

Allergnädigst privilegirtes
Leipziger Tageblatt.

No. 30. Dienstag, den 30. Juli 1822.

B e k a n n t m a c h u n g
über
die giftigen Wirkungen schlecht geräucherter Würste.
(B e s c h l u ß.)

Die Maaßregeln, welche zu Verhütung solcher Unglücksfälle dienen können, bestehen in folgenden:

- 1) Das zu Bereitung der Würste bestimmte Fleisch muß von völlig gesunden Thieren genommen und nicht zu wenig gekocht werden, weil sich alsdann nicht so leicht Fäulniß entwickelt.
- 2) Die Gewürze, welche der Würstmasse zugesetzt werden, müssen sorgfältig gelesen und von allen fremdartigen und fauligen Theilen gereinigt werden.
- 3) Man muß darauf sehen, daß die Masse nicht zu flüssig in die Därme gefüllt werde, damit sie im Rauch desto schneller austrocknen könne. Aus demselben Grunde ist es auch, nach den im Würtembergischen bereits gemachten Erfahrungen, nicht rathsam, den Magen, oder den Blinddarm des Schweins, als Würste zu füllen und man sollte wenigstens zu dergleichen Magen- oder Dickwürsten eine sehr consistente Masse nehmen und sie viel länger als die übrigen im Rauch hängen lassen.
- 4) Der Kessel, in dem man die Würste kocht, muß entweder wohl verzinnt, oder wenigstens ganz rein und unmittelbar vor dem Gebrauch gescheuert seyn.
- 5) Man vermeide es, Würste und andere Fleischwaaren später als bis zum Anfang des Monats Februar in den Rauch zu hängen.
- 6) Sauer gewordene Würste werden zwar von vielen Leuten, besonders auf dem Lande, ohne sonderlichen Nachtheil genossen, sind aber demnach schon verdächtig und erregen wenigstens sehr leicht ein widriges Sodbrennen, ranziges Aufstoßen und andere Verdauungsbeschwerden. Auch ist man nie sicher, ob sie nicht wenigstens zum Theil, schon in die faule, giftige Wirkungen erregende, Verderbniß übergegangen sind.
- 7) Wenn aber eine kürzere oder längere Zeit aufbewahrte Würst weich und schmierig wird, beim Ausschneiden einen ekelhaften Geruch und einen faulen Geschmack hat, so muß sie sogleich weggeworfen werden, weil schon eine kleine Quantität davon, der Gesundheit höchst nachtheilige, ja tödliche Folgen hervorbringen kann.
- 8) Da schlecht geräucherte Würste sich nicht lange halten, so muß man besonders in den ersten Frühlingsmonaten auf die hier beschriebene Veränderung derselben aufmerksam