

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das Fleisch unserer Schlachttiere

Hengst, Wilhelm

Leipzig, [1894]

Das Fleisch des Schweines

[urn:nbn:de:bsz:31-334168](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334168)



setzung der Mittelbauchgegend nach jenem Wirbelsäulenstücke hin Lende genannt. Von dem Lendenmuskel, der sich in jener Gegend von den Lendenwirbeln zum Oberteil des Oberschenkels hinzieht, sehen wir auf Tafel V, 1 ein besonders feinfaseriges, zartes, saftiges Stück abgebildet.

Wie man beim Zerlegen der Braten mit dem Tranchierbesteck den Knochen beikommt, die wir bei unseren Betrachtungen gefunden haben, wie man das Fleisch vorteilhaft zerschneidet, das lernt man am besten unter Anleitung einer geübten Köchenvorsteherin. Die Regel ist, die Fasern quer zu durchschneiden und die Teilung nur nach dem jeweiligen Bedarf zu bemessen. Der Hauptschnitt wird, beim Schoßstück z. B., in der Richtung des Rückgrates bis zu diesem hinab gemacht. Der Verlauf der Rippen deutet den Weg für die einzelnen Schnitte an.

Bei den Tafeln I und II, VIII, XI und XIV erinnern wir uns zugleich, daß die dargestellten Tiere ausgeweidet worden sind, d. h. die Weichteile der großen Körperhöhlen sind herausgenommen worden; so aus der Brusthöhle das Herz und die Lungen, aus der Bauchhöhle Leber, Magen und Darm. „Weidedarm“ (Mastdarm) nennt man das Stück vom Darm, durch welches von der „Weide“, d. i. dem Futter, der unverdaute Rest abgeht. Daraus erklärt sich uns der allgemeine Ausdruck „Eingeweide“ für die obengenannten Weichteile und der andere „aus weiden“ für das Ausnehmen der Eingeweide. — Die genannten fünf Tafeln lassen sich mit den entsprechenden schematischen Zeichnungen auf Tafel B vergleichend zusammenstellen, damit man die einzelnen Fleischklassen auffinden lerne. Die geringe Mühe, die man auf derartige Vergleichen verwendet hat, lohnt sich durch die erlangte Sicherheit, mit der man das Bild der einzelnen bemerkenswerten Fleischstücke ins Gedächtnis zurückzurufen vermag.

Unsere gebräuchlichen Schlachttiere gehören zu den Paarzähern (Tafel B) unter den Säugetieren; das sind Huftiere, die mit der Spitze eines Beinpaares auftreten, während ein anderes Paar den Boden nicht erreicht. Die bisher betrachteten Huftiere werden den Wiederkäuern zugezählt. Das Schlachtier, dem wir zum Schluß noch einige Aufmerksamkeit schenken wollen, wird zu den Rüsseltieren unter den Paarzähern gestellt. Es ist ein Allesfresser, der aber aus dem Allerlei, welches er dem Pflanzen- und Tierreiche entnommen hat, ein vortreffliches Fleisch bildet, das für breite Volksschichten ein sehr wichtiges Nahrungsmittel geworden ist.

Das Fleisch des Schweines.

(Tafel XIV—XVI.)

Wem wäre nicht jene Erzählung bekannt, nach welcher der heimkehrende Odysseus beim „göttlichen Sauhirten“ Eumaios Einkehr hält und zu seinem Leidwesen erfahren muß, daß ihm die lästigen Freier seines Hauses ein fettes Schwein nach dem anderen verzehren? Bei Griechen und Römern war die Schweinezucht von alters her heimisch. Verschiedene orientalische Völker verabscheuten und verabscheuen dagegen die Schweine als unreine Tiere. Bei uns ist die Schweinezucht ein Hauptzweig der landwirtschaftlichen Viehzucht. Auch der Kleinbürger hält sich häufig ein Schwein, das ihm den Hauptbedarf an Fleischnahrung liefern muß. Bekannt ist, wie in den Zeiten, da die städtische Bevölkerung noch viel Landbau betrieb, die Schweine oft eine recht lästige Straßensfreiheit genossen. Das „Schweineschlachten“ gehört auch heute noch an vielen Orten zu den Festen des Hauses, und wenn der Maler des deutschen Hauses, Ludwig Richter, die Poesie der einfachen schlichten Häuslichkeit malt, so vergißt er nicht, gelegentlich über der Pforte der Hausthüre einen Schweinskopf anzubringen. Welche Bedeutung das Schwein für den Weltmarkt hat, das haben wir bereits früher (S. 8) angedeutet.

Unsere Tafel XIV läßt die Hauptmerkmale des Schweines deutlich hervortreten: Zugespitzter Kopf, kurzer hoher Scheitel, rüffelartige, stumpfe Schnauze, große Ohren, mehr oder weniger geringelter Schwanz, kurze Beine mit zwei Paar Klauen. Bei genauerer Betrachtung des Kopfdurchschnittes bemerken wir noch, daß das Gebiß ein vollständiges ist, während den vorher betrachteten Tieren im Oberkiefer die Schneidezähne fehlen und durch einen schwieligen Wulst ersetzt sind.

