

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

6. Capitel. Schweinefleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Nein! Trinke reinen guten Wein vom See und Du wirst Wunderdinge verspüren. Probatum est!

Der Kalbskopf auf Schildkrötenart ist aber nicht bloß eine treffliche Speise für Gesunde, sondern auch ein herrliches Remedium gegen eine gewisse Krankheit. Die Sache lässt sich leicht erklären: Der Katzenjammer ist zwar eine sehr complicirte Krankheit, er ist „ein durch superlative Absorbirung abundirender Fluidumsquantitäten procreirter abnormal-provisorischer Uebergangszustand eines durch generelle Corporalmiserabilitätsschwäche afficirten Individuums, bei welchem die nach Normalbehaglichkeit aspirirende Naturalconstitutionsfähigkeit sich von der Stomachal-, Cerebral-patentialität zu deliberriren sucht.“ Nichts desto weniger tritt die Magenversäuerung als Hauptsache in den Vordergrund und da Gelée zur Säure passt, so passt auch Kalbskopf zum Katzenjammer. Wer jemals die wohlthätige Wirkung dieses delicates Remediums empfunden, wird im vorkommenden Fall am anderen Morgen sicherlich zuerst an einen Kalbskopf denken!

6. Capitel.

Schweine - Fleisch.

Das Fleisch von Schweinen, denen die letzten Lebenstage mit Milch versüßt wurden, ist besonders gut. Bei Kartoffelmastung wird das Schwein zwar fetter, bekommt aber ein kraftloses Fleisch. Eicheln und Bucheln machen das Fleisch thranig. Im Schweinefleisch existirt überhaupt ein bedeutender Unterschied; es gibt viel geringes. Dieses hat eine röthliche Farbe und gelbliches, leicht flüssiges Fett. Gutes Schweinefleisch gibt einen weissen Braten, der Speck ist fest, körnig und von schneeweisser Farbe (sicheres Kennzeichen der Milchmastung).

Besonders gefährlich ist trichinöses Schweinefleisch. Es ist hier nicht der Platz, diesen wichtigen Gegenstand in der nöthigen Ausführlichkeit zu erschöpfen. Nur soviel sei hier zur Beruhigung bemerkt, dass jetzt die Fleisch-Schau ein wachsames Auge auf die Sache hat; diese bietet, wenn sie mit der nöthigen Gewissenhaftigkeit und Sachkenntniss ausgeführt wird, vollständigen Schutz. Es werden vor Allem jene Fleischpartieen einer Untersuchung unterzogen, in welchen erfahrungsgemäss die Trichinen vorzugsweise hausen; ferner begnügt man sich nicht mit der Visitation

von bloß einem Stücke, mindestens 3 verschiedene Stücke werden untersucht. Hat eine solche Untersuchung keine Trichine entdeckt, so darf man ruhig sein, obgleich damit der Beweis nicht geliefert ist, dass im ganzen Schweine keine einzige Trichine vorhanden. Immerhin ist aber soviel constatirt, dass nicht jene Anzahl Trichinen vorhanden, welche dem Menschen gefährlich werden kann. Wenn trichinienhaltiges Fleisch gründlich gekocht oder durchgebraten wurde, so ist jedes Leben darin zerstört, selbst die Trichine, welche bereits in einen Kalkmantel eingehüllt war. Gekochtes Fleisch kann also ohne alles Bedenken verspeist werden; ja es kann sogar gut gesalzenes und warm geräuchertes Schweinefleisch roh verspeist werden, ohne dass man die Trichinenkrankheit riskirt. Von letzterem Urtheile sind aus Vorsicht die gekauften Fleischwaaren (Schinken, Würste u. dgl.) auszuschliessen, weil man nicht immer genau weiss, ob auf deren Zubereitung die nöthige Sorgfalt verwendet wurde. — Hat man wirklich trichinöses Fleisch roh gegessen, so kommen natürlich die Trichinen zuerst in den Magen und Darmkanal und verursachen dort grossen Rumor: Magenkatarrh mit Magenschmerzen und Erbrechen, Darmkatarrh mit Leibschnitten und Diarrhoe. Durch letztere werden zum Glück die Gäste oft wieder fortspedirt und die Sache hat keine weitere Folgen. Bleiben aber die Trichinen, so wählen sie sich die Muskeln zur Wohnstätte und verursachen ein langwieriges Siechthum, das gewöhnlich mit allerlei andern Krankheiten verwechselt wird und nicht selten unter typhusartigen Erscheinungen zum Tode führt.

In Süddeutschland hörte man bis jetzt wenig von der Trichinenkrankheit, dagegen hat dieselbe in verschiedenen Gegenden von Mittel- und Norddeutschland zahlreiche Opfer gefordert.

