

Zwölftes Kapitel.

1. Das Fleisch ¹⁾ und das, was eine ähnliche Beschaffenheit wie das Fleisch hat, liegt bei allen blutsührenden Thieren zwischen der Haut und den Knochen, oder zwischen der Haut und dem den Knochen Entsprechenden. So wie sich nämlich die Gräten zu den Knochen verhalten, so verhält sich auch bei den Thieren, welche Knochen oder Gräte haben, das Fleisch zu dem Fleische. Das Fleisch ist aber nach allen Richtungen theilbar und nicht bloß der Länge nach, wie die Sehnen und Adern. Bei abgemagerten Thieren schwindet es und es entstehen Adern und Fasern, bei gut genährten hingegen entsteht Fett statt des Fleisches ²⁾. 2. Bei denjenigen Thieren, welche viel Fleisch haben, sind die Adern zarter, das Blut röthler, die Eingeweide und der Magen klein, bei denjenigen aber, welche dicke Adern und dunkleres Blut haben, sind zwar die Eingeweide größer und der Magen weiter, aber das Fleisch ist weniger entwickelt. Es werden aber am Fleische fett die Thiere, welche kleine Magen haben.

Dreizehntes Kapitel.

1. Schmalz und Talg ¹⁾ unterscheiden sich aber von einander. Der Talg ist nämlich durchaus bröcklich und erstarrt erkaltet; das Schmalz dagegen ist flüssig und erstarrt nicht. Auch die Bräuen der Schmalzthiere, z. B. die vom Pferde und Schweine, erstarren nicht, die von Talgthieren aber, wie vom Schaf und der Ziege, erstarren. Sie unterscheiden sich aber auch nach dem Orte; das Schmalz bildet sich nämlich zwischen Haut und Fleisch; der Talg bildet sich nur am Ende des Fleisches. Es wird aber auch das Netz bei den Schmalzthieren schmalzig, bei den Talgthieren talgig. Es haben aber die mit gleichmäßigem Gebiß Schmalz, die mit ungleichmäßigem Talg. 2. Von den Eingeweiden wird bei einigen Thieren die Leber fettig, wie unter den Fischen bei den Anorpelfischen; man macht nämlich Thran daraus, welcher sich

¹⁾ Ueber das Fleisch vergl. Theile der Thiere S. 44 sq. (II, 8.)

²⁾ Vergl. Theile der Thiere II, 5 (S. 37).

¹⁾ Ueber Schmalz und Talg vergl. Theile der Thiere II, 5. (S. 35 sq.)

bildet, wenn man sie ausschmilzt. Die Anorpelfische selbst sind dagegen am wenigsten fett sowohl am Fleische, wie an abgesondertem Fett in der Bauchhöhle. Es ist aber auch das Fett der Fische schmalzartig und erstarrt nicht. Alle Thiere sind entweder am Fleische fett, oder an abgesonderten Stellen. Alle diejenigen aber, welche das Fett nicht abgesondert haben, sind minder fett am Bauch und Neck, z. B. die Flußaale, denn sie haben nur wenig Fett um das Neck. Die meisten Thiere werden indeß am Bauche fett und vor allem die, welche keine Bewegung haben. 3. Die Hirne der Schmalzthiere sind fettig, wie das des Schweins, die der Talgthiere aber trocken. Unter den Eingeweiden entwickeln die Thiere das meiste Fett um die Nieren herum²⁾, doch ist die rechte immer etwas weniger fett; wenn sie aber auch noch so fett sind, so bleibt doch immer etwas von der Mitte frei. Die Talgthiere werden besonders um die Nieren fett und am meisten von allen Thieren das Schaf; dies geht nämlich daran zu Grunde, daß die Nieren ganz eingehüllt sind. Es entsteht aber das Nierenfett durch gute Weiden, wie die Siziliens bei den Leontinern³⁾; daher treibt man die Schafe dort auch spät am Tage aus, damit sie das Futter in geringerer Menge zu sich nehmen. 4. Allen Thieren gemeinsam ist der Theil um den Augapfel herum⁴⁾. Dieser Theil ist nämlich bei allen talgig, welche diesen Theil in der Augenhöhle haben und nicht etwa trockenäugig sind. Fette Thiere, sowohl Männchen als Weibchen, sind minder fruchtbar; alle setzen aber leichter Fett an im Alter, als wenn sie jung sind, vor allem aber nehmen sie, wenn sie die Breite und Länge ihres Maßes erreicht haben, auch an Dicke zu.

Vierzehntes Kapitel.

1. Mit dem Blute¹⁾ verhält es sich folgendermaßen: dieses ist nämlich allen rothblütigen Thieren besonders nothwendig und

²⁾ Vergl. hierüber und über das Folgende Theile der Thiere III, 9. (S. 98 sq.)

³⁾ Die jetzige Piana di Catania mit der Stadt Lentini.

⁴⁾ Das Fettpolster, auf welchem der Augapfel ruht.

¹⁾ Ueber das Blut vergl. Theile der Thiere II, 3. (S. 30 u. ff.)