

um das Kali auszuziehen, ¹⁰⁰ stehen nicht an, letzteres als absolut natronfrei zu betrachten; allein ich habe bisher Anstand genommen, dieß definitiv auszusprechen, da meine über diesen Gegenstand angestellten Untersuchungen noch nicht zu Ende geführt sind.

CXXI.

Die äußeren Unterscheidungsmerkmale des Fleisches von gesundem und von krankem Schlachtvieh; von Dr. Letheby.

Aus dessen „Bericht über die Rinderpest“ in der Chemical News, vol. XIII p. 48; Januar 1866.

Gutes Fleisch hat weder eine blaßröthliche, noch eine tiefpurpurrothe Farbe. Die erstere ist ein Anzeichen von Krankheit, die letztere beweist, daß das Thier eines natürlichen Todes gestorben ist. Gutes Fleisch hat ein marmorirtes Ansehen, welches von den Verzweigungen des intercellularen Fettes herrührt; das Fett, namentlich dasjenige der inneren Organe, ist hart und talgig, niemals aber feucht; während das Fett des von kranken Thieren herrührenden Fleisches weich und wässerig, oft dem gekochten Pergament ähnlich, oder gallertartig ist. Gesundes Fleisch fühlt sich fest und elastisch an, und macht den Finger kaum feucht; krankes Fleisch hingegen ist oft so feucht, daß Serum aus ihm hervordringt. Gutes Fleisch hat einen nur schwachen und nicht unangenehmen Geruch; krankes Fleisch aber riecht „muffig“ und aasig, und zeigt öfters einen Arzneigeruch, was sich am deutlichsten beobachten läßt, wenn man es anschneidet und an das dazu gebrauchte Messer riecht, oder wenn man das Fleisch mit etwas warmem Wasser begießt. Gutes Fleisch läßt sich kochen, ohne sehr zusammenzuschumpfen und ohne einen großen Gewichtsverlust zu erleiden; schlechtes Fleisch zieht sich stark zusammen und zerfällt oft zu Stücken. Alle diese Eigenschaften rühren von der Anwesenheit einer großen Menge Serum im Fleische und von dem verhältnißmäßigen Vorkommen von leimbildendem oder Interzellulargewebe her, indem Fett und wahre Muskelsubstanz mehr oder weniger verschwunden sind. Werden daher 100 Grm. zerschnittenes mageres oder Muskelfleisch von einem gesunden Thiere bei der Temperatur von kochendem Salzwasser (107° C.) getrocknet, so verlieren sie nur 69 bis 74 Grm.

¹⁰⁰ Polytechn. Journal Bd. CLVII S. 156.