

ingeleichen auch Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Muscatblühe /
richte ihn an / und streue Muscatenblühe darauf.

7. Wein Aal in einer gelben Brühe.

Schneide den Aal die Haut ab / zerschneide denselben in Stücke /
kühle ab und siede ihn im Salzwasser ; wann er gesotten ist /
gieße das Wasser wieder herab / und hingegen einen guten
Wein daran ; reibe auch einen Lebfuchen dazu / thue Ingber / Pfeffer /
Zucker und Trisanet darein / und lasse ihn kochen / daß er ein di-
ckes Süpplein gewinnet. *

8. Wein gebratener Aal.

Schlage den Aal mit einem Nagel fest an / fasse denselben mit
guten Bortheil in ein Tuch gewickelt ; löse mit einem Messer
die Haut rings um den Kopff ab ; darnach nimme Salz in
beide Hände / und streiffe damit die Haut über den Fisch ; thue das
Eingeweid heraus / mache Stücke aus dem Fisch / und wann du ihn
abern wilt / löse diese Stücke alle um und um / biß an den Grad / als
dann drehe dieselbe nacheinander herab / so gehet das Aederlein = oder
Ruckgrad = Marck heraus ; wann es aber nicht gehen wollte / hilff
mit dem vördersten dinnen Theil von einem Strohhalm / und lege die
Stücke in eine Schüssel / misch Salz / Pfeffer / Cardamomen und
Muscaten = Blüh unter einander / und würke den Aal damit : Kan es
seyn / und leideß die Zeit / so laß ihn also etliche Stunden lang in
dem Salz und Gewürß liegen : binde ihn hernach in Lorbeer = Blät-
ter und Rosmarin = Sträuslein ein / oder in Ermanglung der Lor-
beer = Blätter / in breiten Salben ; stecke sie hierauf überzwerch an ei-
nen Spieß / und drehe denselben anfänglich gar gemach bey dem
Feuer herum / daß der Aal nicht fallend werde ; begieße ihn nur ein
einig mal mit Butter oder Del / dann er treiff sich alsdann schon
selbst

* Man kan die Brühe zuvor in ein Häselein / welches besser ist / zu-
samm machen / besonders auffieden / und dann über den Fisch gerichtet /
noch einen Sud thun lassen.