

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Ungesundes 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 Leibschniden 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.