

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

unter einander/ und würze den Aal damit : Kan es seyn/ und leidet es die Zeit/ so lasse ihn also etliche Stunden lang in dem Sals und Ge- würz ligen : binde ihn hernach in Lorbeer-Blätter und Rosmarins Strauslein ein/ oder in Ermanglung der Lorbeer-Blätter / in brei- ten Salbey ; stecke sieh hierauf überzwerch an einen Spieß/ und drehe denselben anfänglich gar gemach bey dem Feuer herum / daß der Aal nicht fallend werde ; begüsse ihn nur ein einig mal mit Butter und Oel/ dann er treift sich alsdann schon selbst mit seiner eigenen Fettigkeit / lasse ihn also braten/ bis er schön gelb wird : zulezt kan er noch einmal mit Butter überschmieret/ und ein und andermal herum gebraten wer- den / daß er wie güstig oder schäumend wird ; lege in eine Schüssel rings herum Lorbeer-Blätter und in die Mitte eine mit einem Lorbeer- Zweig bestckte Citronen/ alsdann die gebratene Aal-Stücke auf besag- te Blätter / und zwischen dieselbige abwechsels Weiß die Bierfel von zerschnittenen Citronen.

9. Ein gebachner Aal.

An soll den abgezogenen Aal im Salzwasser absüden / bis er weich ist/ dann im Mehl umkehren/ im Schmalz oder Oel bay chen ; in einer Schüssel mit Lorbeer-Blättern auf erst besagte Art zieren / und sauere Pomeranzen oder Citronen in vier Theile zerschnitten/ dazwischen legen.

10. Einen Aal auf besondere Art zu zu- richten.

Siehet den Aal die Haut nicht ab/ sondern brühet ihn nur also ganz mit heissen Wasser/ damit das sylet erichte davon komme/ schneidet ihm hernach den Kopff und Schwanz ab / eröffnet ihm den Bauch von oben an bis unten aus / und zwar wohl tief bis in die Haut des Rückens / damit ihr den Grat völlig heraus lösen könnet / schlaget ihn dann mit einen breiten Holz/ daß