Das Schwein liefert unter allen Schlachtieren verhältnismäßig die größte Menge Fleisch. Es macht 82—85% des Gesamtgewichts aus. Zwar ist der Eiweißgehalt des Fleisches nicht so groß wie der des Rind-



fleisches; aber der Fettreichtum ist wesentlich größer, der Wassergehalt infolgedessen geringer. Daß das Tier nicht arm an Leimbildnern (vgl. S. 21) sein kann, erklärt sich aus der Verwendung von Maul, Ohren, Füßen, zumal der jungen Schweine, zu Sülze.

Das Muskelfleisch von den zur Schlachtung kommenden, in der Regel nur jüngeren Schweinen ist fast immer reichlich mit Fett durchsetzt, wodurch die rote Fleischfarbe fast vollständig verdeckt wird (siehe Tafel XVI). Das hervortretende Fleisch darf jedoch keinesfalls bleich aussehen und muß zarte Fasern haben.

Die das Fleisch bedeckende „Schwarte“ soll von hellgrauer Farbe sein.

Wegen seiner Schmachhaftigkeit wird das ausgeschmolzene weiche Fett (Schweineschmalz) neben ganzen Streifen von Speck von den weniger bemittelten Bevölkerungsklassen ziemlich häufig an Stelle der Butter verwendet. Ein Mus von Bohnen und Speck war es, das die alten Römer ihrer göttlichen Thürschützerin Carna am festlichen Tage opferten und in vielen Gegenden bilden Hülsenfrüchte mit Speck noch heute ein ebenso beliebtes als zweckmäßiges Nahrungsmittel. Es ist ferner bekannt, daß in dem Kriege 1870/71 der reichliche Genuß von Speck wesentlich zur Kräftigung der Soldaten beigetragen hat.

Wenn gesagt wird, daß Fett „unreine Haut und Ausschläge“ veranlasse, so bezeichnet man dies mit Recht als ein „Ammenmärchen“. Über den Erfolg des Fettgenußes muß jeden die Erfahrung klug machen. Wir wissen (siehe S. 23), daß das Fett nicht im Magen schon, sondern im Darmkanal verdaut wird und zwar unter dem Einfluß der Galle und des Bauchspeichels (Tafel A). Geschieht der Zufluß dieser Verdauungssäfte in ungenügender Weise, so kann das Fett unmöglich die Darmwände durchdringen und nicht in den Säftestrom aufgenommen werden. Es geht also unaufgesaugt durch den Körper hindurch, ohne ihm den erhofften Nutzen gebracht zu haben. Wer ferner Neigung zu Fettleibigkeit hat, der wird den Fettgenuß sehr einschränken und, dem Räte des Arztes folgend, unter Umständen zur reinen Fleischkost greifen müssen (Bantingkur).

Guter Speck soll weiß von Farbe, fest und körnig sein. Sieht er gelblich aus und hat er einen scharfen Geschmack, so ist er fehlerhaft gesalzen und geräuchert worden. Über dem Lobe, welches man dem amerikanischen Speck seiner Billigkeit wegen zu teil werden läßt, darf man nicht vergessen, daß bei dem Genuße desselben alle Vorsicht geboten ist.

Nicht unerwähnt wollen wir lassen, daß zuweilen sogenanntes „Speisefett“ oder „Nahrungsfett“ auf den Markt gebracht wird. Hinter solchen hochtrabenden Namen steckt weiter nichts als ein schlichtes Schweinefett. Die Hausfrauen sollten sich durch dergleichen Namen nicht blenden lassen und nur solche Waren kaufen, über deren Herkunft vollständige Klarheit gegeben wird. Einfache Darlegung des Nährgehaltes und der Abstammung ist weit höher zu schätzen als prunkende Aufschriftzettel auf Büchsen und Schachteln.

Die einzelnen Fleischstücke des Schweines eignen sich sowohl zum Kochen als zum Braten; jedoch sind der Hals (Kamm, Tafel XV, 3), sowie die Schulter und der Bauch (Tafel XV, 2 u. 3) im gekochten Zustande ungleich saftiger als Rücken (Tafel XV, 3) und Keule (Tafel XVI, 2). Diese sind zum Braten vorzuziehen.

Das Rippenstück (vgl. Tafel XVI, 1) wird im ganzen zu Schälbraten, im zerschnittenen Zustande als Rippchen, Karbonade (Rostfleisch) vielfach verwendet. Obwohl nach Einführung des Schlachtzwangs und mit Einrichtung behördlicher Fleischschau die Gefahr des Genußes trichinösen Fleisches sehr beschränkt ist, muß man dennoch aufs ernste vor dem Genuße ungekochten oder schlecht gekochten Schweinefleisches warnen. Durch starkes Braten und Kochen des Fleisches werden die Trichinen sicher getötet, die dem geschärften Auge des Trichinenschauers entgangen sein könnten (vgl. S. 16 f.). Ja wir dürfen behaupten, daß nicht die mikroskopische Fleischschau es ist, welche den größten Schutz gewährt, sondern die angemessene Zubereitung des Fleisches. Auch in Zeiten, wo mit der Trichinose die Trichinenfurcht abzunehmen pflegt, sollte man dieses sichereren Schutzes nicht vergessen. Man sollte allezeit Leben und Gesundheit den Geschmacksliebhabereien voranstellen.

