

ein, gießt Brühe darauf (ist's Fastenzeit, so nimmt man statt der Brühe Petersilienwasser) und legt gebratene Castanien dazu. Den Aal muß man nicht kochen, sondern auf dem Kobl herumlegen, die Caserole aber mit einem Deckel fleißig zuhalten. Man muß lauter harte Gewürze dazu nehmen.

Aal, marinirt. Er wird gehörig vorbereitet, aber nicht in Stücke zerschnitten, sondern man schneidet einige Kerben darein. Hierauf wird er auf dem Rost mit Baumöl abgebraten; und wenn er wieder kalt ist, in ein reines, wohl verwahrtes Fäßlein gelegt, auf dessen Boden eine Lage Lorbeerblätter, etwas Rosmarin, Citronenschalen und ganzes Gewürz kommt. Darauf eine Lage Aal; hierauf wieder eine Lage von dem Gewürz; dann wieder Aal, und das wechselsweis so lang, bis das Fäßlein voll wird. Doch müssen oben wieder die Gewürze gelegt werden. Alsdenn gießt man guten Weinessig und Baumöl auf die Lagen. Der obere Boden wird alsbald fest eingesetzt, und wohl verpicht, auch täglich umgestürzt, damit nichts davon verdirbt. Nimmt aber etwas heraus, so muß der übrige Aal bald nach einander verbraucht werden.

Aal en Ramulade. Man schneidet einem großen Aal die Haut dicht

rings um den Kopf ein, macht sie mit dem Finger etwas loß, damit man sie desto besser abziehen kann: dann schneidet man das Fleisch und Gräten vom Kopf loß, und ziehet mit demselben das Eingeweide mit heraus, daß man den Bauch nicht aufschneiden darf: Hierauf schneidet man ihn in drey Finger breite Stücke, und beizt sie in Salz und Weinessig ein, kocht sie mit Salbey in Salzwasser ab, legt sie auf ein Haarsieb, daß sie kalt werden, kehrt sie in geschmolzener Butter um, bestreuet sie mit Semmelkrummen und Pfeffer, und bratet sie auf dem Rost bey gelinden Kohlen.

Aal, gemein zu kochen. Man kocht sie in Stücke zerschnitten mit etwas Eßig, ein paar Handvoll Habergrüze, einige Petersilienwurzeln, und isset es, wie eine Suppe.

Aal, zu sieden. Wenn er mit der Haut in Stücken zerschnitten worden, so wird er gesalzen, in Traubenlaub eingebunden, in Weinessig, etwas Wasser und Wein, ganz Gewürz und Salz, Zwiebeln und Lorbeeren, Rosmarin und Petersilien, auch Citronen, gesotten, in der Serviette auf den Tisch gegeben, mit dem Traubenlaub und ein wenig Sose. Nur der Faden wird weggethan. Die Sose läßt man vorher sieden,