



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Universitätsbibliothek Paderborn

Westfalens Tierleben in Wort und Bild

[Säugetiere]

Landois, Hermann

1883

Das Schwein, *Sus scrofa* L.

urn:nbn:de:hbz:466:1-34901



Das Schwein, *Sus scrofa* L.¹⁾



Unser einheimisches westfälisches Schwein stammt nach den übereinstimmenden Untersuchungs-Ergebnissen der Zoologen unzweifelhaft von dem Wildschwein ab.

Das **Wildschwein**, *Sus scrofa* L. (vgl. Fig. 15), ist von allen Viehhäutern am wenigsten plump gebaut, jedoch verrät seine dicke Schwarte noch hinreichend die nähere Verwandtschaft mit ihnen. Der seitlich zusammengedrückte schiefe kegelförmige Kopf endigt in eine lange Schnauze; dieselbe trägt oben eine platte bewegliche Wühlscheibe, in deren Fläche die Nasenlöcher liegen. Das Schwein besitzt alle Zahnarten; die unteren Schneidezähne bilden eine Schaufel, während die Eckzähne (Hauer oder Gewehre) aus beiden Kiefern nach oben hervorragen; die Augen sind enggeschlikt, die Ohren groß. Das Haarleid des Ebers und der Sau bilden bräunlich-schwarze, gelbgesprenkelte Borsten, welche am Unterhalse struppig nach vorn gewandt stehen und namentlich im Nacken und auf der Rückenlinie sehr stark

¹⁾ Ganz besonders eingehend behandeln wir die Hausfäugetiere, insofern solche auch der Landmann nicht gründlich genug kennen lernen kann, und es dringend nötig wird, „die theoretische Behandlung der Tierproduktion den Händen halbgebildeter, vielschreibender Landwirte zu entreißen und zu einem Zweige wirklich wissenschaftlicher Zoologie zu erheben. Denn erst dann wird es möglich sein, auch die Gesetze der Vererbung zu ergründen und Regeln für die Nutzenanwendung derselben zu gewinnen.“

Wir führen daher im Zusammenhange mit den wissenschaftlichen Beobachtungen und Erfahrungen die neuesten Errungenschaften auf dem Gebiete der Landwirtschaft vor, so daß jeder Besitzer von Land und Vieh daraus auch wichtige Aufschlüsse und Winke über dessen vorteilhafteste Haltung und Behandlung entnehmen kann.

werden. Die jungen Wildschweine (Frischlinge) sind zierlich gelb und braun längsgestreift. An den schlanken Beinen bemerken wir vier Hufe, von denen aber nur die beiden mittleren auftreten; die beiden anderen stehen höher gerückt nach hinten. Der Schwanz wird ringelig getragen. Die Stimme des Schweines ist bald ein tiefes Grunzen, bald ein helles markdurchdringendes Quieken. Die knorpelige Schnauze dient zum Wühlen (Brecken), der Unterkiefer als Schaufel; mit diesen Instrumenten wird der Erdboden und die etwa darauf befindliche Grasnarbe umgewühlt und werden die entblößten tiefliegenden Wurzeln, die Knollen, Trüffel und Insekten mit den Eckzähnen ausgebrochen, welche Arbeit der starke Nacken erleichtert.

Wo Ackerbau getrieben wird, darf man das Wildschwein nicht dulden, da es der Ernte oft beträchtlichen Schaden zufügt. Daher kommt es, daß dasselbe jetzt mehr und mehr auf die sumpfigen, dichtbewachsenen Gegenden, die ja überhaupt erste Bedingung für seinen Aufenthalt sind, beschränkt wird. Im Walde fressen die Wildschweine außer Eicheln, Bucheln, Kastanien, Pilzen u. dergl. auch Insekten; sie legen aber, um in die Fruchtfelder zu gelangen, in einer Nacht meilenweite Märsche zurück, und eilen nach Befriedigung ihres nicht geringen Appetites vor Tagesanbruch in die alten Verstecke zurück. Haben doch zur Zeit des feudalen Jagdrechts die sich scharenden Rotten in einer Nacht ein Kartoffelfeld bis zu 10 Morgen umgebrochen und ausgeplündert. Besonders schädlich sind sie auch der Roggenfaat, die nach Kartoffeln bestellt ist, indem die Wildschweine den vereinzelt zurückgebliebenen Knollen nachwühlen und so die ganze Saat verderben.

In neuerer Zeit werden denn auch wieder von allen Seiten, wo sich größere Waldkomplexe befinden, Klagen über die angerichteten Schäden laut. So teilt uns Herr Landrat Freusberg in Olpe mit: „Schwarzwild war bis 1865 hier vollständig unbekannt. In dem genannten Jahre zeigten sich zuerst in dem an die Rheinprovinz stoßenden südlichen Teile des Kreises ganz vereinzelt einige Sauen, welche wohl zweifellos aus der dem Fürsten von Hatzfeld gehörenden Herrschaft Wildenburg übergetreten waren. Von der Zeit an hat sich die Zahl der Sauen stetig vermehrt und namentlich haben sich dieselben auch in dem nördlichen Teile des Kreises gezeigt; ich glaube aber, daß das dort aufgetretene Schwarzwild vom Arnsbergerwalde herunter gekommen ist. Jetzt sind die Sauen in fast allen Teilen des Kreises Standwild und richten überall erheblichen Schaden an. Am übelsten beraten sind diejenigen Gemeinden, welche an das dem Grafen von Fürstenberg-Herdringen gehörende, im Kreise Siegen belegene Gut Burgholdinghausen grenzen, in dessen ausgedehnten Waldungen und Dickungen die Tiere einen ungestörten Schlupfwinkel finden.“

Schwein.

Eine ganze Reihe von Zeitungsnotizen über die Wildschweine und ihre Vermehrung in unserer Provinz stehen uns zu Gebote, woraus wir nur folgende hier mitteilen wollen.

Aus dem Kreise Siegen, 13. August 1882. Die Wildschweine in unserer Gegend haben sich so vermehrt, daß der Kreistag außer den bereits aus Staatsfonds zu zahlenden Schußprämien auch seinerseits Prämien einzuführen beschloffen hat. Es sollen bis auf weiteres gezahlt werden für die Tötung eines Mutter Schweines 15 *M.*, eines Ebers 10 *M.* und eines Frischlings 5 *M.*



Wildschweine: Keiler, Bache, Frischlinge (Fig. 15).

Wenden, 17. August. Einem tüchtigen Jäger, Herrn Diedrich von hier, wurde von der Kgl. Regierung eine angenehme Überraschung zu teil. Derselbe hat seit kurzer Zeit schon vier Wildschweinen — gestern einem Keiler von etwa 75 kg — den Garau gemacht und erhielt nun an Schußprämien 67,50 *M.* Die Wildschweine sind hier wie auch im Siegerlande, von wo täglich neue Verheerungen durch dieselben gemeldet werden, eine wahrhafte Landplage.

Simmern, Kreis Hesel, 2. September 1882. In einem von Herrn W. Witte zu Hesel hier selbst veranstalteten Treibjagen wurde ein Wildschwein

von 66 kg Gewicht erlegt, das sich mit 3 Frischlingen in einem Tannenbestande des Herrngutsbesizers Tömmes auf dem Gasberge befand. Den Frischlingen gelang es zu entkommen. Im Hinblick auf die Gemeingefährlichkeit der Tiere, die sich in hiesiger Gegend in Besorgnis erregender Weise vermehren, ist es den Herren Jägern sehr zu danken, wenn sie es sich angelegen sein lassen, dieser Vermehrung einen Damm entgegenzusetzen.

