

in den Sommermonaten. Aber durch die Art der Genießbarmachung geht der größte Theil ihrer guten Eigenschaften verloren. Der Salat wird unverdaulich, erhitzend oder reizend. Der Landmann und der gemeine Bürger schneidet seinen Speck in kleine Würfel, diese röstet er in einer Pfanne oder in einem Tiegel, bis die Fetttheile herausbraten und fast zur Kohle gebrannte Stücke übrig bleiben. Durch diese Behandlung verliert der Speck seine Milde, weil durch das Feuer die sogenannte Fettsäure entwickelt wird. Sie ist es, die beim Ausbraten des Specks die Kehle und die Augen reizt, oder, wie man im gemeinen Leben sagt — dämpft.

Man kann es daher leicht errathen, daß diese freige-wordene Säure den Magen reizt, daß sich dieser Reiz noch weiter durch die Nerven fortpflanzt, und daß ein Theil derselben von dem Blute aufgenommen wird. Die in dem Salat befindlichen Säfte oder dessen übrige Bestandtheile sind nicht vermögend, diese Wirkung zu überwiegen. Gewöhnlich wird der ausgebratene Speck mit Milch und schalem Essig vermischt und in diese Brühe der Salat geworfen, aber ganz unverhältnißmäßig gegen die Menge der Flüssigkeit. Man ißt eine solche Brühe mit Salat, anstatt, daß man Salat mit einer solchen Brühe angefeuchtet essen will. Wenn nun ein solches Gemische, das man sehr oft mit Löffeln, statt mit der Gabel essen muß, in den Magen kommt; so laufen die wässerigen Theile der Milch bald ab, und es bleibt ein Käse zurück, der, weil er mit dem Specke vereinigt ist, starke Verdauungskräfte erfordert. Man sieht es leicht ein, daß auch der Salat unter diesen Umständen der auflösenden Gewalt des Magensaftes Troß bietet, und daß dessen kühlende und verdünnende Eigenschaften dem Körper wenig zu statten kommen, wenn zu gleicher Zeit eine reizende Fettschärfe das Gegentheil bezweckt.

Die