

Sechs und fünfzigster Abschnitt.

Von Meerfischen überhaupt.

Die zu große Entfernung vom Meere raubt uns den Genuß köstlicher Meerfische, und so könnte es hinreichend seyn, wenn ich nur im Allgemeinen sage, daß sie alle im Salzwasser abgekocht, und mit einer Buttertunke aufgetischt werden können, besonders der Kombo. Die Makrele ausgenommen, welche auf dem Roste gebraten, mit englischer Butter am vortheilhaftesten erscheint, so auch die kleinen Fische, wie z. B. der Weißfisch, Carlet, Soll u. a. m. reich gebacken vorzugsweise gegeben werden.

Sieben und fünfzigster Abschnitt.

Von dem Wasserhuhn.

Das gemeine Wasserhuhn mit fleischrother Stirne, gelben Federn um die Knie und schwärzlichem Leibe ist ungefähr so groß wie ein mittelmäßiges Huhn, und findet sich in ganz Deutschland, auf Seen und Teichen, die mit Schilf bewachsen sind. Man kann nur dem jungen Wasserhuhn einigen Wohlgeschmack abgewinnen. Die sehr jungen werden gebraten, und mit dem Beysetzen ganzer Limonien aufgesetzt, oder sie werden als ein Eingesehnittenes behandelt. (S. Abschn. v. d. Repphuhn, Salmy.)

Die größeren werden als Matelotte behandelt (S. Abschn. v. d. Karpfen), nur daß, da ihr Fleisch weniger fein ist, dasselbe länger gedämpft werden muß.

Die jungen Hühnchen lassen sich schwer abfedern, die erwachsenen aber noch schwerer, daher werden ihnen die Federn ammt der Haut abgezogen.