

Neun und vierzigster Abschnitt.

Von der Lachsforelle.

Die Lachsforelle ist ein Mittel Ding zwischen Lachs und Forelle. Es hat Ähnlichkeit mit dem Fleisch des Lachsen (obgleich etwas feiner im Geschmacke), dem Bau und der Farbe der Forelle. Sie wird zehn bis fünfzehn Pfund schwer, und besonders im Rheinstrom angetroffen. Sie ist gewöhnlich fett, und dieses eignet sie besonders zu warmen Zubereitungen. Sie läßt sich übrigens eine jede Umgestaltung gefallen, die der Lachs annimmt, und erhält überall den Vorzug über jenen.

Die Rheinacke, welche man von der Lachsforelle, die auch diesen Nahmen führt, unterscheiden muß, gleicht dem Lachse so sehr, daß sie einige bloß für Spielart halten, doch geht sie nie, wie jener, in's Meer. Man nennt sie sonst auch Illoake, oder Grundförm. Oberwärts sieht sie dunkelblau, an den Seiten hellblau, nach dem Schwanze zu schwarzgefleckt, am Bauche weiß aus. Sie wird zuweilen vierzig bis fünfzig Pfund schwer.

Fünfzigster Abschnitt.

Vom Huchen.

Der Huchen, im Baue, Größe und selbst etwas in der Farbe dem Lachsen ähnlich, dem sehr weißen feinen Fleische und Geschmacke einen Platz zwischen der Forelle und dem Schill behauptend, wird sehr hoch geschätzt. Er kommt aus den Gegenden Oberösterreichs, Steyermarks, wo harte Gewässer fließen, seine bedeutende Größe von zwanzig bis dreißig Pfund qualificirt ihn zu schönen Auswechslungen. Er wird dem Schill in jeder Zubereitung gleich gehalten. (S. Abschn. v. d. Schill.) Als Salat, Aspice, Escalop und mit feinem Kräutchen dem Lachsen gleich bereitet. (S. Abschn. v. d. Lachsen.)