

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1809

Das zahme Schwein

[urn:nbn:de:bsz:31-263280](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263280)

Die dicke Haut wird theils roh zu Kuntzen und Vorlagen von Stubenthüren, theils gegerbt verbraucht. Die Borsten sind zum Theil noch besser, als die von zahmen Schweinen, und die Wolle kann gesponnen und zu groben Decken verarbeitet werden. Der Hauer bedienen sich die Buchbinder zum Falzen und Glätten des Papiers. Sonst brauchte man sie auch in der Medicin.

Das zahme Schwein.

(*Sus scrofa domesticus.*)

Sehr wahrscheinlich stammt unser zahmes Schwein von dem wilden ab, denn es kommt nicht nur der äußerlichen Gestalt nach im Wesentlichen mit demselben überein, sondern beyde begatten sich auch zusammen, und erzeugen fruchtbare Junge. Freylich mußte die Domestikation, die verschiedene Behandlung, Nahrung &c. merkliche Veränderungen hervorbringen. Auch weichen nach Beschaffenheit des Himmelsstrichs, der Nahrung &c. selbst die zahmen Schweine in mancher Hinsicht sehr von einander ab; behalten aber überall die wesentlichen Sattungskennzeichen, die schon bey dem wilden Schweine angegeben sind.

Merkwürdig ist es, daß die Schweine nicht so, wie die übrigen Hausthiere, die Zähne wechseln. Sie behalten die ersten Zähne, und diese wachsen mit zunehmendem Alter. Die weit hervorstehenden Eckzähne, welche das wilde Schwein so furchtbar machen, hat das zahme auch; nur gelangen sie nicht zu der Größe. Sie sind ebenfalls bey dem männlichen Schweine länger, und dienen beyden Geschlechtern zu Waffen.

Die Abbildung stellt das männliche Schwein oder den Eber vor. Seine Augen sind verhältnißmäßig klein, und liegen tief im Kopfe; die langen Ohren sind vorwärts gerichtet. Der Leib ist lang gestreckt, der Rücken wenig erhaben. Die Hinterbeine sind länger als die vordern. Der Schwanz ist dünn, kurz und geschlängelt. Die meisten zahmen Schweine sehen schmutzig weißgelb aus; doch gibt es auch schwarze und gefleckte; röthliche sind seltener. Das Haar ist an den Seiten kurz und dünne, auf dem Rücken bildet es lange schräg rückwärts liegende Borsten, wovon die längsten auf 5 Zoll lang sind. Sie machen eine Art von Mähne, die vom Nacken bis zum Kreuz herabläuft, und bestehen aus einem sehr elastischen knorpelartigen Wefen. Oben theilen sie sich in einige haarförmige Spizen. Sie lassen sich 2 bis 3mal der Länge nach spalten. Am Maulte, besonders am Rüssel sind

gar keine Haare. Auch die Seiten des Kopfes, die Gegend um die Ohren, die Kehle, der Bauch und Schwanz sind nur mit sehr wenigen Haaren bedeckt, so daß sie fast nackt scheinen. Man sieht überhaupt an manchen Schweinen überall nur wenig Haar, besonders sind die fett gemästeten ziemlich kahl. An einigen bemerkt man unten am Halse zwey Warzen, fast wie die Säpfschen bey den Ziegen.