Im März 1883 sind in einem nicht großen Umkreise der Kreise Olpe, Meschede und Arnsberg in 10 Tagen 21 Wildschweine erlegt worden, wobei Keiler waren, die ausgeweidet 105 bis 115 kg wogen. Im Kreise Olpe hat man sogar eine Saunte angelegt, um dem Schwarzwilde zu begegnen; und in Meinerzhagen hat der Gemeinde-Sauhund sich nach einer Zeitungsnotiz bei einer Saujagd, auf welcher bei Badinghausen ein Tier von 125 kg erlegt wurde, ganz vorzüglich bewährt. Sonst aber sind die Jagden meist ohne das erhoffte Resultat geblieben, weil die Sauen, wenn sie beunruhigt werden, ihr Standquartier verlassen, meilenweit in andere Jagdreviere übertreten und lange Zeit unbemerkt bleiben. Auch ist dort, wo stellenweise 70 Prozent der Bodenfläche mit Wald bedeckt sind, ihr Vorhandensein nicht so leicht zu entdecken. Im Münsterlande und im Mindenschen werden sie augenblicklich nur als Streifwild angetroffen; neuerdings fanden sie sich schon in einer Rotte im Teutoburger Walde bei Jburg.

Der geringe Erfolg der Saujagden wird auch der Einteilung der Jagdbezirke in zu kleine Komplexe, der Verpachtung an „Sonntagsjäger“, der Leitung der Jagden von Unkundigen und dem Mangel an Zusammenwirken seitens der betreffenden Gemeinden zuzuschreiben sein. Die Zahl der Jagdberechtigten hat sich nach dem Gesetze vom 31. Oktober 1848 vermehrt und sind die Reviere oft in Hände gekommen, die der schwierigen und anstrengenden Saujagd nicht gewachsen sind.

Die Jagd wird in der Regel mit kräftigen Hunden geführt; das gehezte Tier verteidigt sich durch seitliche Hiebe mit seinen Hauern. Angeschossen geht es gerade auf den Jäger los; der feige Waidmann erklettert einen nahen Baum oder sucht eilig einen andern Zufluchtsort, um von dorthier eine zweite Kugel dem tapferen Tiere zuzusenden. Der beherzte Mann dagegen kniet mit dem linken Bein auf den Boden, stemmt vor das rechte Knie seinen Hirschfänger und läßt das wütende Tier mit der Brust auf die schneidige Spitze rennen, welche tödlich bis ins Herz dringt. Ein fröhliches Halali! erschallt durch den Wald und die Treiber bringen die Beute auf einer Bahre heim. Mit glühendem Eisen wird das Borstenhaar abgeseigt und das Fleisch zur Speise verwendet.

Der Keiler schlägt nur im Laufe und kehrt nicht um; die Bache dagegen kommt zurück und ist deshalb gefährlicher.

Bei den in den Wildparks veranstalteten Jagden werden die abzuschießenden Tiere von einem besonders hergerichteten höheren Stand, Kanzel, aus erlegt. In dem Wolbecker Tiergarten, der früher mit einem hölzernen Staket eingefriedigt war, das vor etwa 50 Jahren bis auf den Rest von 30 bis 40 Meter entfernt und in den Jahren 1832 bis 1836 meistbietend verkauft worden ist — wurden sonst Wildschweine und Edelhirsche gehegt. Es war ein Hüter bestellt, der auch die Wildschweine füttern mußte; sein Haus — früher Wildhüters-, jetzt Markforts Kotten genannt — diente mit zum Abschießen der unter die Fenster getriebenen Tiere. Die Jagd war zuletzt in den Händen der kommandierenden Generale des 7. Armeekorps und soll namentlich Feldmarschall Blicher das letzte Hochwild abgeschossen haben.

In Böhmen sollen 1878 an 560 Stück Schwarzwild zum Abschluß gekommen sein, auf den Hezjagden bei Wien jährlich 200—300 Stück erlegt werden. Auch unser Kaiser ist ein großer Freund der Jagd auf Wildschweine mit Kugelbüchsen; sind doch im Jahre 1869 auf der Hozjagd in der Ketzlinger Heide in der Provinz Sachsen allein 250 Sauen gestreckt worden. Als Kaiser Wilhelm einmal einen Keiler von ungewöhnlicher Größe erlegt hatte, befahl er: „den soll Peters (d. i. der Professor der Zoologie in Berlin) ausstopfen“, und steht dieses prächtige Exemplar im zoologischen Museum der Reichshauptstadt.

In der Jagdsprache heißt das Wildschwein im allgemeinen Sau oder Schwarzwild und wegen seiner Kraft und Wildheit ritterliches Tier.

Sau ist ein ritterliches Tier;
An Mut und Kraft des Waldes Hiez,
Und an Verwüstung so ungebärlieh
Und jeder Ordnung so gefährlich,
Wie die Ritter alle es waren.

Der Eber heißt in der Waidmannssprache mit dem zweiten Jahre Keiler, mit dem 4. angehendes, mit dem 5. hauendes, mit dem 7. grobes oder Hauptschwein; die Bache mit dem 3. Jahre starke, später grobe. Die Frischlinge werden mit 13 bis 18 Monaten fortpflanzungsfähig und heißen dann Überläufer. Die Hautzähne des Ebers heißen Gewehre, die der Bache aber Haken; die längeren Borsten des Nackens Federn; die dicke Haut auf den Schultern heißt Schild, der Schwanz Kürzel oder Federlein. Das einzelne Tier hat ein Lager, die Rotte einen Kessel. Der durchwühlte Boden wird Gebräcke genannt.

Das Schwarzwild ist mit den schärfsten Sinneswerkzeugen ausgestattet, gleichsam der Fuchs unter dem Hochwilde, und selbst der Berufsjäger hat nur selten Gelegenheit, die Bache mit ihren schön gestreiften Frischlingen zu beobachten oder den alten Eber unter einer kräftigen Eiche, deren Früchte in Ruhe verzehrend, zu überraschen. Ihre Feinde in der Tierwelt sind in südlichen Gegenden die großen Katzenarten, in den nördlichen Wölfe, die jedoch nur in Rudeln vereinigt ein einzelnes Wildschwein anzugreifen wagen.

Das Schwarzwild hat eine besondere Vorliebe für Schlammhäder und zieht sumpfige und wasserreiche Gegenden allen anderen vor; ohne ausgedehnte Waldungen kann es sich aber nicht halten und zieht sich, wo solche in der Ebene fehlen, in die großen Gebirgswaldungen zurück, wie es in Westfalen gethan hat. Auch sind die Tiere in sumpfigen Gegenden größer als die in trockenen Wäldern lebenden.

Wenn nun die Schädlichkeit des Schwarzwildes außerhalb der Waldungen allgemein anerkannt ist, so gehen die Ansichten wegen ihres Nutzens in denselben und für dieselben weit auseinander. Es steht fest, daß die Tiere beim Durchwühlen des Bodens eine Unmasse von Larven und Puppen waldverderbender Insekten, namentlich der Maikäfer, der Forleule, des Kiefernspinners verzehren und vernichten, die Scharen der Waldmäuse reduzieren und den Boden zur Aufnahme und Entwicklung der Saat und zu neuem Nachwuchse vorbereiten und geeignet machen. Bei ihrer Böhlerlei wird manches schädliche Kraut und Gestrüpp vernichtet und Raum für nutzbringende Pflanzen geschaffen, aber sicher auch manche Schonung grausam geschädigt, eine große Menge der Eichel- und Buchelmaß vertilgt.

