

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

ihn auch mit einem Servier zu/ und trag ihn fein warm zu Tisch.  
Es ist aber hiebey sonderlich anzumercken/ daß der Aalisch wann er  
gesotten werden soll/ erst nur ein wenig/ und hernach wann er über die  
Helffte gesotten hat/ erst so viel als es nöthig / nochmal gefalzen wer-  
den müsse/ so muß er auch bey feinen starcken Feuer/ sondern ganz ge-  
linde/ und gemach gesotten werden.\*

## 2. Ein blatt-gesottener Aal in einer Citro- nen-Brüh/auf andere Art.

**B**ereite und süde den Aal allerdings in Essig/ Wein und Was-  
ser gleich viel/ wie vorgemeldet/ lasse ihn gemach süden/ biß er  
schön mild wird; drucke aber auf die leßt Citronen-Safft hine-  
in/ und würff die gelbe Schel/en / klein und länglicht geschnit-  
ten dazu / laß noch einen Sud thun: alsdann richte ihn an; le-  
ge Lorbeer-Blätter um die Schüsselrings herum/ und den Aal darauf/  
schneide von frischen Citronen-Schelfen das Weisse heraus/ und dann  
das Gelbe länglicht wie ein Kraut/ und streue es auf den Aal/ wel-  
ches man für kräftiger und besser hält/ als wann die Schelffen zuvor  
nur allein mit gesotten werden.\*\*

## 3. Ein blatt-gesottener Aal / auf andere Art.

**W**ann der Aal/ wie bereits gesagt/ in Stücke zerschnitten und  
zadedert ist / so lege denselbigen in eine Schüssel / güsse einen  
Wein-Essig darüber daß er blau wird / thue ihn hernach mit  
dem

\* So man will/ kan man das Citronen-Kraut in ein Tüchlein binden/ ei-  
nen Sud mit dem Aal thun lassen/ und hernach darüber streuen; oder an des-  
sen statt/ nach selbst eigenen freyen Belieben/ Peterfilien-Kraut nehmen.

\*\* Den stollichren Hasen/ darinnen der Aal gesotten worden / muß man  
fleißig zugedeckt lassen/ und denselben ja nicht offst aufdecken/ damit der Dunst  
beysammen bleibe.