

Faschen.) Da sich aus Faschen unendlich viel machen läßt, und sie überhaupt eine jede Verwandlung annehmen, so bleibt es dem Künstler überlassen, diese Art Gerichte verständig zu vervielfältigen.

Schillschnitten mit Fleischsulz. (Filets de Sandre à la Gelée.)

Schillschnitten als Salat. (Une Salade de Filets de Sandre.)

Eine Mayonaise von Schill. (Une Mayonnaise de Sandre.)

Und mehr andere werden den geschwungenen Hühnerbrüsten als Salat oder Mayonaise gleich bereitet. (S. Abschnitt von dem Huhn.)

Sieben und vierzigster Abschnitt.

Von der gemeinen Forelle.

Die Forelle gehört eigentlich zu dem Geschlechte der Lachsen oder Salme, deren gemeinschaftliche Kennzeichen sind: ein glatter Kopf, Zähne in den Kinnladen und auf der Zunge, in der Kinnenhaut vier bis zehn Strahlen, Bauchflossen vielstrahlig.

Die gemeine oder Leichforelle ist ein sehr schöner und lebhafter Fisch. Der roth gefleckte Oberleib und die verlängerte untere Kinnlade sind ihre Gattungskennzeichen. Gewöhnlich wird sie einen Fuß lang und ein halbes Pfund schwer, bei guter Nahrung aber erhält sie wohl zwey bis drey Pfund am Gewichte, und zwey Fuß Länge. Sie liebt, wie alle ihre Verwandten, klares kaltes und schnell fließendes Wasser mit steinigem Grunde, und zieht schattige Bäche, die aus Gebirgen entspringen, allen andern vor. Ihr Fleisch ist, besonders im Sommer, röthlich, leichtkörnig und feinen Geschmacks. Sie werden vorzugsweise blau gekocht, nebst diesem unterliegen sie aber einer jeden Bereitungart des Lachsen; insbesondere à la Maréchal S. Abschn.

vom Schill) und geschwungen au Vin de Madera. (S. Abschnitt vom Lachsen.)

Das Blaukochen der Forellen geschieht zwar auf immer gleiche Weise, aber nicht unter gleichen Umständen. Denn jene, die nach dem Vorurtheile, daß die Forelle abgeschlachtet, aufgemacht, und sogleich gekocht werden müssen, bereitet, lassen uns das Beste entbehren, indem das Fleisch derselben hart und trocken bleibt, welches man auch an ihrem Ansehen sogleich bemerkt, weil sie im Sude aufspringen und unansehnlich werden. Da hingegen Forellen, die ein Paar Tage mürbe gelegen haben, unter gleicher Bereitung sehr zart im Fleische und feinschmeckend werden.

Acht und vierzigster Abschnitt.

Vom Sälbling.

Der Sälbling (Salvelin, Sälmling, Schwarzreiter) ist in den Seen des südlichen Deutschlands, z. B. in Baiern und Steyermark, einheimisch, hat der Forelle eleganten Bau, wird gewöhnlich zwey bis drey, zuweilen auch wohl sechs bis zehn Pfund schwer. Der Oberkiefer steht hervor; der erste Strahl in der rothen Alsterflosse ist weiß, der Kopf und Rücken sind braun, die Seiten weiß und gelb, der Bauch gelbroth. Das Fleisch feinfädig weiß, körnig, dem Geschmack der Forelle ähnlich. Ihrer Schönheit wegen werden diese beyden Gattungen gewöhnlich nur blau abgekocht, wie dieß bey dem Lachse geschieht. (S. Abschn. v. d. Lachsen.) Sie lassen sich übrigens auch andere Bereitungen gefallen, wie z. B. auf Niederländer Art, wie der Hecht (S. Abschn. v. d. Hechten), mit feinem Kräutchen als Salat (S. Abschn. v. d. Lachsen), als Matelotte (S. Abschn. v. d. Karpfen) u. dgl.