Der rechte Jäger verdankt dem Schwarzwilde manch ritterliches, aufregendes Vergnügen; für den Sonntagsjäger und den Forstenbummler ist es eine gefährliche Bestie, und für den Landmann, in dessen Flur es verheerend einbricht, ein häßliches und hassenswertes Geschöpf, das zum mindesten ausgerottet werden muß.

Das Fleisch wird für sehr wohlschmeckend gehalten und soll nur während der Raupzeit des Ebers ungenießbar sein. Diese Zeit beginnt gegen Ende November und dauert 4 bis 6 Wochen. Die Bache bringt nach 18 bis 20 Wochen, gewöhnlich März, 10 bis 12, ja sogar bis 24 Junge zur Welt; doch wechselt die Frischzeit, denn Professor Altum erhielt im Jahre 1883 schon am 10. Februar einen Frischling; mitunter erscheinen die Jungen auch erst im April. Die Bachen mit den Frischlingen, denen sich auch junge Keiler zugesellen, halten sich in Kotten, so daß ihrer schon bis zu 40 Stück zusammen getroffen worden sind. Die alten Keiler isolieren sich und kehren nur zur Brunstzeit zur Kotte zurück. Die schwachen Rivalen werden

abgeschlagen, und diese wagen sich dann mitunter in die Herden zahmer Schweine. Solche Streiflinge verirren sich auch wohl ins Münsterland, wo dann sofort auf sie Jagd gemacht wird, bis sie erlegt oder durchgebrannt sind, was vor 50 bis 60 Jahren freilich häufiger vorkam als jetzt. Damals waren in den Kleingegenden nicht allein die Gehölze, sondern auch die Weiden überall mit malerischen Gruppen alter Eichen versehen, und in Eicheljahren trieb man die zahmen Schweine in die Eichelmast; dabei kam es dann vor, daß wilde Eber sich den Herden angeschlossen und in die Gehölze verlaufen haben, wo sie eingefangen wurden.

Mit 5 bis 6 Jahren sind die Wildschweine vollständig ausgewachsen; sie erreichen ein Alter von 20—30 Jahren und ein Gewicht von 100—200 kg, zu Urach soll vor vielen Jahren sogar eins von 300 kg erlegt worden sein.

Mit Ausnahme von Australien sind die wilden Borstentiere fast in allen Ländern der übrigen Erde heimisch; in Australland aber, wo sie eingeführt worden sind, haben sie sich so vermehrt, daß nach Altum drei Jäger auf Neu-Seeland in 20 Monaten 25 000 Stück erlegten. Nach Norden gehen sie nicht über den 55. Grad hinaus, wohl aus dem Grunde, weil die strengen Winter in den nördlichen Gegenden ihnen den Boden verschließen und so die Nahrung entziehen.

Die domestizierten Rassen, welche in China, Cochinchina und Siam gezüchtet werden, stammen, nach dem Bau derselben zu urteilen, von einer anderen wilden Art, jedoch scheint die wilde Stammform bereits ausgestorben zu sein. Die Kürze der Thränenbeine am Schädel, die größere Breite des Vorderteils der Gaumenknochen und die Divergenz der falschen Backenzähne sind charakteristische Eigentümlichkeiten dieses Typus. Auch die römischen, andalusischen und ungarischen, sowie die kleinen Schweizer Schweine stimmen in Bezug auf den Schädelbau mit diesem sog. indischen Schweine (*Sus indicus*) überein.

In der Steinperiode kamen schon beide Arten in domestiziertem Zustande vor. Rüttimeier nennt die letztere Art das Torf Schwein. Auch von den indischen Schweinen giebt es eine große Anzahl verschiedener Rassen; selbst das so sonderbare javanische Larvenschwein (*Sus pliciceps*) mit seinem kurzen Kopfe, der breiten Stirn und Nase, den großen fleischigen Ohren und dem tiefgefurchten Gesichte gehört dem Knochenbau nach hieher.

Im Zustande der Domestikation sind die Schweine sehr veränderlich; bei den gewöhnlichen Rassen ist das Verhältnis der Länge des Kopfes zum Körper wie 1:6, bei den Kulturassen wie 1:9, ja bei einigen wie 1:11. Wir besitzen auf unserem Museum mehrere junge Schweine, welche eine lange, rüffelartige Schnauze haben.

Am meisten veränderlich ist das indische Schwein, jedoch finden sich bei unseren einheimischen ebenfalls derartige Abänderungen, wenn auch nicht in so hohem Grade.

Auch die Länge des Darmes hat sich bedeutend geändert; beim wilden Eber ist das Verhältnis zum Körper wie 9:1, bei den gewöhnlichen Hauschweinen wie 16:1. Auch kommen einhufige Schweine vor; andere erhalten 5 und mehr Zehen, und besitzt unsere akademische Sammlung zahlreiche derartige Monstrositäten. Ferner kommen in Bezug auf die Färbung Abänderungen vor; denn während z. B. die Frischlinge bis zum 6. Lebensmonate ein hell und dunkel längstreifiges Kleid tragen, erhielt Professor Altum einmal einen Frischling mit einer unregelmäßigen tief-schwarzen und scharf abgesetzten Fleckenzeichnung auf weißem Grunde. Obige Färbung der Frischlinge hat sich auf die gezähmten Schweine nicht mitübertragen, doch giebt es Rassen domestizierter Schweine, wie z. B. in Westfalen, welche die Streifen noch tragen; und wie wir später noch nachweisen werden, besaß das alte westfälische gezähmte Schwein auch auf weißem Grunde eine schwarze Fleckenzeichnung.

Indem wir nunmehr zu unserem Hauschwein übergehen, gedenken wir des Umland'schen Verses:

Ihr Freunde, tadle keiner mich,
Daß ich von Schweinen singe;
Es knüpfen Kraftgedanken sich
Oft an geringe Dinge;

und der Hexameter Heinrich Seidels, die er zum Lobe des vorstigen Tieres gedichtet:

Längst schon trieb mich der Muse Gebot, zu singen des Schweines
Tiefempfundenes Lob, des vielfach verleumdeten Borstviehs,
Welches dem Märtyrer gleich verachtet sein Leben dahinbringt,
Bis nach grausamem Tode die innere Tugend enthüllt wird,
Welches ihm nimmer was nützt und welches ihm gänzlich egal ist.
Zwar schon sang uns sein Lob vor Zeiten der treffliche Umland,
Pries es im Erbwürstlied der beschaulich-erbauliche Trojan,
Hat ihm ein Epos geweiht der weberschreckende Herrig —
Allumfassend doch keiner erschöpfte des Schweines Bedeutung!
Darum der Menschheit Schuld zu sühnen will ich besorgt sein,
Singen dein Lob, vortreffliches Schwein, Beglückter der Menschheit.
Thörichte sind es fürwahr, Verblendete, die dich verachten,
Naserümpfend vorüber dir gehn mit dem schändlichen Ausspruch:
„Sehet das schmutzige Schwein, o welch ein Schwein ist das Schwein doch.“
Würdigen Schrittes sich naht der vielgelehrte Präzeptor,
Sorglich führt er vorüber den maulaussperrenden Zögling,

Schwein.

