

140.

Durch behutsames und nicht zu starkes Räuchern wird das Schweinefleisch zwar reizender, aber verdaulicher, und paßt zu Salat und jungen Gemüsen. Eingepöckelt darf es nicht zu oft und reichlich genossen werden, da es zu reizend ist.

Wildberg.

141.

Einsalzen und Räuchern scheint das Schweinefleisch zu verbessern; das frische ist schwerverdaulicher, als das eingefalzene und geräucherte.

Sildebrandt.

142.

Das Fleisch von wilden Vögeln wirkt milder und fixer, als das von zahmen, die sich mehr an den Erdboden halten. Eine etwas schwere und grobe Fleischspeise liefert die Gans, dagegen liefert unter allen Vögeln die beste, mildeste und solideste Nahrung das verschnittene Haushuhn oder der Kapaun.

Leupoldt.

143.

Manche — Körner und Beeren fressende — Vögel haben ein sehr rothes Fleisch, das oft nach ihren Nahrungsmitteln schmeckt, wie bei den Krammetsvögeln nach Wachholderbeeren. Das Fleisch der Wasservögel ist meistens hart, von vielem thranartigen Fett durchdrungen und schwer ver-