal ist fertig. Mit der Haut gekocht und nachmals mit der rasch erstarrenden eigenen Brühe übergossen, gibt er den delicates Alal in Gelée, der mit einer Garnitur von roth-gesottenen Krebsen, gelben Citronenscheiben und grüner Petersilie für die Helenam coenarum, die „schöne Helena unter den Gerichten“ gelten darf. Mit Provencer Del geröstet, und zwar sammt der Haut, die dabei knusperig wird wie die Schwarte des Spanferkels, bildet er ein Festessen — dagegen in Butter gebraten ein wahres Barbarengericht,