

Die Größe spricht indessen nicht zu ihrem Vortheile, denn die Kleinen, sogenannten Preßenhechten, (nach der Form die man ihnen bey der Zurichtung zu geben pflegt so benannt), sind eigentlich die zartesten.

Die Hechten, so wie alle Fische, die eine minder oder mehr schrofne Faser haben, sollen den warmblütigen Thieren gleich mürbe liegen, durch welches diese Faser einiger Maßen erweicht, zur Entwicklung der Gallerte und Osmazone disponirt, in eben dem Maße eine angenehmere und gesündere Nahrung gibt. Der Hecht und Schill nehmen zu diesem Entzwecke die längste Zeit in Anspruch, weniger der Huchen und Lachs, viel länger der Hausen, am kürzesten aber die Forelle.

Karpfen, Weißfische, Schleine und Aale, so wie die Alaruthe brauchen gar nicht mürbe zu liegen, indem ihr Fleisch von Natur weich und schlapp, durch dieses Liegen nur unschmackhaft würde, daher die Regel daß solche Fische lebendig in die Küche kommen müssen, welche irriger Weise auf alle Fische ausgedehnt worden.

Solche Abnormitäten sind den Kunstjüngern schon lange bekannt, und sie waren beflissen denselben abzuhelpen, obgleich nicht auf dem rechten Wege, daher die entstandene Regel, die weichen Fische in stark kochenden Flüssigkeiten oder durch trockene Hitze gar zu machen, die ersteren aber nur nach und nach zu erhitzen, welches zwar etwas, aber durchaus nicht vollkommen Abhülfe leistet.

Durch das vorgeschlagene Mürbeliegen ist jedoch die bemerkte Regel nicht als umgangen zu betrachten; im Gegentheil,