Welchen er Tag für Tag beträufelt mit Sprüchen der Weisheit.
Gleichwie die Köchin den Braten begießt, bis er mürbe und gar wird,
Also spricht er, mit bleicher Nase vermeidend den Schweinsduft:
„Siehe, mein Söhnchen, der Trägheit Bild und der schändlichen Schmutzlust,
Wie es behaglich sich wälzt und Tugend und Weisheit verachtet,
Einzig mit Fressgier bedacht, wie es den wampigen Wanst füllt!“
O, welch thörichtes Zeug sprichst du, mein weiser Präzeptor:
Menschentugend und Tugend des Schweins sind gänzlich verschieden;
Diesem ist Fettsein Verdienst und größter Vorzug die Fressgier.
Wär' ich an deiner Stell', o hypergelehrter Präzeptor,
Also spräch ich gewichtige Worte zum lauschenden Bögling:
„Siehe, mein Söhnchen, das Schwein, dies herrliche Wunder der Schöpfung,
Welche mit mächtigen Kräften gesegnet seine Verdauung:
Schlechte verachtete Träber und wertlos erbärmlichen Abhub
Wandelt sein mystischer Bauch in rosig fleischigen Speckwanst,
Welcher Millionen gewährt gedeihlich köstliche Nahrung.“

Das Schwein oder doch sein Fleisch wurde in Deutschland und nicht am wenigsten in Westfalen zu allen Zeiten sehr geschätzt, und früher bestand die Fleischkost vorzugsweise aus Schweinefleisch; die Schweinezucht wurde in solchem Umfange getrieben, daß selbst die Straßen aller Städte voll waren von diesen Tieren.

Nach von Nathusius lassen sich alle Rassen in zwei große Gruppen teilen. Die eine, welche vom gemeinen Wildschweine herkommt, bewohnt nach Müllmeyer und v. Nathusius außer Europa auch Nordafrika und Hindostan; die Wildschweine weichen jedoch in verschiedenen Ländern in der Form von einander ab. Der andere Typus ist der indische, der aber wild nicht mehr vorkommt. Es werden zwei Formen dieses indischen Schweines unterschieden: das kurzohrige, *Sus brachyotis* und das großohrige, *makrotis*, das sogenannte Mastenschwein, welches in Europa meist nur in zoologischen Gärten zu finden ist. Es sind jedoch in neuerer Zeit Versuche angestellt mit Kreuzungen von englischen Schweinen mit Mastenschweinen, namentlich in der Versuchstation zu Poppelsdorf, um die große Fruchtbarkeit der letzteren Rasse, welche bis über 20 Ferkel auf einmal wirft, zu übertragen. Dieser Zweck soll auch zum Teil erreicht und auch die Mastfähigkeit der Kreuzung vorzüglich sein. Die auf der Mastviehausstellung zu Hannover 1881 ausgestellten Exemplare haben gute Körperformen gezeigt.

Das kurzohrige indische Schwein ist unter dem Namen chinesisches Schwein zu Anfang dieses Jahrhunderts nach England gekommen und dort wegen seiner Weichlichkeit und des öligen Geschmacks seines Fleisches nicht in Kreuzung erhalten,

sondern mit allen englischen Zuchten gekreuzt worden. Der ölige Geschmack und die geringe Fruchtbarkeit sind dabei verschwunden, und von seiner Empfindlichkeit gegen rauhes Klima ist nach Einführung in unsere Provinz bei der jetzt fast allgemein üblichen Stallfütterung an den Bastarden nichts bemerkt worden. Das Fleisch der Kreuzungsprodukte ist zart und wohlschmeckend, wenngleich oft zu fett.

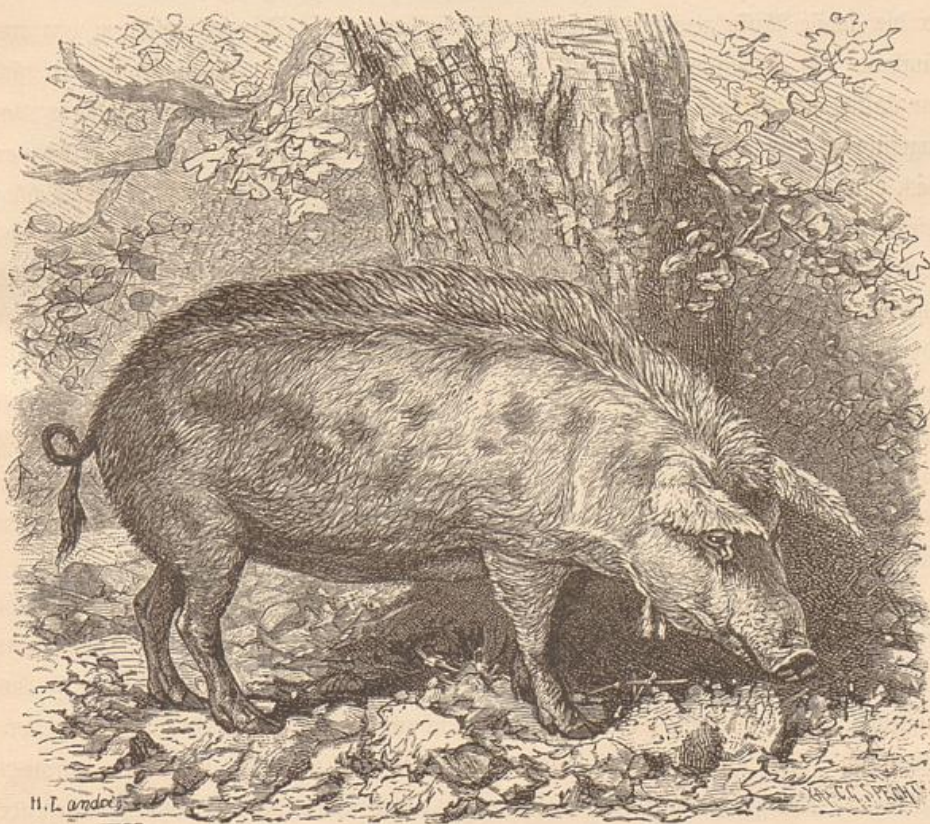
Bei der heutigen Zuchtwahl richtet man auf die schnelle Mastfähigkeit, große Fleisch- und Fettproduktion, starke Vermehrung, feine Knochen die größte Aufmerksamkeit. Wollte man auf andere Merkmale züchten, so würde das auch keine Schwierigkeit bieten. So sind einhufige Schweine nie selten gewesen und wurden ganze Herden solcher vielfach weiter gezüchtet; in derselben Weise würde es leicht sein, 5-, 6- oder 7zehige Schweine zu bekommen, wenn derartige Abänderungen nur mit Konsequenz und Auswahl weiter gezüchtet werden. Hat man doch einst in England eine Rasse zweibeiniger Schweine gezogen, denen die Hinterbeine vollständig fehlten, und diese drei Generationen hindurch fortgepflanzt. Daß man solche Rassen nicht weiter züchtete, liegt im Interesse des Landwirtes, denn was nützt uns ein Schwein ohne Schinken?

