

unstreitig dem Salze der erste Rang, denn ohne Salz und ohne irgend eine Fettigkeit — dieselbe bestehe nun in Butter, Rinds- oder Schweinschmalz, Olivenöhl oder den vom Fleisch abgeschöpften Fette — würde man nur wenige Speisen unserm Gaumen anpassen können, überdieß haben beyde das Verdienst, daß sie die Speisen mürber machen, mithin zur leichteren Verdauung gewissermaßen vorbereiten.

Allein, wie überall, ist auch hier jedes Übermaß schädlich, und dieß tritt sogleich ein, wenn man nicht bey der, sehr leicht zu treffenden Dosis stehen bleibt, die allein zur Erreichung jenes guten Zweckes hinlänglich ist.

So bedarf allerdings fettes Fleisch, weit mehr Salz als mageres, um ihm den widerlichen Geschmack zu benehmen; auch bedarf erstes bey der Zubereitung weiter keiner Fettigkeit. Dagegen enthält alles Wildpret schon von Natur aus, mehr Salztheile in sich, als zahmes Fleisch, es würde demnach völlig übersalzen werden, wenn man im Salzen nicht den nöthigen Unterschied zu treffen wüßte.

Jedoch wird in unsern Küchen, noch immer mit dem Salze der mindeste Mißbrauch getrieben, weit gegründete Ursache haben wir, uns über die zu verschwenderische Anwendung ausländischer Gewürze und aller Fettigkeiten zu beklagen, weil sie schon den gesunden