

derselben vorzüglich zur Befestigung der Dreschflegel weil sie viel dauerhafter als das Leder ist. Wird sie in Streifen geschnitten, so können Peitschen daraus geflochten werden.

Die Schuppen des Aals unter die Tünche gemischt und damit abgeweißt, geben den Wänden ein glänzendes Ansehen.

Der vorzüglich gute Geschmack des Aals, ist Schuld, daß man ihn nicht nur auf so mancherley Weise zubereitet, sondern auch darauf gedacht hat, ihn lange Zeit zu erhalten und Dauerspeisen davon zu verfertigen. Im letztern Falle wird er entweder auf die gewöhnliche Art marinirt oder man schneidet ihn auf und räuchert, und genießt ihn als Spick: oder geräucherten Aal, roh, gekocht oder gebraten, entweder für sich allein oder noch mit andern Speisen: als Schoten, Morrüben &c. zugleich. Den marinirten Aal speißt man mit Essig, Oel, Kapern &c. Auch pflegt man ihn abzukochen, kalt werden zu lassen und dann mit einer darüber gegossenen Brühe von Weinessig, frischem Baumöl und Kapern, an einen kühlen Ort wegzustellen, bis man ihn auf den Tisch geben will.

Die übrigen bekanntesten Aalzubereitungen bestehen in folgenden Gerichten.

- Aal : Fricassée
- : a la galantine
- : gebackener
- : gebratener auf den Rost
- : — am Spieß
- : — in der Pfanne