Die Stimme ist ein Grunzen, wie bey dem wilden Schweine, und ein helltönendes, durchdringendes Geschrey, wenn das Thier gegriffen oder geschlachtet wird. Im Rüssel hat das zahme Schwein ebenfalls viel Stärke, und kann damit die Erde sehr geschickt aufwühlen, selbst wenn sie hart ist. So geschmeidig aber dieses Organ ist, so ungeschickt ist das Schwein in Ansehung des Gebrauchs seiner übrigen Gliedmaßen. Sein Gang und alle übrige Bewegungen sind plump und steif. Der Rücken ist fast ganz unbeweglich. Eben so besitzt das Schwein auch wenig geistige Fähigkeiten. Dummheit und Trägheit zeichnen es vielleicht unter allen Säugethieren am meisten aus. Es läßt sich zu nichts abrichten, wozu nur einigermaßen Klugheit gehört. Die Sinneswerkzeuge des Geschmacks, des Gehörs und insonderheit des Gefühls sind ziemlich stumpf; dagegen ist der Geruch sehr fein. Daß das Schwein wenig Geschmack besitzt, läßt sich aus der Wahl in den Nahrungsmitteln schließen. Außerordentliche Gefäßigkeit, heftiger Geschlechtstrieb und Unreinlichkeit sind die hervorstechenden Eigenschaften desselben. Durch die letztere ist es allgemein zum Sprichwort geworden. Alle Thiere — man müßte den Büffel und manche verwahrloste Hausthiere ausnehmen — besitzen den Trieb, sich reinlich zu halten. Säugethiere und Vögel, ja viele Insekten (wenigstens im Zustande der Vollkommenheit) pflegen sich mit Sorgfalt den Unrath abzuräumen, der durch irgend einen Zufall an ihren Körper kam. Sie reinigen sich durch Lecken, Streichen und Kratzen mit den Pfoten und Zähnen, durch Reiben an irgend einem Gegenstande, durch Baden &c. Das Schwein hingegen liebt gerade die höchste Unreinlichkeit. Sümpfe, Moräste und Rothhausen sind ihm ein angenehmer Aufenthalt. Man sieht daher dieses Thier oftmals mit inniger Behaglichkeit nach solchen Plätzen hineilen, um sich da zu wälzen und im Kothe zu wühlen. Man bemerkt auch nicht, daß sie hinterher Lust bezeigen, sich vom Unflathe wieder zu reinigen. Dieser sonderbare Trieb scheint indeß für die hitzige Natur des Schweins ein Bedürfniß zu seyn.

Die unnatürliche Lebensart, der Mangel an Freyheit &c. lassen das zahme Schwein nicht ganz das Alter des wilden erreichen. An Größe aber stehet es diesem nicht nach, ja es übertrifft dasselbe oft sehr. Man hat Schweine geschlachtet, die über 9 Fuß lang, über 4 Fuß hoch waren, und nahe an 900 Pfund wogen. Der bekannte Brenkenhof erzog dergleichen Schweine, und verkaufte das Stück zu 140 Thlr. Ja man führt Beispiele von Schweinen an, die 1000 Pf. gewogen und 9 bis 10 Zoll starken Speck an den Seiten gehabt haben.

Der Aufenthalt, den wir den zahmen Schweinen anweisen, ist entweder ein dazu eingerichteter Stall, oder die gemeine Weide. Ersterer muß überall gut befestigt seyn, damit ihn das Thier nicht durchbreche oder untergrabe. Man legt ihn, wo möglich an einem abgelegnen Orte im Hofe an, weil die Ausdünstungen des Schweins überhaupt und insbesondere des Mistes einen unleidlichen Geruch verbreiten, und der Gesundheit nachtheilig sind. In der Nähe der Pferdeställe sollte der Schweinkoben gar nicht seyn, denn das Pferd kann nicht nur den Gestank nicht ertragen, und erkrankt davon, sondern es ist ihm auch das Brunzen zuwider. Der Stall muß, obgleich das Schwein den Unflath liebt, und sich bisweilen gern darin umher wälzt, dennoch wöchentlich gereinigt werden; denn das beständige Liegen in seinem eignen Miste hindert das Gedeihen des Thieres.

