

Der Ansaß lautet:

$$18,035 : 5,929 = 100 : x$$

$$x = 32,8.$$

Bei der Titration des in 20 ccm Aether und 10 ccm Alkohol gelösten (5,929 g) Fettes mit $\frac{1}{10}$ Normal-Lauge wurden verbraucht: 33 ccm.

Demnach hätten 100 g des qu. Fettes:

$$556 \text{ ccm } \frac{1}{10} \text{ Normal-Lauge}$$

$$= 55,6 \text{ ccm Normal-Lauge verbraucht}$$

$$(= 55,6^\circ \text{ Säure}).$$

Das qu. Fleisch wäre in diesem Falle als total verdorben und genutzunfähig zu bezeichnen.

Contravention gegen das Gesetz vom 14. Mai 1879 § 10 Absatz 2 (s. hinten S. 68).

6. Die Würst.

Untersuchung der Würst auf Verdorbenheit.

Alkalische Fäulniß. Anzeichen: Die Würst riecht nach Schwefelwasserstoff und Ammoniak.

Nachweis: Die Würst wird in einem offenen Gefäß unter eine Glasglocke (Käseglocke) gestellt und ein Streifen Bleipapier (Filtrirpapier mit Bleiessiglösung getränkt) und ein Streifen rothes Lackmuspapier, beide angefeuchtet, auf das die Würst enthaltende Gefäß gelegt. Man läßt einen Tag lang stehen, und siehe da, das weiße Bleipapier wird schwarz geworden sein und das rothe Lackmuspapier hat sich blau gefärbt. Damit ist der Beweis erbracht dafür, daß sich die Würst in fauliger Gährung und im Zustande der Verwesung befindet.

Zum Ueberflus kann man noch die mikroskopische Untersuchung auf Pilze (Bakterien) anwenden.

Saure Fäulniß. Anzeichen: Die Würst färbt einen feuchten blauen Streifen Lackmuspapier, der darauf gelegt wird, roth.

Nachweis: Fettextraction wie bei dem Fleisch.

1. Prüfung auf Stärkemehl oder Getreidemehl. Stärkemehl-Zusatz ist in manchen Gegenden üblich. In Süddeutschland ist er nicht üblich, er ist daher zu beanstanden. Geringe Mengen Stärke sind auch im Pfeffer enthalten. (Unterschied durch das Mikroskop; siehe hinten: Stärke-Illustrationen.) Die üblichen anderen Gewürze: Koriander, Macis, Nelken, Majoran enthalten keine Stärke.
2. Wassergehalt in ordinären Fleischwürsten nach Trillisch 63 bis 79 Proc., ein Wassergehalt über 70 Proc. macht sie minderwerthig. Der Wassergehalt guter Würste soll im Maximum 40—50 Proc. betragen.
Erkennungszeichen giftiger Würste fehlen uns noch bis heute.