

auch Verschiedenheiten nach den Theilen, das der Zunge ist das zarteste, das des Herzens das festeste.

Tiedemann.

131.

Das Fleisch der wilden, Pflanzen fressenden Thiere, des Hirschens, Rehes, der Gemse, des wilden Schweins, des Hasen u. dgl. ist dunkler gefärbt, sehr reich an Cruor und Osmazon, daher es erregender wirkt, als das der Hausthiere.

Tiedemann.

132.

Außer dem eigentlichen Fleisch werden die verschiedenen Organe der Säugethiere, wie das Hirn, die Leber, die Milz, die Nieren, die Thymus, die Lungen zur Bereitung von mancherlei Gerichten verwendet. Das Hirn, die Thymus, die Leber und die Nieren, welche viel Eiweißstoff enthalten, sind sehr nahrhaft, gedämpft und gekocht leicht verdaulich, gebraten aber in den Verdauungssäften schwer löslich.

Tiedemann.

133.

Geräucherte Würste von feinerhacktem Fleisch vom Schwein und Rind, gehörig mit Salz und Gewürzen versetzt, sind leicht verdaulich und geben ein dienliches Reizmittel für den Magen ab; schwerverdaulich sind aber Leber- und Blutwürste, welche nicht selten in Verderbniß übergehen und Zufälle der Vergiftung hervorbringen.

Tiedemann.