Von den mannigfachen Rassen, die auf der Erde verbreitet sind, werden in Deutschland unter den einheimischen zwei Schläge unterschieden, das große Marschschwein und das kleine Landschwein. Das westfälische Schwein zählt zu ersteren und war schon im Altertum so berühmt, daß sein Fleisch nach Rom gesandt und teuer bezahlt wurde. Später ist das für vorzüglich gehaltene Schwein der Champagne in Westfalen eingeführt und zur Kreuzung mit dem einheimischen benutzt worden. Das hiesige Schwein, welches nunmehr so gut wie ausgestorben ist, hier aber im Bilde doch noch erhalten werden soll (vgl. Fig. 16), war lang gestreckt, mit mächtigen Speckseiten und Schinken. Es erreichte ein Schlachtgewicht bis zu 300 kg und darüber, hatte einen großen Kopf oft mit vorstehenden Ohren, unter dem Halse nicht selten zwei herabhängende Fleischwarzen, „Glocken“ genannt. Der Rücken war gewöhnlich stark gekrümmt, bei ausgemästeten Tieren breit; die Beine lang, der Schwanz geringelt. Die Farbe war vorherrschend schwarzscheddig; die Borsten lang und ziemlich dicht stehend. Diese Tiere waren eben so genügsam als fruchtbar, die Sauen warfen zweimal des Jahres nicht selten 12—18 Ferkel, die sich aber nicht schnell entwickelten und erst überjährig zum Mästen geeignet zeigten. Auf 25—40 Mütter Schweine rechnete man einen Eber.

Das alte Schwein war den früheren Verhältnissen auch aufs zweckmäßigste angepaßt, die langen hohen Beine befähigten die Tiere zum Durchstreifen der

Schwein.

ausgedehnten Waldungen nach Eichelmast, die lange Schnauze durchwühlte mit Leichtigkeit den Boden nach kleinerem Getier und das dichte borstige Haar schützte vor widrigen Witterungseinflüssen. Als die Wälder mit ihren alten Eichen mehr und mehr verschwanden und an Stelle der Eichelmast die Stallfütterung trat, wurden hohe Beine, starke Rüssel und Borsten überflüssig und man griff zu fremden Rassen mit kurzen Beinen, feinem Knochenbau, fast kahler Schwarte und kleinem Kopfe, aber von großer wie schneller Mastfähigkeit.



Altwestfälisches Hausschwein (Fig. 16).

Es wird uns jetzt schon schwer, ein naturgetreues Bild von dem alten westfälischen Schweine zu entwerfen; nach einem Jahrzehnt möchte diese Aufgabe schon zur Unmöglichkeit geworden sein, da sich die Spuren alten Kulturlebens in unserer schnelllebigen Zeit so leicht verwischen! Wir geben hier die Abbildung von der größeren Rasse nach dem Gedächtnis entworfen. Eine kleinere Rasse war unter

dem Namen „Kruusken“ bekannt: hochbeinige Schweine mit starkgewölbtem, scharf-randigem Rücken, welcher an den Rückenmriß der Karauschen erinnert und dem Tiere im Volksmunde den Namen Kruusken verschafft hat.

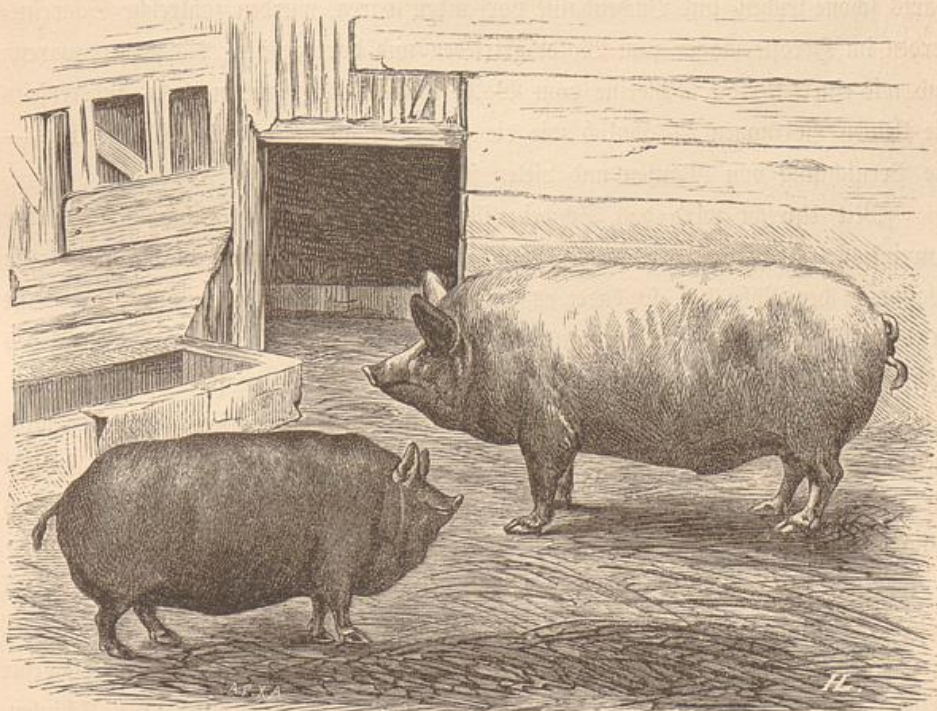
Vor etwa 50 Jahren wurde das früher in Amerika vielgezogene schwarze amerikanische Schwein, auch unter dem Namen „kleine Suffolt“ (vgl. Fig. 17) bei uns eingeführt, welches viel chinesisches Blut haben sollte. Es erlangte ein Schlachtgewicht bis 150 kg. Die Ferkel waren zum Teil gelb mit dunkelgelben runden Flecken. Es mästete sich leicht, fand aber doch wenig Eingang, weil man zu sehr an die große Rasse gewöhnt war, und ging wieder ein. Darauf erhielten wir aus England als chinesisches Schwein eine weiße Sorte, die etwas schwerer war, sich vorzüglich mästete und überhaupt nichts zu wünschen übrig ließ, aber aus dem eben angeführten Grunde doch keinen Absatz fand und wieder aufgegeben wurde. Es war dies ohne Zweifel die mittelgroße Suffolt-Rasse, welche später der große Schlag ersetzte. Vorher aber wurde noch ein kleines Schwein als englisches Vollblut importiert, weiß, mit kleinen runden schwarzen Flecken schön gezeichnet, welches sich sehr leicht mästete, aber nicht über 100 kg Schlachtgewicht schwer wurde und nicht über 6 Ferkel bekam. Die Schweinemehrer aber verlangten Speckschweine und so konnten sich diese kleineren Rassen nicht halten. Man ging nun zu dem großen Suffoltschwein mit den großen herabhängenden Ohren über, dessen Mastfähigkeit vorzüglich war. Es wurde aber leicht überzüchtet, so daß die schönen Ferkel im Alter von 6 Wochen regelmäßig frepierten. Man kreuzte deshalb mit der einheimischen Rasse, worauf die Ferkel am Leben blieben.

Außer dem Suffolt wurde auch das große Yorkshire-Schwein (vgl. Fig. 17) importiert, und beide Rassen wurden unter sich und mit dem westfälischen Schweine gekreuzt. Diese Bastarde fanden mehr Beifall als die reine Rasse, und jetzt ist das englische Blut allgemein verbreitet, das echte westfälische Schwein aber ganz verschwunden. Die Farbe ist bei beiden englischen Rassen weiß, mit dünn stehenden Borsten. Das große Yorkshire-Schwein hat einen etwas starken Kopf und stehende Ohren, und erreicht ein enormes Gewicht. Auf der Hamburger Ausstellung 1863 wurde die Sau Alice Maud, vom mittleren Yorkshireschlage zu 500 kg, der Eber Garibaldi des großen Schlages zu 600 kg geschätzt. Die erste Preisjau von der schweren Suffolt-Rasse wog 700 kg, ein in Münster geschlachteter Eber der großen Rasse Yorkshire mit Suffolt wog mit 3 Jahren 393 kg, eine Sau von 2½ Jahren derselben Kreuzung hatte geschlachtet ein Gewicht von 323 kg.

