



## 16. Abschnitt.

### Dem Federwild.

Du gibier à plumes.

Das Federwild ist in seinem Nährwerte dem Wildbret gleich und leicht verdaulich. Jede Gattung unterscheidet sich durch einen ihr eigenen hohen Wohlgeschmack, welchen möglichst rein zu erhalten die erste Aufgabe der Zubereitung bildet; je einfacher diese sein wird, desto mehr wird der durch Ablagern noch gehobene Wohlgeschmack erhalten. Die einfachste und beste Art der Zubereitung ist das Braten im Saft am Spieße und wird dabei das Fleisch am wohlschmeckendsten, leichtesten verdaulich und der Gesundheit am zuträglichsten. Es ist sehr zu bedauern, daß die von unseren Altvordern so gepflegte Spießbraterei in so vielen Küchen der Neuzeit verschwindet, da doch deren Herstellung in jeder beliebigen Größe und in einfachster Weise so leicht zu haben ist. Es wurde