

gemach sieden daß er nicht sehr aufbricht/ und richte ihn dann in eine andere Schüssel/ streue Petersilien-oder Peterlein-Kraut darüber/ und trage ihn mit einem Serviet bedeckt zu Tisch.

4. Ein blau-gesottener Aal/ auf noch andere Weise.

Siehe den Aal ab/ ädere und schneide ihn zu Stücken/ aber den Kopff und Schwanz davon würff jederzeit hinweg; lege ihn in eine Pfanne/ gieß Wasser daran: dann nimm ferner ungefehr eine viertel Maas Wein und ein Achtel Maas Malvasier/ wie auch Zucker/ Zimmet/ Muscatblühe/ Saffran und ein wenig Pfeffer dazu/ laß den Fisch einen Sud in dieser Brühe aufthun/ leg den Aal in eine Schüssel/ und gieß die Brühe darüber.

5. Noch ein blau-gesottener Aal.

Siehe den Aal nicht ab/ sondern schneide ihn zu Stücken/ nim mit einem zarten Stroh-Halmlein das Ruckgrad-Marc fein ganz heraus/ laß in einer Pfannen ein Wasser auffieden/ und lege darnach den Aal drein/ laß ihn aber nicht mehr dann etwan zwey oder drey Ball ungesalzen aufthun; wann er nun gesotten/ so seihe ihn ab/ und setz einen Essig in einer Pfannen über das Feuer/ salz den Essig wohl/ und wann er auffiedet/ leg den abgesottenen Aal wieder darein/ daß er siede biß er genug hat und mirb wird: darnach lege ihn in eine Schüssel/ streue Peterlein-oder Petersilien-Kraut darauf/ und trag ihn zu Tisch; setz aber in einer Schüssel einen Rosen-oder andern schönen Essig dazu.

6. Ein Aal in einer Butter-Brühe.

Siehe den Aal im Salzwasser/ wann er gesotten ist/ seihe das Wasser davon; gieß eine Erbis-Brühe daran/ laß ihn zimlich lang sieden/ und thue einen guten Theil Butter dazu/

ingleich