Die Suffolts haben feineren Kopf und überhaupt feinere Knochen.

Schwein.

Auch in den Ostprovinzen ist die Landrasse von den englischen Schweinen fast gänzlich verdrängt worden und ein Berichterstatter über die Mastvieh-Ausstellung zu Berlin im Frühjahr 1880 glaubt, daß seit das feinste amerikanische Schweine-schmalz mit 60—80 Pfg. das kg nach Europa geliefert werde, die übertriebene Mastung von Schweinen aufgehört habe vorteilhaft zu sein, da der Speck für den Mäster der kostspieligere, das Fleisch aber für den Käufer der wertvollere Bestandteil sei; deshalb sei man in England längst davon zurückgekommen, Schweine so übertrieben zu mästen.



Kleine schwarze Suffolk- und große Yorkshire-Rasse (Fig. 17).

Sonst wurden, wie gesagt, die großen Speckschweine verlangt und da sie am teuersten bezahlt wurden, so mußten die Züchter sich nolens volens bequemen, sie zu liefern. Als aber mit der Gestaltung der Arbeiter-Koalitionen die Zeit der Strikes und der hohen Arbeitslöhne begann, verlangten die Leute auch besser zu leben und statt des Speckes das frische Fleisch. Deshalb wurden nur noch Fleisch-tiere gut bezahlt, während Speckschweine kaum unterzubringen waren. Die Züchter waren gezwungen, zu den kleinen oder doch den mittleren Schlägen zurückzukehren, welche sie auch schon wegen ihrer enormen Mastungsfähigkeit lieb gewonnen und nur

ungern aufgegeben hatten. Durch den Krach des Jahres 1874 hat sich ein neuer Umschlag vollzogen, indem frisches Fleisch nicht mehr bezahlt werden kann und die Arbeiter wieder Speck und Magerkäse essen müssen. Es ist deshalb jetzt wieder das Speckschwein der großen Rassen an der Tagesordnung. — In Westfalen stand das Schwein sonst auf sehr intinem Fuße mit seinem Wirte: es wurde in der Küche aufgefüttert — was Schwarz zu dem Ausspruche veranlaßte: Menschen, Vieh und Rauch gehen zu einem Loch hinaus — und mit seinem Leben bezahlte es seinem Wirte die Pacht. Als die Kartoffeln hier noch nicht eingeführt, dagegen aber allwärts schöne Eichen- und Buchenhaine vorhanden waren, wurden zahlreiche Schweineherden im Herbste mager zum Walde getrieben und dort gehütet, bis sie fett waren; und wie einerseits die Schweine vom Walde lebten, so verdankten ihnen andererseits die kleinen Holzungen — ähnlich wie die großen Waldungen den Wildschweinen — die Vernichtung von Mäusen und vielen schädlichen Insekten.

Mit Unrecht wird das Schwein für ein Simmbild des Schmutzes und der Unreinlichkeit gehalten, obgleich es gern ein Schlammbad nimmt; wenn es aber Wasser in der Nähe hat, so badet es darin lieber, und Reinlichkeit und frische Luft ist dem Schweine eben so notwendig, wie allen anderen Haustieren. Wenn das Schwein gehörigen Raum hat, ist sein Körper und sein Lager stets reinlich.

In den vorzugsweise Ackerbau treibenden Gegenden unserer Provinz wird die Schweinezucht und Mastung in großem Maßstabe betrieben und werden sowohl die Ferkel als auch das Fleisch nach allen Richtungen, besonders aber nach den Fabrikgegenden der Mark und am Rheine versandt.

In Westfalen waren vorhanden im Jahre 1816 = 143 543 Stück, 1825 = 198 989 und 1873 = 251 760 Stück, während in ganz Deutschland 7 124 088 St., in Europa ca. 50 Millionen und 1875 in Nordamerika 32½ Millionen Schweine gezählt wurden. Davon führte Amerika 1880 aus ca. 380 Mill. kg Schinken, 48 Mill. kg Schweinefleisch, 188 Mill. kg Schmalz und außerdem 83 434 lebende Schweine.

Nach den uns während der Bearbeitung dieses zur Verfügung gestellten „vorläufigen Aufbereitungsergebnissen“ der Viehzählung vom 10. Januar 1883 betrug die Zahl der Schweine im Regierungsbezirk

Münster	112 404	Stück,
Minden	142 715	„
Arnsberg	112 490	„
Zus.	367 609	Stück,

also hat eine nicht unbedeutende Vermehrung der Schweine in unserer Provinz seit 1873 stattgefunden, und zwar um 115 849 Stück!

Die Behandlung der Schinken ist gewöhnlich die, daß sie mit Salz und etwas Salpeter eingerieben und in Pöfel gelegt werden, worin sie 4 Wochen liegen; darauf werden sie auf die Rauchbühne gebracht und mit Wachholder geräuchert.

So lange die Mästung der Schweine in der Nähe von Aborten stattfand, kamen viele mit Zinnen behaftete vor, weshalb die gemästeten Tiere vor dem Verkaufe stets untersucht wurden. Bei der jetzt fast allgemein befolgten reinlicheren Stallfütterung kommen diese, bekanntlich aus dem Bandwurm hervorgehenden und denselben wieder erzeugenden Tierchen selten vor. Trichinen haben sich hier noch nicht gezeigt, während sie in Amerika und in dem von dort eingeführten Speck desto zahlreicher vorkommen.

Unsere Bauersleute haben eine besondere Art und Weise, die Ferkel zu Markt zu bringen. Gewöhnlich benutzen sie die Haferkiste, einen meist mit prächtigem Schnitzwerk verzierten Holzkasten, auch wohl einen großen Koffer. Ein Strohlager macht den Ferkeln den Aufenthalt in denselben recht annehmlich. Um die Besichtigung zu erleichtern, legen sie oben drauf ein Lattengitter. Zu letzterem wird das Lattenthörchen ausgehoben, welches sonst als Thür im Gartenzaun dient. Der „Kinkselwagen“ fährt dann Kiste und Verkäufer zu Markt. Der Preis der Ferkel wird nach dem Alter bemessen; auch richtet sich derselbe vielfach nach dem Ausfall der Jahresernte. Sind Kartoffeln und Korn gut geraten und ist in Folge dessen auch der „geringe“ Mann imstande, ein Schwein zu mästen, dann stellt sich mit der größeren Nachfrage auch ein höherer Preis ein. Bei nicht ergiebiger Ernte sind die Ferkel schon verschenkt worden, um die Tiere nicht wieder nach Hause fahren zu müssen.

Hat Jemand zu seinem Gebrauche ein Ferkel erstanden, dann steckt er es in einen Sack und bindet ihn zu. Die Naht ist an einem Zipfel losgetrennt, damit das Tier durch diese Öffnung seine Rüsselschnauze stecken und unbehindert atmen kann. Der glückliche Besitzer trägt dann das quiekende Schweinchen auf den Armen wie ein Puckkind (Wickelkind) nach Hause.

