

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.

---