Was die Nahrungsmittel betrifft, so ist vielleicht kein anderes Thier so wenig ekel in der Wahl derselben, wie das Schwein. Es frist beinahe alles, was ihm vorkommt, mit Gierigkeit. Daher findet es auch überall etwas, und nährt sich auf Brachfeldern, Auegarn, Tristen, in Wäldern und sumpfsichten Gegenden. Es frist Vegetabilien und thierische Theile, und verschmähst selbst den Auswurf der Thiere und die Aeser derselben im Nothfalle nicht. Es sollen Beispiele bekannt seyn, daß das Schwein flach verscharrte Leichname ausgegraben und gefressen hat. Daß der Eber seine eignen Jungen frist, ist bekannt; aber auch die Sau thut dies. Unter den thierischen Nahrungsmitteln mag die sogenannte Erdmast, d. i. die Larven von gewissen Schnaken, ingleichen Engerlinge u. s. w. den Schweinen das liebste seyn. Sie werden seit davon. Doch scheint sie die Natur vorzüglich auf Vegetabilien angewiesen zu haben. Doff, Getreide und andere Körner, Erbsen, Linsen, Kräuter, Wurzeln, vorzüglich allerley Rüben und Kartoffeln; ferner Kohlarten, Eicheln und dergl. sind die gewöhnliche Kost. Nach Linnee fussen sie 72 Gewächsorten, und 171 nicht.

Da sie ein so wohlschmeckendes Fleisch haben, so beschäftigt sich in Städten und besonders auf dem Lande eine große Menge Menschen mit ihrer Mastung in Ställen. Hierzu wählt man die nahrhaftesten und zugleich wohlfeilsten der oben angeführten Nahrungsmittel. Zum Aufsziehen junger Schweine braucht man allerley Abgang, theils aus der Küche, theils aus den Gärten, zerstampfte Kräuter, z. B. Disteln, Klee und andere. Dann fährt man mit besserem und nahrhafterm Futter, mit Rüben, Kartoffeln, Eicheln, Erbsen, Gerstenschrot u. s. w. fort. Am geschwindesten mäset man Schweine mit Erbsen, die etwa 10 bis 12 Stunden im laulichen Wasser gelegen haben. Die Korn- oder Roggenmastung soll den wohlschmeckendsten Speck geben, besonders wenn dies Getreide eingewicht wird. In England mäset man sie auch mit Klee. Es soll aber diese Fütterung den Schweinen nicht nur Durchfall verursachen, sondern auch dem Speck eine schlechte Farbe und Geschmack mittheilen.

Heißes Futter ist diesen Thieren schädlich, und gewisse Dinge, die andern Thieren nichts schaden, z. B. Pfeffer, ist ihnen ein Gift; dagegen fressen die Schweine in Amerika, wie oben gesagt ist, die giftigen Klapperschlangen ohne Schaden.

Beide Geschlechter sind schon im ersten Jahre im Stande, sich fortzupflanzen. Man gestattet es ihnen aber erst im zweyten Jahre, um desto bessere Ferkel zu erziehen. Der September und April sind die Monate, in welchen gemeinlich der Eber zu den Sauen gelassen wird; doch wäre es besser, wenn es im Oktober und März geschähe. Ein Eber ist für 12 Sauen hinlänglich. Nach 7 Jahren taugen beyde Geschlechter zur Fortpflanzung nicht mehr. Die Sau trägt 10 bis 18 Wochen, und bringt dann 4 bis 24 Junge; also unter allen Säugethieren die meisten. Sie macht ihnen kein Lager, und hegt überhaupt wenig mütterliche Zärtlichkeit für sie. Der Trieb zur Begattung regt sich sogleich nach dem Werfen wieder, und eine Sau kann recht gut in Einem Jahre zweymal Junge bringen. Man läßt der Mutter gewöhnlich nicht mehr als 8 Junge, welche 6 Wochen saugen dürfen. Nach dieser Zeit gewöhnt man sie nach und nach an anderes Futter. Die Jungen vom ersten Wurf nimmt man nicht zu Zuchtschweinen, weil sie nicht stark und dauerhaft werden würden. Die Farbe der neugebornen Ferkel ist meistens weißlich. Nach 6 Monaten pflegt man sie im Herbst oder im Frühjahre zu verschneiden. Dasselbe thut man auch mit den Alten, die nicht mehr zur Zucht dienen.