Eine andere Krankheit des Schweines, die überall vorkommt und ebenfalls unsere grösste Aufmerksamkeit verdient, ist die Finnenkrankheit. Dieselbe ist leicht zu erkennen; am Fleische lassen sich die weissen Punkte oder Bläschen schon mit freiem Auge entdecken. Auch bei diesem Fleische ist keine Gefahr für die Gesundheit, wenn es gründlich gekocht wird.

Wegen seines grossen Gehaltes an Fett eignet sich das Schweinefleisch hauptsächlich als Mastmittel und Wärmeproducent. Für jene Menschen, welche bei gutem Magen nicht fett werden, ist der Schweinsbraten — neben manchem Anderen, namentlich neben gehöriger Ruhe an Leib und Seele — das beste Mittel zum Fettmachen.

Das Schweinefleisch passt nicht für heisse Gegenden, nicht für den Sommer; dagegen ist der Schweinebraten eine treffliche Winterspeise.

Die feine Küche betrachtet das frische Schweinefleisch mit erheblicher Geringschätzung und geht sogar soweit, dass sie die Schweinsbratenesser zu den ordinären Menschen rechnet. Das frische Schweinefleisch eignet sich hauptsächlich zum Braten. Der Schweinebraten wird nach den allgemeinen Regeln (3. Capitel) zubereitet. Die Schweinskeule wird mitunter auch gebeizt und mit übertrieben viel Gewürz gebraten. Dieses magenfeindliche Gericht führt den genialen Namen: „Pseudowildschweinskeule!“ Gesotten werden nur die leimstoffreichen Theile (Kopf und Füsse). Man verspeist dieselben entweder frisch als „Kesselfleisch“ oder benützt sie zu Sulzen. Kalt, stark gesalzen und fettreich wie dieselben sind, können sie nicht als zuträgliche Speisen bezeichnet werden. Eine Sorte Schweinefleisch eignet sich sehr gut zum Verwurstern (14. Cap.).

In weit grösserem Ansehen als das frische Schweinefleisch steht aber das gesalzene und geräucherte; namentlich ist der Schinken im Stande, selbst Leute vom alten Testamente zur Sünde zu verleiten! In den meisten Gegenden weiss man wenig oder nichts vom Schinkenhandel; jedes Haus fabricirt den Artikel selbst und wie! Damit diese edle Gottesgabe immer mehr vervollkommenet werde, haben auch wir ein Recept zur Schinkenfabrikation erprobt und nun hier mitzutheilen die Ehre:

Auf 50 Kilo Schinken werden 5 Kilo Salz und 200 Grm. Salpeter gerechnet. Mische beide Salze gut und reibe die Schinken tüchtig damit ein. Stelle diese nachher aufrecht in ein Züberchen und lasse sie acht Tage lang so stehen. Nun wird auf folgende Weise eine Lake gekocht: Alles übrig gebliebene Salz und Salpeter, ferner 500 Grm. Kandiszucker, 100 Grm. ganzer Pfeffer, 50 Grm. Modegewürz (Piment), eine Hand voll zerdrückte Wachholderbeeren, 10 Lorbeerblätter werden mit einer Gelte Wasser gründlich zusammengekocht. Lasse die Lake erkalten. Gieb nachher noch 20 Zwiebeln (geschält und in 4 Theile zerschnitten) darein. Schütte jetzt die Lake über die Schinken.

Nachdem dieselben 3 Wochen lang in der Lake gestanden, werden sie einige Tage an der Luft aufgehängt, damit sie gehörig abtrocknen.

Nun kommen sie in den Rauch. Das Rauchkamin soll weit und luftig sein, die Schinken müssen mindestens 5 Meter über der Feuerungsstelle hängen. Die Räucherungszeit ist verschieden. Jene Schinken, welche zum Rohessen bestimmt sind, sollen stärker geräuchert werden als die, welche gekocht werden. Voluminöse Schinken haben, namentlich wenn die Raucheinrichtung nicht besonders gut ist, oft bis zu 6 Wochen Räucherung nöthig. Bei ganz grossen Hinterschinken kann es sogar geboten sein, dass man sie spaltet, da sonst die Beize nicht genügend eindringt. Es gibt nichts Fataleres als eine ungenügende Beize; die Schinken verderben bald

und können für die Gesundheit sehr nachtheilig werden, ja man hat sogar schon Vergiftungen beobachtet.

Bekanntlich ist der Winter die beste Zeit zur Schinkenfabrikation.

Im Handel kommen verschiedene Arten von Schinken vor: Westphälische, Bayonner, Irische, Westmoreland u. s. w. Man beachte beim Ankaufe folgende Regeln: Vor Allem stosse mit einem zugespitzten Holze bis auf den Knochen ein; riecht die Spitze dieses Holzes zweideutig, dann wird aus dem Handel nichts! Der Anschnitt eines guten Schinkens muss ein gleichmässig hellrothes festes Fleisch aufweisen, mit schneeweissem derben Speck.

