

Fleischart	Wasser	Organische Bestandtheile, hauptsächlich Fleischfaser (außer Fett)	Fett	Anorganische Bestandtheile (Salze)	Stickstoff	Besondere Bemerkungen
Sammelfleisch (nach Marchal)	73,6	23,4	3,0	—	—	Org. Bestandtheile mit den Salzen zusammen
Suhnfleisch (nach Marchal)	73,7	24,9	1,4	—	—	Org. Bestandtheile mit den Salzen zusammen
Mal	62,076	37,924	23,861	0,773	2,000	nach Payen
Uklei (Kleiner Weißfisch)	72,889	27,111	8,134	3,253	2,689	" "
Meeraal	79,909	20,091	5,021	1,106	3,846	" "
Makrele	68,275	31,725	6,758	1,846	3,747	" "
Lachs	75,704	24,296	4,849	1,279	2,095	" "
Gesalzener Hering	48,998	51,002	12,718	16,433	3,112	" "
Gesalzener Stockfisch	47,029	52,971	0,383	21,320	5,023	" "
Gründling	76,889	23,111	2,676	3,443	2,779	" "
Bartfischchen	89,349	10,651	0,212	0,900	1,571	" "
Karpfen	76,968	23,032	1,092	1,335	3,498	" "
Secht	77,530	22,470	0,602	1,293	3,258	" "

Die in vorstehender Tabelle mitgetheilten analytischen Resultate können nun allerdings nicht als für alle Individuen einer Thierart gültige Werthe betrachtet werden; im Gegentheile liefern die außerordentlich abweichenden Resultate, welche bei der Analyse des Ochsenfleisches von verschiedenen Ochsen gefunden wurden, einen sichern u. praktisch sehr beachtungswerthen Beleg dafür, daß sich je nach der Nahrung, welche einem Thiere dargeboten wird, die Zusammensetzung seines F. in Betreff des Mengenverhältnisses der Bestandtheile desselben ganz außerordentlich ändert u. ganz bestimmt weiß man, daß auch Klima, Jahreszeit, Alter u. Geschlecht des Thiers, das Castriren desselben, die mehr oder weniger ruhige Lebensweise desselben, ja selbst die Art des Schlachtens von wesentlichem Einflusse auf die Zusammensetzung u. Beschaffenheit seines F. sind. Außerdem ist sogar das F. von verschiedenen Körperstellen ein u. desselben Thieres sehr verschieden zusammengesetzt. — Die in vorstehender Tabelle verzeichneten Zahlenwerthe geben aber doch wenigstens einige Anhaltspunkte zur Beurtheilung des wahrscheinlichen Nahrungswerths der verschiedenen Fleischsorten; jedenfalls ist die chemische Analyse das einzige Mittel, um in dieser Hinsicht zu bestimmten Kenntnissen zu gelangen. Gegenwärtig fehlen noch von den meisten Fleischsorten ganz zuverlässige Analysen u. dieser Mangel ist auch die Ursache der vielen zur Zeit noch in Betreff des Nahrungswerths u. der Verdaulichkeit einzelner Fleischsorten bestehenden Widersprüche. Im Allgemeinen scheint Folgendes sicher erwiesen zu sein: 1) Die gut geleitete Mästung der Zuchtthiere ist von dem größten Einflusse auf das quantitative Verhältniß von Fleisch, Fett u. im Thierkörper. Mit fortschreitender Mästung nimmt der Wassergehalt der Körpertheile ab u. die Trockensubstanz derselben zu (indem ein Theil des Wassers durch Fett ersetzt wird). Im F. von gutem Mastvieh erhält der Fleischer vom Landwirthe u. der Consument vom Fleischer bei gleichem Gewichte im Mittel etwa 40 Proc. mehr trockene, thierische Masse, als in dem ungemästeten Vieh; bei höchst fetten Thieren bis 60 Proc. mehr. Gut ausgemästete Thiere bestehen ungefähr zur Hälfte ihres Lebendgewichts aus fester, trockener Masse, ungemästete nur zu ein Drittheil u. weniger. Bei den gemästeten Thieren ist das gegenseitige Verhältniß von F. u. Fett ein für den Nahrungswerth des F. günstigeres, als bei den ungemästeten. In der Fleischmasse des Rumpfkörpers kommen im Durchschnitt auf 1 trockener, eigentlicher Fleischfaser an Fett: $1\frac{1}{4}$ beim halbfetten Ochsen, $1\frac{1}{2}$ beim ungemästeten Schafe, 2 beim ungemästeten Schweine, $2\frac{1}{2}$ beim fetten Ochsen, 4 beim fetten Schafe u. 5—6 beim höchst fetten Schafe u. Schweine. Da 1 Pfd. Fett $2\frac{1}{2}$ Pfd. Stärke als Respirationsmittel zu ersetzen vermag, so ist das Verhältniß der stickstoffhaltigen Bestandtheile zu den stickstofffreien in der Fleischkost von Mastvieh nicht höher, sondern eher niedriger, als in der Pflanzenkost. Der große Unterschied, welcher in Betreff der Zusammensetzung

ist
der
Die
af-
en,
en
or-
in-
auf
die
ng
der
uft
ein-
te,
n,
us
ze
in
er
pt
r,
de
r-
en
en
st
ls
er
er
is
n
e
r
n
g
e
l