Die meisten Schweine werden, wenn man sie nicht zur Fortzucht gebrauchen will, kaum 1 Jahr lang gehalten. Denn nachdem die Ferkel im Frühlinge und Sommer mit mancherley Pflanzen und Abgang von Speisen gefuttert sind, und eine gewisse Größe erlangt haben, so mästet und schlachtet man sie im Herbst und Winter. Auf dem Lande und in kleineren Städten gibt es wenige Familien, in welchen jährlich nicht wenigstens Ein Schwein geschlachtet werden sollte.

Die gewöhnliche Folge der Zähmung der Thiere, die verschiedenen Arten von Krankheiten, finden sich auch bey den Schweinen ein. So wenig die wilden denselben unterworfen sind, so sehr sind es die zahmen, insonderheit die auf der Mästung liegenden. Von der großen Anzahl dieser Uebel sollen nur die vornehmsten angeführt werden:

Die Seuche äußert sich dadurch, daß die Augen wäßrig werden; der Appetit vergeht, Mattigkeit und Schwäche stellen sich ein, und der Kopf hängt von der Seite. Der Genuß von ungesundem Futter ist die Ursache davon. Selten wird der Zufall iddentlich, wenn man zeitig genug vorbeugt. Warmen Mehlsrank, in welchem geriebenes Leberkraut, rother Ocher und zerriebener Salpeter gemischt ist, setzt man dem Thiere vor, und läßt es so lange hungern, bis es davon zu sich nimmt. Auch kann man Leberkraut und Salpeter unter das gemeine Futter mischen.

Die *Braune* ist eine Entzündung im Halse. Die Zunge sieht dabey schwarze braun aus. Diese Krankheit schreibt man einer plötzlichen Erkältung zu. Der ausgepresste Saft vom Hauslaub (*semper vivum tectorum*) thut hierbey gute Dienste.

Der *Zungenkrebs* ist ein gefährliches Uebel. Die *Finnen* hingegen sind nichts, als eine Gattung der *Blasenbandwürmer* (*taenia finna*), die vermuthlich von Erhitzung oder sonst von fehlerhafter Behandlung in der Fütterung entstehen. Ihr Daseyn merkt man an den weißen Bläschen an der Zunge und an der heisern Stimme. Man hielt das Fleisch von finnigen Schweinen ehemals für ekelhaft und ungesund; allein das ist Vorurtheil. Will man seine Schweine davor bewahren, so gibt man ihnen gleich zu Anfange der Mastung $\frac{1}{2}$ Loth Spießglas in saurer Milch, und zwar ganz nüchtern ein, und setzt dies die ersten 14 Tage nach einander fort.

Sonst verfangen sich auch die Schweine sehr leicht, wenn sie gejagt werden, oder sich mit Fressen und Saufen überladen. Sie fressen alsdann nicht mehr gern, nehmen ab, und die Ohren erkalten ihnen. Krummholzöl eingegeben, und die Ohren so tief eingeschnitten, daß sie bluten, soll sie wieder herstellen. — *Beulen*, die hier und da am Halse und andern Theilen des Leibes entstehen, sucht man durch Bestreichen mit Fett oder Talg zu erweichen, und drückt alsdann die Unreinigkeit heraus.

Von Insekten und Würmern werden die Schweine sehr geplagt. Den Jungen sitzt die große Schweinslaus oft in großer Menge auf der Haut, und zehrt von den Säften des Körpers. Mit Tabakslauge lassen sie sich leicht vertilgen. Bey Mastschweinen finden sich die Läuse der guten Pflege wegen selten.