Die Küche macht vom Schinken den mannigfaltigsten Gebrauch; am besten wäre es, sie würde denselben lassen, wie er ist, denn der rohe Schinken ist entschieden schmack- und nahrhafter als z. B. der gesottene, namentlich, wenn er vor dem Sieden abgewässert wurde. Ein Schinken, der so stark gesalzen ist, dass er das Abwässern nöthig hat, taugt überhaupt nichts; es sollte ein einfaches Abwaschen genügen.

Speck ist im Grunde nichts Anderes als gesalzene und geräuchertes Schweinefett. Guter Speck ist fest, körnig, weiss, von einem angenehmen Nussgeschmack und — nicht so leicht zu bekommen, wie man gewöhnlich glaubt. Die Zubereitung ist sehr oft fehlerhaft: häufig wird der Speck zu stark gesalzen und nicht selten zu schnell geräuchert. Ein solcher Speck schmeckt unangenehm scharf, hat eine gelbliche Farbe und es fliessen Fetttropfen davon ab. Mit der Zeit verdirbt auch der beste Speck — wird gelb und ranzig. Auf Bauernhöfen keine Seltenheit!

Die weltberühmten Speckseiten aus Westphalen, Irland, Lothringen, Bretagne, sind nicht selten zu alt und jedenfalls — zu theuer.

Ausgesuchter Speck, schön weiss, mit einigem Fleische durchwachsen (s. g. Herrenspeck), dürfte in jenen Fällen häufiger als Arzneimittel zur Anwendung kommen, wo der Leberthran nicht ertragen wird.

Es wird hier wohl der rechte Platz sein, auch noch einige Mittheilungen zu machen über den in neuester Zeit so sehr in Schwung gekommenen Handel mit amerikanischem Schweinefleisch und Speck. Cincinnati, die „Königin des Westens“, ist in diesem Geschäft so voran, dass sie scherzweise nur „Porcopolis“ genannt wird. Die Schweinehändler sind daselbst die angesehensten Kaufleute. Einige davon treiben das Geschäft so grossartig, dass man nur staunen muss. Es gibt Fabriken, welche jährlich über 2 Millionen Pfund geräuchertes Fleisch auf den

Markt liefern! Das Verfahren ist ein sehr abgekürztes. Schon in 24 Stunden ist Alles zum Verschiffen bereit, nämlich eingesalzen; geräuchert wird nicht.

Im Preise ist ein so gewaltiger Unterschied, dass mindestens ärmere Leute über diesen Artikel froh sind. Der amerikanische Speck kostet nämlich durchschnittlich ein Dritteltheil weniger als der einheimische.

Da der amerikanische Speck für unsere Gaumen viel zu stark gesalzen ist, so wässern ihn manche Kaufleute ab und hängen ihn (da bei uns der geräucherte Speck mehr begehrt wird), noch eine Zeit lang in den Rauch.

Wegen der Trichinen sind jedenfalls die oben bezeichneten Vorsichtsmassregeln bei dieser Waare nicht überflüssig. Die Lebensweise der amerikanischen Schweine lässt wohl Trichinen vermuthen. Dort werden nämlich die Schweine nicht mit der Sorgfalt gepflegt wie hierlands; sie werden einfach auf die Weide getrieben und sich selbst überlassen. Mit der Weide verschlingen die hungrigen Schweine oft lebendige Thiere (Würmer, Mäuse u. dgl.) und nehmen auf diese Weise die trichinöse Einquartirung in sich auf.

Von den Eingeweiden des Schweines finden beinahe alle Verwendung in der Küche. Die Leber eignet sich wegen ihres arg bitteren Geschmacks weder zum Braten noch in Sauce, wohl aber zum Verwurstern (Siehe 15. Capitel). Die Anweisungen, welche oben S. 62 über die Zubereitung der Kalbsingeweide gegeben wurden, passen grösstentheils auch hierher.

Spanferkel wird mehrfach verwendet: zu einem leidlichen Braten, zu einer gefüllten Speise und (mit Kalbfleisch gemengt) zu Bratwürsten. Für den diätetischen Tisch eignet sich nur der Braten. Da derselbe an und für sich wegen seines sehr beträchtlichen Gehaltes an Leim ziemlich fade schmeckt, so muss er mit etwas Schinken gebraten werden. Der sonstige Gewürzmischmasch, mit Ausnahme der Citrone, ist wegzulassen. Sowohl während des Bratens als wenn die Speise fertig ist, gebe man reichlich Citronensaft zu und kröne schliesslich das Werk dadurch, dass man dem Spanferkel eine ganze Citrone ins Maul steckt.

Wildschwein — siehe 9. Capitel.