Als allgemein bekannt setzen wir voraus, daß das Schweinefleisch teils im frischen Zustande, teils nach vorheriger Pökung (S. 17) und Räucherung auf den Tisch kommt. Es gab eine Zeit, wo frisches Fleisch selbst bei Hofe als ein Leckerbissen galt; man aß fast nur gepökeltes und geräuchertes Fleisch.



Dem ungerechtfertigten Vorurteil gegenüber, das man hie und da gegen geräuchertes Fleisch hat, bemerkt Brücke sehr treffend: Das Räuchern ist nicht nur eine der ältesten, sondern auch eine der besten Erfindungen und hat der Volksernährung mehr genützt, als alle anderen Arten der Konservierung zusammengenommen. Welchen Wert geräucherter magerer Schinken für Gesunde und Kranke hat, ist bekannt. Der rohe Schinken steht dem gekochten voran. Letzterer hat durch das Sieden nicht bloß an Geschmack, sondern auch an Nährstoffen verloren, und zwar besonders dann, wenn er vor dem Kochen abgewässert worden ist. Ein gut gepflegter Schinken bedarf, seines nur mäßigen Salzgehaltes halber, nicht des Einwässerns, sondern nur des leichten Abwaschens.

Wenn auch das Rauchfleisch dem Pökelfleisch vorzuziehen ist, so wird doch auch letzteres gern auf dem Tisch gesehen. Wir erinnern nur an gepökelte Schweinschnauze, Schweinsohren und an Schweinsknochen. Das Bauchfleisch ist meist sehr fett und wird geräuchert als Schwarzfleisch gebraucht. Ist die Räucherung eine vollständige, so ist das Fleisch vortrefflich gegen Fäulnis geschützt. —

Zu den Konservierungsmitteln für Fleisch dürfen wir auch die Würstherstellung rechnen, aber nur bei geräucherter Wurst ist der Inhalt gut geschützt. Bis zum 13. Jahrhundert wurde Wurst nur aus Schweinefleisch gemacht. Seit jener Zeit bürgerte sich allmählich Wurst aus gemischtem Fleische aller Art ein. Da die Wurst als Ernährungsmittel eine nicht geringe Bedeutung hat, so wollen wir über den Nährstoffgehalt einiger gebräuchlichen Sorten einen Nachweis geben, der auch heute noch brauchbar ist, obwohl die Preise sich in den letzten Jahrzehnten sehr gesteigert haben. Die im Leipziger pathologisch-chemischen Laboratorium angestellte Untersuchung ergab, daß man für 1 Mark erhält:

	Getrocknete Bestandteile	Eiweiß	Fett
von Knackwurst	220 g mit	150 g	57 g
„ Cervelatwurst	162 „ „	91 „	51 „
„ Blutwurst	236 „ „	119 „	105 „
„ Leberwurst	335 „ „	153 „	173 „
„ Sülzwurst	422 „ „	250 „	155 „

Leider wird der Ernährungswert der Wurst, zumal der sogenannten Luxuswürste, herabgesetzt durch den oft ungebührlich starken Zusatz von Gewürzen. Das ist ein Vorwurf, der auch der Zubereitungsweise mancher anderen Nahrungsmittel gemacht werden muß. So wirkungsvoll die Gewürze für das Verdauungswerk sind, weil sie den Geruch- und Geschmackssinn angenehm erregen und eine beschleunigtere Absonderung der Verdauungssäfte hervorzurufen vermögen, so nachteilig wirkt ein starker Genuß derselben.

Brücke will sie daher aus einem Haushalte, in dem noch Unerwachsene ernährt werden, möglichst verbannt wissen, aus der Kindernahrung vollständig. Insbesondere macht er darauf aufmerksam, daß durch den Genuß stark gewürzter Speisen die Entwicklung der Mädchen in ungünstiger Weise beeinflusst werde.

Wir schließen, indem wir der Überzeugung Ausdruck geben, daß der Mensch sich nicht nur ernähren, sondern in der Nahrung zugleich eine Quelle des Genusses finden soll.

Daraus erwächst der Hausfrau und Küchenvorsteherin die doppelte Aufgabe, die Nahrungsmittel unter Berücksichtigung der vorhandenen Geldmittel nach ihrem Nährwerte zusammenzustellen und sie so zuzubereiten, daß dem Verdauungswerke vorgearbeitet und den berechtigten Forderungen der Sinne Genüge geleistet wird.

Die Küche hat man als die beste Empfehlungskarte der Hausfrau bezeichnet. Auf dieser Karte soll aber nicht die alte Fastenklage dauernd Platz finden: Caro, vale! Fleisch, lebe wohl! Die Hausfrau hat sich vielmehr das andere Wort zum Wahlspruch zu wählen: La carne vale! d. i. das Fleisch gilt; das Fleisch besteht zu Recht auf einem Speisezettell!