

daß er etwas schwer verdaulich und bey oft wiederholtem Genuße leicht widersteht.

Das Vorlegen hat der Lachs mit dem Schille gemein. (S. Kupfer 4. Figur 6.)

Das Bauchfleisch hat den Vorzug vor den oberen Theilen, hierauf muß bey dem Verabreichen desselben Rücksicht genommen werden.

Das vorgeschriebene Verfahren findet bey allen edlen Fischgattungen von gewisser Größe statt.

Bey kleineren Fischen aber, wie blaugekochte Forellen, Salbling u. dgl. werden die ganzen Seiten von den Gräthen gelöst, der Fisch dann umgewendet und die zweyte Hälfte auf dieselbe Weise herabgenommen; so daß das Gräthengerippe von allem Fleisch ganz entblößt an dem Kopfe bleibt und beseitiget werden kann. (Kupfer 4. Figur. 8.)

Das Entzweystechen der kleineren Fische, welches selbst mit Messern zu geschehen pflegt, ist geradezu zweckwidrig, denn nicht nur daß das Fleisch dadurch zerquetscht und unansehnlich wird, sondern die feineren Gräthen werden vom Rückgrathe gebrochen, und in dasselbe gedrängt, so daß die Gäste dann Mühe haben, solche heraus zu suchen und dennoch Gefahr laufen, selbe zu schlucken, welches unangenehme Folgen haben kann.

Bey Gerichten, wo die Fische gesulzt erscheinen, werden dieselben mit Ragout-, oder auch gewöhnlichem Löffel gestochen, selbst gedämpfter Lachs und Hausen in größeren Stücken werden nicht anders behandelt, weil man Sorge trägt, solche Fische vor dem Sulzen oder vielmehr vor der eigentlichen Bereitung zu entgräthen.