

Schwarzwurst, den Schwartenmagen und bei Anwendung von gepökelter oder abgekochter ganzer Schweinszunge die Zungenwurst. 3. Leberwürste enthalten außer Leber, Lunge, Nieren, Sehnen, Knorpel das sog. Geschlinge und Fett des Schweines und Rindes, in manchen Gegenden gebrühte Rindsköpfe und Rindsmagen bei gewöhnlichen Leberwürsten. 4. Weißwürste enthalten Kalbfleisch oder Kalbs- oder Schweinsgekröse neben Schweinefleisch. 5. Leberkäse nennt man eine nicht in Hüllen gefüllte Wurstmasse aus der Leber und bisweilen dem Fleische der bekannten Schlachttiere. In Baden rechnet man ihn zu den pastetenartigen Nahrungsmitteln und läßt auch einen Zusatz von Mehl und Eiern nach. Im übrigen stellt man an Pasteten dieselben Anforderungen wie an Würste. — Bei der außerordentlichen Mannigfaltigkeit der Würste, welche die Aufstellung bestimmter Normen nahezu unmöglich macht, und bei der Schwierigkeit, derartig mannigfaltig zusammengesetzte Mischungen zu untersuchen, sind die W. Verfälschungen in hohem Grade ausgesetzt. Ihre Bekämpfung ist aber durch das Fleischbeschaugesetz vom 3. Juni 1900 wesentlich erleichtert worden. In erster Linie verbietet dieses die Verwendung der wichtigsten Konservierungsmittel, wie schwefliger Säure, Borsäure, Salizylsäure u. a., durch welche die Verarbeitung minderwertigen Materials erleichtert und eine beginnende Zersetzung verdeckt wird. In gleicher Richtung wirkt das Verbot aller Farbstoffe, also auch des seiner Schärfe beraubten Paprikapulvers (s. d.), durch welches der früher allgemein übliche Zusatz von roter Tinte zu den Fleischwürsten, namentlich der Thüringer Zervelatwurst, ein für allemal beseitigt wurde. Auch die Außenfärbung des Darms, durch welche eine Räucherung vorgetäuscht werden sollte, ist, abgesehen von den süddeutschen hellgelben Gelbwürsten, untersagt. Von weiteren Abweichungen, die aber nur auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes beanstandet werden können, ist in erster Linie der Zusatz von Mehl oder mehlhaltigen Stoffen, wie Grütze, Stärke, Semmel, zu erwähnen. Er hat im allgemeinen, da Wurst eine Fleischware ist, als unzulässig zu gelten und wird in Süddeutschland und Sachsen als Verfälschung beurteilt. Eine Ausnahme macht nur der Leberkäse in Baden und die ausdrücklich als Semmelwurst bezeichnete W. in Dresden. In Norddeutschland läßt man aber bisweilen geringe Mehlsätze für Brüh-, Brat-, Blut- und Leberwürste als ortsüblich zu, wenn der Zusatz 2 % nicht überschreitet und deutlich gekennzeichnet wird (Grützwurst). Die seit einiger Zeit aufgekommene Verwendung von Tragant und sog. Eiweißbindemitteln (Weizenkleber, Albumin, Kasein) wird durchweg als Verfälschung angesehen, weil sie zur Erzielung der Bindigkeit nicht erforderlich sind und den Anschein einer besseren Beschaffenheit vortäuschen. In hohem Grade wird der Nährwert der Wurst durch Beimischung übermäßiger Wassermengen erniedrigt, und wenn man auch

bei Anrührwürsten, aber auch nur bei diesen, einen Wasserzusatz von 20 % duldet, so müssen Überschreitungen dieser Zahl doch als Verfälschung bekämpft werden. Würste aus Pferdefleisch oder Fischfleisch sind ausdrücklich als Pferdewurst, Fischwurst zu kennzeichnen. Vor dem Genusse schmieriger, verfärbter, ranziger oder fauliger W., sowie vor Würsten aus dem Fleische kranker Tiere ist dringend zu warnen, weil sie das höchst gefährliche Wurstgift enthalten können. Ihr Verkauf verstößt unter Umständen gegen die schweren in § 12 des Nahrungsmittelgesetzes aufgestellten Strafbestimmungen. — Würste in luftdicht verschlossenen Büchsen dürfen aus dem Auslande nicht eingeführt werden.

Wurzelfasern. Die Wurzeln einiger inländischer Pflanzen, z. B. Queckenwurzel, hauptsächlich aber Wurzeln tropischer Gewächse, wie Reis u. a., werden im geschälten, teilweise auch im gebleichten Zustande vielfach zur Herstellung von Besen und Bürsten benutzt.

Wurzeln nennt man die meist unterirdischen Ernährungsorgane der Pflanzen, mit denen diese am Erdboden, oder bei den Wasserpflanzen im Wasser, bei den Luftwurzeln an dem Stamme befestigt sind. Von ihnen botanisch verschieden, aber im allgemeinen Sprachgebrauche oft zu ihnen gerechnet, sind die übrigen unterirdischen Pflanzenteile, die Wurzelstöcke, Zwiebeln, Knollen und Knollwurzeln. Die echte Wurzel (lat. Radix) unterscheidet sich von den Stengelorganen dadurch, daß sie ungegliedert und ohne Blattknospen ist und kein Chlorophyll enthält. Der Wurzelstock (lat. Rhizoma) ist ein unterirdisches Stengelorgan, das oftmals wieder Nebenwurzeln treibt, und im Gegensatz zur echten Wurzel im Innern Mark enthält. Zwiebeln (lat. Bulbus) sind Stengelorgane mit einem Zwiebelboden, die an der Unterseite Wurzeln, auf der Oberseite die Keimknospen tragen. Die letzteren sind von den fleischig gewordenen Schuppenblättern umschlossen, von denen die äußeren allmählich absterben und dann häutig werden. Die Knolle (lat. Tuber) ist gleichfalls ein unterirdisches Stengelorgan mit ein oder mehreren Knospen. Sie dient der jungen Pflanze als Nahrung und stirbt nach der Entwicklung ab, sobald sich eine neue Knospe gebildet hat, die im kommenden Jahre die Nahrung wieder vermittelt. Knollzwiebeln (lat. Bulbo-Tuber) sind Zwiebeln mit einer fleischig verdickten Zwiebelscheibe, die mit einer oder wenigen Häuten umgeben ist. — Als Beispiel für die vorstehend aufgeführten Wurzeln und sog. Wurzelarten sind zu nennen: echte Wurzeln: Baldrian, Liebstöckel, Zaunrübe; Wurzelstöcke: Kalmus, Veilchenwurzel; Zwiebel: Speisezwiebel, Meerzwiebel; Knolle: Akonit; Knollzwiebel: Safran, Herbstzeitlose. — Die Wurzeln bilden für den Handel, und zwar sowohl für den Heil- und Gewerbegebrauch als auch für den Nahrungsmittelhandel, je nach der Herkunft, einen wichtigen Gegenstand. Näheres siehe bei den betreffenden Abhandlungen.