Das Schwein ist für den Menschen von großem Nutzen. Er ist fast alle Theile desselben, und bereitet aus dem Fleische, Fette &c. die leckersten Gerichte. Schon seit den ältesten Zeiten ist daher auch dieses Thier beliebt. Die alten Griechen, noch mehr aber die Römer, schätzten das Schweinfleisch ungemein. Die letztern wußten aus jedem einzelnen Theile, sogar aus dem Geburtsgliede einen Leckerbissen zu bereiten. Die Juden und Muhamedaner müssen bekanntlich sich dieses Fleisches und aller daraus bereiteten Speisen enthalten. Im Orient, wo ihre Religionen gestiftet wurden, fanden physische Ursachen des Verbots statt, die sich in kältern Klimaten nicht finden. Sonst wird es von allen Nationen sehr geliebt. Bey den Chinesern macht Schweinfleisch bey jeder Mahlzeit das Hauptgericht aus, und es ist zu bewundern, daß der Genuß desselben weder hier, noch in andern asiatischen noch südlicher gelegenen Ländern keine üble Folge nach sich zieht. Freylich sind die Chinesischen Schweine eine besondere Rasse, die einen sehr derben Speck und zartes Fleisch hat. In südlichen Gegenden behandelt man die Schweine nicht wie bey uns. Sie wer-

den da auch nie so fett; aber dagegen hat auch das Fleisch einen angenehmern Geschmack, und ist gesunder, als das von Schweinen, die ohne Freyheit und Bewegung in dumpfigen Ställen eingeschlossen liegen, und mit Futter überfüllt werden.

Die Schweine der Südseeinsulaner geben nach den Berichten der Seefahrer sehr leckeres Fleisch. Man füttert sie dort mit Yams und Brodfrucht. Sie sind zwar nicht sehr fett, aber am Fleische sehr zart. In Amerika fand man zur Zeit der Entdeckung keine Schweine, ob sie gleich sonst über den ganzen Erdboden — die nördlichsten Gegenden ausgenommen — verbreitet sind. Man verpflanzte sie aus Europa dorthin, und nun sind sie sehr ausgebreitet und zum Theil verwildert. Sie befinden sich dort trefflich wohl, und werden sehr groß. Auf Cuba z. B. übertreffen sie die europäischen um mehr als noch einmal so viel an Größe. Die amerikanischen Schweine geben zum Theil sehr delikates Fleisch. In Carolina sind die mit Mais und Pflirschen genährten Ferkel unvergleichlich wohlschmeckend.

Der Speck besteht aus Fetttheilen, die sich zwischen der Haut und dem Fleische von dem Ueberflus der Säfte absetzen. Unter den Hausthieren geschieht dieses bey keinem so schnell und in so großer Menge, wie bey dem Schwein. Bey völliger Ruhe und guter Mast wird der Speck in wenigen Wochen außerordentlich dick. Verschnittene Sauen, die mit Sorgfalt gemästet wurden, legten $1\frac{1}{2}$ Fuß dicken Speck an. Da dieser Theil des Leibes ganz unempfindlich ist, und dem Schweine oft ein sehr beschwerliches Jucken erregt, so dulden sie es auch, daß Ratten und Mäuse daran nagen. Es sind der Beispiele nicht wenige bekannt, daß diese Nagethiere sich so tief durch die äußere Haut in den Speck gefressen hatten, daß sie gar darin nisten konnten.

Man benützt vom geschlachteten Schweine fast alles. Die Gedärme, das Blut, das Fett ic. ist genießbar. Die Haut, wenn sie abgezogen und zubereitet wird, kann von Sattlern, Riemen, Buchbindern, Siebmachern ic. gebraucht werden. Wie groß der Verbrauch der Borsten ist, weiß Jedermann. Ein eignes Metier, das Bürstenmacherhandwerk, beschäftigt sich allein mit Verarbeitung derselben. Auch die dünnern Borsten oder Seitenhaare braucht man nicht wegzuworfen. Sie können zu geringen Polstern gebraucht werden.

Geräucherte Schinken und Würste sind ein wichtiger Handelsartikel für manche Gegenden. Die pommerschen und westphäliger Schinken werden in Deutschland vor andern geschätzt.