

lichen Theil, das Zomidin; letzterer besitzt den angenehmen Fleischbrühgeschmack. Man bedient sich zwar hin u. wieder noch dieser beiden Namen, doch mit der Ueberzeugung, daß Ösmazom u. Zomidin keine einfachen Substanzen sind, sondern Gemenge der verschiedenen, zum Theil zerlegten Fleischsaftbestandtheile. Wie aus dem Mitgetheilten hervorgeht, findet zwischen dem F. der verschiedenen Thierarten chemisch kein Unterschied statt; alle Fleischarten enthalten dieselben Bestandtheile, nur in etwas verschiedenem Mengenverhältnisse, wie aus nachstehender Zusammenstellung einiger Analysen zu ersehen ist; wobei wir bemerken, daß man sich bei der Analyse oder Untersuchung des F. immer auf die Bestimmung der Hauptbestandtheile desselben beschränkt. Eine solche Analyse läßt sich leicht auf folgende Weise ausführen: Das von Knochen, Häuten u. anhängenden Fettlappen getrennte u. so fein als möglich zerleinerte F. wird in genau gewogener Menge (nicht zu wenig, etwa 10—20 Gr.) erst im Wasserbade, zuletzt im Luftbade bei 120° C. getrocknet u. nach dem Trocknen wieder gewogen, so giebt der Gewichtsverlust die Menge des Wassers an, welches in dem F. enthalten war; das getrocknete F. wird hierauf in einer verschließbaren Flasche oder einem Extractionsapparate (s. Bd. II S. 664) mit Aether vollständig erschöpft, wieder im Wasserbade getrocknet u. nach dem Trocknen gewogen, so giebt, da der Aether das Fett aufgelöst hat, der Gewichtsverlust die Menge des Fetts an, welches in dem F. enthalten war; außerdem kann man auch den Aether von dem ätherischen Auszuge verdunsten u. bestimmen, wie viel Fett zurückbleibt; das vom Fett befreite F. wird endlich in einem Platinschälchen eingeäschert, die zurückgebliebene Asche gewogen u. dadurch ihre Menge gefunden u. durch Subtraction des Aschegewichts von dem Gewichte des zum Einäschern genommenen entwässerten u. entfetteten F. wird auch das Gewicht der eigentlichen Fleisch- oder Muskelsubstanz gefunden.

Fleischart.	Wasser	Organische Bestandtheile, hauptsächlich Fleischfaser (außer Fett)	Fett	Anorganische Bestandtheile (Salze)	Stickstoff	Besondere Bemerkungen
Rohfleisch (nach Schloßberger)	77,5	—	—	—	—	Feste Bestandtheile: 22,5
Rohfleisch (nach Marchal) . . .	72,5	25,0	2,5	—	—	Org. Bestandtheile mit den Salzen zusammen
Rohfleisch von einem gemästeten Thiere (nach Breunlin) . . .	39,0	35,6	23,9	1,5	5,07	—
Rohfleisch von einem ungemästeten Thiere (nach Breunlin) . . .	59,7	30,8	8,1	1,4	4,26	—
Kalbfleisch (nach Schloßberger)	79,7	—	—	—	—	Feste Bestandtheile: 20,3
Kalbfleisch (nach Marchal) . . .	74,4	22,7	2,9	—	—	Org. Bestandtheile mit den Salzen zusammen
Schweinefleisch (nach Schloßberger)	78,3	—	—	—	—	Feste Bestandtheile: 21,7
Schweinefleisch (nach Marchal)	69,7	24,3	6,0	—	—	Org. Bestandtheile mit den Salzen zusammen