Bei Volksbelustigungen spielt das Schwein hier zu Lande auch seine Rolle. Es wird mit Seife beschmiert und losgelassen. Wer es zu fangen und festzuhalten versteht, erhält es zum Lohn. Als Sieger stellt sich schließlich ein Schlauberger heraus, der das Tier mit fester Hand am Schwanz ergriff; jedoch hatte er, um das Abgleiten zu verhindern, vorher seine Hände mit Sand eingerieben. Auch

wurde auf einem Schützenfeste eine große hochbeinige Sau als Preis ausgesetzt für den, welcher eine bestimmte Strecke dieselbe, ohne abgeworfen zu werden, zu reiten verstände! Aber wie viele purzelten in den Sand!

Unser altes westfälisches Schwein besaß vom Nacken bis zum Schwanz, namentlich aber auf dem Rücken sehr starke, nach hinten gerichtete Borsten. Der Schweinemetzger erhielt keinen anderen Lohn für das Schlachten, als diese Borsten, die er an den Schuster oder an den Bürstenbinder verkaufte. Noch in der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts pflegte in der Stadt jede Haushaltung zu Weihnachten ein Schwein zu schlachten, und sich so den Winterbedarf an Fleisch, Wurst, Speck und Schmalz zu sichern. Das Schlachten geschah gewöhnlich mitten auf der Straße, und alle Nachbarbinder pflegten an diesem „Familienfeste“ teil zu nehmen. Das Abschlachten dauerte ziemlich lange. Nachdem das Schwein mehrere Stunden zur Schau auf der Straße gelegen, wurde es auf die Seite geworfen, der Gehülfe faßte dasselbe fest bei den Ohren, und der Metzger stemmte das Knie auf die Brust. Die Hausmagd ergriff das oben liegende Hinterbein. Mit dem am Wekzstahl geschärften Messer kitzelte der Metzger das Schwein am Halse; ein womögliches Grunzen lohnte den letzten Liebesdienst. Mit sicherer Hand führte er dann den Stich unter der Kehle bis ins Herz. Das quiekende Todesgeschrei begann. Das Blut wurde aus der Halswunde in die wenig geräumige flache Pfannkuchenpfanne abgelassen, und unter stetigem Rühren vor dem Gerinnen geschützt. War die Pfanne voll, dann verstopfte man die Wunde mit einer Möhre oder einem zugespitzten Holzzapfen so lange, bis das Blut in einen größeren Kessel gegossen war. Während zum zweiten, dritten und ferneren Male das Blut in die Pfanne lief, wurde das eine Vorder- und Hinterbein drehend bewegt, damit das Blut besser abfließe. Das markdurchschütternde Quieken des Tieres nahm nun immer mehr und mehr ab, es wurde leiser und leiser, bis das Schwein nach völligem Blutverlust verröchelte. Nun wurde die Leiche mit siedendem Wasser aus dem Kaffeekessel begossen, und der Metzger schabte mit einem Kuhhorn, bezüglich mit dem unteren scharfen offenen Rande desselben, die locker gewordenen Borsten von der Schwarte ab. Die Hinterbeine befestigte man darauf mit einem Querholze („Krummstod“) durch die Ferjensehnen an einer Leiter, richtete diese auf und öffnete das mit dem Kopfe nach unten hängende Tier in der Bauchnaht mit Messer und Beil. Ein Stab („Spirkstod“) zwischen die geöffneten Seiten der Brust spreizte die Rippen weit auseinander. So paradierte das Tier eine zeitlang für die Nachbarschaft, bis man — nachdem es völlig erkaltet war — dasselbe in die verschiedenen Teile zerlegte.

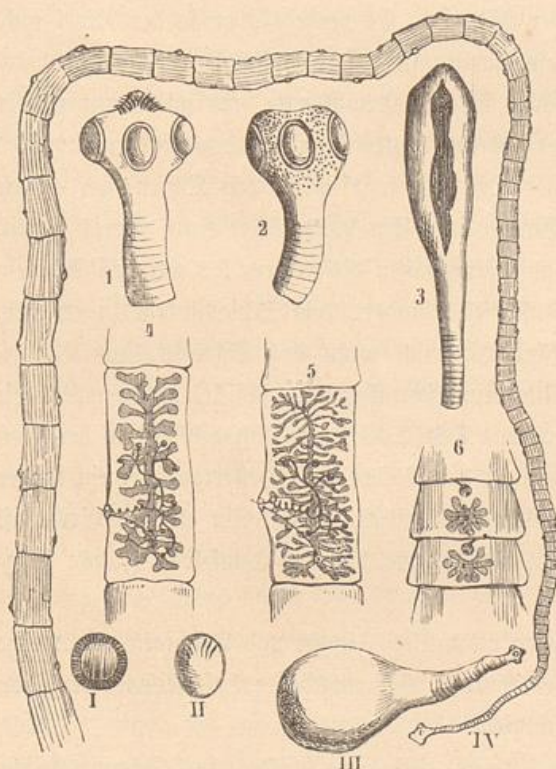
Wo schlachtet heutzutage in der Stadt eine Familie noch ein Schwein? Wo wird noch der Wurstabend gefeiert, an welchem Verwandte und Bekannte sich die verschiedenen Sorten Würste, „Schraoben“ (d. h. die bei der Schmalzbereitung übrig bleibenden entfetteten Speckwürfel), „Kopfenbraut“ (Wurstebrod) und „Pannhasen“ (gebratenen Teig beim Kochen geplatzter Würste) gut schmecken ließen? *Tempi passati!*

Auf den Bauernhöfen haben wir dem Schweinschlachten ebenfalls zugehört. Morgens in aller Frühe giebt man dem Tiere gleichsam als Hentersmahlzeit noch einmal die Freiheit, um sich auf dem Hofe nach Herzenslust umher zu tummeln. Zur bestimmten Stunde erscheint der Metzger. Es vergeht aber in der Regel nicht geringe Zeit, bis das Tier wieder eingefangen ist. Der Hofschulze, mit der Tabakspfeife im Munde, sieht sich das Treiben in aller Gemütsruhe und mit schmunzelnder Miene an. Endlich ist es auf dem rings umzäunten Hofe von den Kindern, Knechten und Mägden in die Enge getrieben. Der eine faßt es bei den Ohren, der andere beim Schwanz, der dritte beim Hinterbein. Ein vierter hat einen Strick bereit, mit dem er das Hinterbein umschlingt. Nun lassen die anderen los und das Schwein wird, am Schnelllaufen durch die Fußfessel behindert, dem Schlachtplatze zugetrieben. Es macht dann einen höchst komischen Eindruck, wenn das Schwein beim Vorangehen alle Augenblicke mit dem Hinterbeine schlenkert und schlickt, als wenn es die Fußschlinge abzuschütteln imstande wäre. Das Schlachten selbst geschieht in derselben Weise, wie in der Stadt, nur daß anstatt der Möhre der „Helltappen“, ein langer kegelförmiger Holzzapfen, in die Halswunde gesteckt wird. Ein uraltes Gerät ist dieser Heltappen, vielleicht schon Jahrhunderte lang zu demselben Zwecke sorgfältig aufbewahrt.

In dem Schweinefleische kommen bekanntlich Finnen und Trichinen vor, welche dem Menschen recht gefährlich werden können; eine eingehende Beschreibung derselben dürfte deshalb hier nicht unerwünscht sein.

