

Endvidere bør Torvemesteren jævnlig ved Eftersyn forsikre sig om, at Udsalgsstederne, navnlig for Kød og Mælk, ere i Orerensstemmelse med de i Sundhedsvedtægtens § 32 givne Regler.

I øvrigt retter han sig efter de ham af Sundhedskommissionen angaaende Kontrollen med Næringsmidler givne Paalæg.

4. Med Hensyn til Eftersynet gælde følgende nærmere Regler:

Skønner Torvemesteren, at der er Mistanke om, at ferskt Kød, der i mindre Stykker agtes falbudt, hidrører fra et usundt Dyr, kan han fordre Forevisning af hele Dyret eller af saadanne Dele af samme, at han kan blive i Stand til at afgøre, om Mistanken er begrundet eller ikke.

Sker den nævnte Forevisning ikke, kan han forbyde Kødets Salg.

Det til Salg udbudte Kød skal have en levende rød eller mørkerød Farve, men hverken blegrød eller sortagtig. Snitfladerne skulle være marmorerede, og den kun i ringe Mængde af disse udtrædende Kødssaft skal være rødlig farvet. Fedtet skal være rent, hvidt eller gulagtigt uden Blodpletter, og Marven i Laarbenene være fast og af ensformig rødlig Farve.

Det den slagtede Krop omsluttende og indtørrede Bindevæv eller for Svinets Vedkommende Læderhuden, maa have en smuk, ren Farve og ikke fremvise Pletter, der ere rødere eller mere sortrøde, end de omliggende Kødpartier. Bryst- og Bughinden, der beklæde Bryst- og Bughulen indvendig, skulle forefindes hele og ubeskadigede og af en smuk ren Farve. Afflaaede Steder for disse Organers Vedkommende samt fortykkede Partier af smudsiggraa Farve henviser bestemt til, at Dyret har været sygt.

Af Aarerne i den slagtede Krop maa ikke ved Strygning med Fingeren eller med Ryggen af en Kniv frempiple sort, tjæreagtigt Blod. Kødets, Bindevævet eller de serøse Hinder maa ikke indeslutte eller omslutte mange Svulster af nogen som helst Art (Kræft, Melanoser, Tuberkler, svulne Lymphkirtler etc. etc.), ej heller være gennemtrukken med en vandagtig Vædske (Oedem) eller indeslutte Gas (Emphysem). Kødets af meget magre og utrivelige Heste, Køer, Stude, Tyre, Faar og Svin tør ikke forhandles uden hoslagt Sundhedsattest fra Dyrlegen.

Lungerne af hvert Stykke Hornkvæg, der slagtet føres paa Torvet, og Milten af hvert Svin, der er til Salg paa Torvet, bør være hoslagt den slagtede Krop og skal gennemskæres af Torvemesteren.

Saa vel Okse- som Svinekød kunne indeholde Tinter (Bændelorm), der ser ud som langagtige Vandblærer fra et Knappenaalshoveds til en Hestebønnes Størrelse, paa hvilket der under en Lupe kan ses Hovedet med dets Krans af Kroge.

Trikiner ville kun kunne eftervises ved Mikroskopets Hjælp.

Røgede Kødølser af enhver Art skulle overskaarne have en ensartet Farve og jevn Fasthed uden blodere Partier i Midten, Lugten skal være behagelig frisk. I Pølserne maa ikke være tilsat Mel, hvad der kendes ved, at et Par Draaber Jodtinktur give Snitfladerne en blaa Farve, eller farvede med Anilin, der opdages, naar ituskaarne Smaastykker overhældes med stærk Spiritus eller Æther, idet disse Væsker da udtrækker Farvestoffet og selv farves rødt.

Til Undersøgelse af Mælk anvendes Flydevægt eller Gennemsigthedsprøver.

37. Ringsted.

Kødkontrol i Henhold til det af Justitsministeriet under 2. Juli 1903 stadfæstede Tillæg til Sundhedsvedtægten for Ringsted Købstad er først etableret her i Byen fra 1. Oktober d. A. at regne.