

da er schon von Geburt 28% Schmer unter dem Rocco trägt und deshalb nicht weiteres Fett, sondern verdauungsfördernde Zuthaten (Essig, Gewürze, Brauntwein zc.) nöthig hat, um nicht dem Magen unbequem zu werden. Die weiland hochberühmte Aalpaste lebt heute nur noch im Gedichte, d. h. in den köstlichen „Schwänken“ Jean de Lafontaine's. An ihre Stelle ist seit Ende des 18. Jahrhunderts der Aal mit Krebsauce getreten, ein ebenso leckeres wie erhitzendes Gericht, dessen Wunderwirkung zuerst Brillat-Savarin (1755 bis 1826) in einem der pikantesten Kapitel seiner „Physiologie des Geschmacks“ der Welt verrathen hat. Als Conserve wird im Allgemeinen im Süden Europas der marinirte Aal bevorzugt, im Norden dagegen der goldgelb geräucherte oder sogenannte Spickaal (nicht Speckaal), der vom niederdeutschen Ausdruck spicken für räuchern den Namen hat. Eine Art des Spickaals ist der Hamburger Kulpaal (kulpen, franz. culbuter, umstülpen), dem man den Rocc auszieht und mit Salz und Gewürzen zu Leibe geht, bevor er, wieder angekleidet, der Rauchkammer überantwortet wird. Allen seinen Verdiensten aber setzt der Aal dadurch die Krone auf, daß er sich in fast allen europäischen Gewässern finden läßt; nur in der Wolga, der Donau und dem Genfer See ist er selten. Hochburgen der Aalfischerei sind die Ostseeprovinzen, ferner Schleswig-Holstein, das seine Waare über Hamburg auf den Markt bringt, Holland, das London mit Aalen versorgt, und endlich in Oberitalien die Städte Sala, Venedig und vor allem Comacchio, die klassische Stätte des Aalfangs, deren kunstvoll verschleuste Lagunen 40 000 ha umfassen und jährlich im Durchschnitt 500 000 kg, bisweilen aber auch das Doppelte an Aalen liefern. Zur Beruhigung derer, die immer wieder „lebendige Junge“ in ihren Aalen entdecken, sei schließlich noch bemerkt, daß Spulwürmer selbst bei 3 cm Länge immer noch Spulwürmer bleiben, und daß