Die Schweinefinnen, *Cysticercus cellulosae*, bilden im Schweinefleische erbsengroße weiße Bläschen. Nimmt man ein solches zwischen zwei Finger und drückt es gelinde, so stülpt sich ein Köpfchen (Fig. 18, III) hervor und hinter ihm ein platter, gegliederter Leib. Wird die Finne im rohen Schweinefleische, etwa in getrockneter Mettwurst oder Schinken, vom Menschen verzehrt, so verdaut der Magen die äußere Blase der Finne, der Wurm dagegen gelangt ohne diese Hülle in den Darm. Hier haft er sich mit dem Hakenranze und den vier Saugnäpfen seines Kopfes (1) fest und wächst zum Bandwurm, dem Einsiedlerbandwurm, *Taenia solium*, aus (IV). Der Kopf hat höchstens die Größe eines Stecknadelknopfes und dient nur

zum Festhalten. An seinem halsartigen Hinterrande sproßt ein neues Glied nach dem andern hervor, so daß mit der Zeit der 2—3 m lange Leib des Bandwurmes aus vielen hundert Gliedern besteht; diese sind platt und haben beinahe die Gestalt von Gurkenfernen. Seine Nahrung nimmt der Bandwurm nicht mit einem Munde zu sich, denn ein solcher fehlt am Kopfe, sondern die ganze Körperoberfläche ist in ständige, flüssige Nahrung aufzusaugen. Die reifen Glieder (4) des Bandwurms strotzen von Eiern; jedes enthält gegen 1 Million. Nach der Reife der Eier werden



Bau der Bandwürmer (Fig. 18).

Mit Ausnahme von III und IV vergrößert.

- I. Ei eines Bandwurmes.
- II. Embryo desselben.
- III. Finne desselben.
- IV. Ausgewachsener Einsiedlerbandwurm.
- 1. Kopf vom Einsiedlerbandwurm.
- 2. Kopf vom gestreiften Bandwurm.
- 3. Kopf vom breiten Grubenkopf.
- 4. Reifes Glied vom Einsiedlerbandwurm.
- 5. Reifes Glied vom gestreiften Bandwurm.
- 6. Reife Glieder vom breiten Grubenkopf.

die Glieder abgestoßen und gelangen so ins Freie. Aus den etwa vom Schwein gefressenen Bandwurmeiern (I) entwickeln sich äußerst kleine, eiförmige Larven (II), welche am vorderen Ende sechs scharfe Zähne besitzen. Mit diesen bohren sie sich in den Darm ein und gelangen in die Adern. Vom Blutstrome werden sie in die entlegensten Körperteile gespült. Meist haben sie sich bald im Fleische fest und wachsen wieder zu Finnen aus. In der Leber, im Herzen, im Gehirn, ja selbst in den Augen sind die Finnen keine seltene Erscheinung.

Gelangen Bandwurmeier in den Magen des Menschen, so können sie auch hier die Entwicklung zu Finnen antreten. Es sei daran erinnert, daß sich bei Geisteskranken häufig Finnen in deren Gehirn finden, und die Geistesstörungen in vielen Fällen auf sie zurückgeführt werden können. Entweder entstehen die Finnen im Menschen aus den Eiern des eigenen oder eines fremden Bandwurms. Dem Arzte wird es selten gelingen, Finnen aus dem menschlichen Körper zu entfernen, da nur das Messer des Chirurgen gegen sie angewendet werden kann. Dagegen kann der Bandwurm aus dem Dünndarm leicht beseitigt werden. Als bestes und untrüglichstes Mittel gegen den Bandwurm kann hier der frische Saft des Wurzelstockes vom Wurmfarn, *extractum filicis maris aethereum*, gran. 7—10, empfohlen werden. Wir haben dieses Recept besonders mitgeteilt, weil Quacksalber hier zu Lande allerlei wunderbare Kuren gegen den Bandwurm anempfehlen.

Die neueste Polizeiverordnung betreffend die Untersuchung des Schweinefleisches auf Finnen wurde von der Königl. Regierung zu Münster am 3. Februar 1883 erlassen.

Die Trichinen, *Trichina spiralis*, sind so klein, daß man sie nur mit Hilfe eines Vergrößerungsglases genau erkennen kann. Man hat sie erst seit dem Jahre 1835 entdeckt, aber bisher bei ihrem Vorkommen schon viele traurige Erfahrungen gemacht, so daß gegenwärtig alles Schweinefleisch auf Trichinen untersucht werden muß.

Im Schweinefleisch finden sich nicht selten äußerst kleine Körnchen, welche demselben ein Aussehen geben, als wäre es mit feinem Sande bestreut (vgl. Fig. 19).

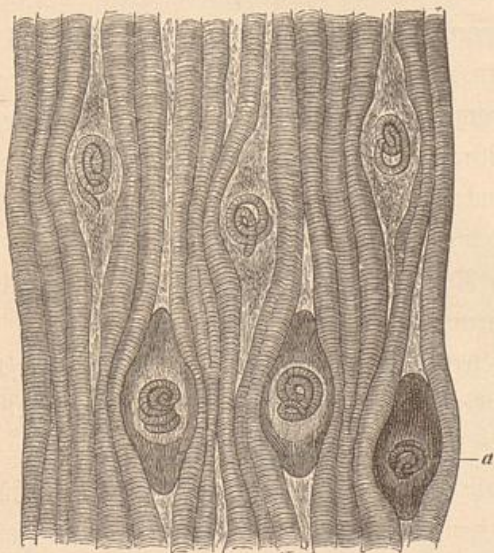
Legt man von diesem ein kleines Fleischteilchen unter das Vergrößerungsglas, so erkennt man zunächst die feinen quergestreiften Fleischfäserchen, die Muskelfasern. Zwischen ihnen liegen spindelförmige Kapseln (Fig. 20 a) und in diesen forkzieherartig gewunden ein kleiner Wurm. Dies ist die Trichine, von dem Muskelfleisch auch Muskeltrichine genannt; sie wird nur 0,6—1 mm lang und 0,03 mm dick. Wenige Bissen Fleisch enthalten bisweilen Hunderttausende solcher eingekapselten Trichinen.

Wird das mit den eingekapselten Trichinen behaftete Schweinefleisch von Menschen oder Tieren genossen und nebst den Kapseln verdaut, so bleiben die nun freigewordenen Würmchen im Darmkanal zurück. Hier erlangen sie als Darmtrichinen



Schweinefleisch mit Trichinen in natürlicher Größe (Fig. 19).

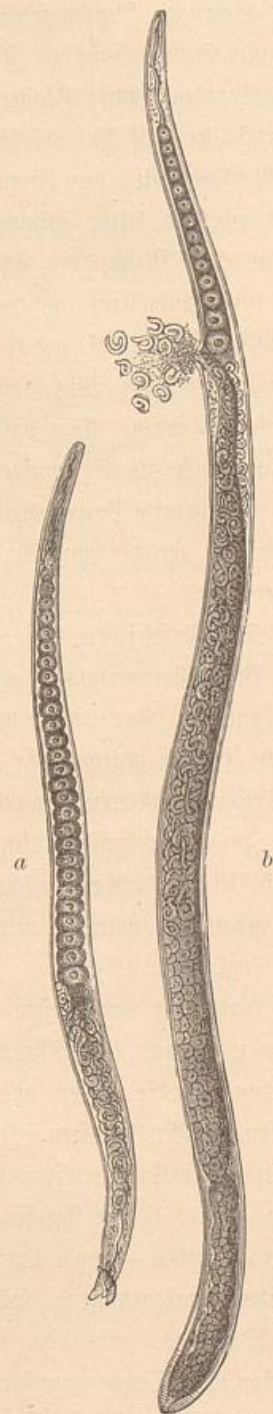
(vgl. Fig. 21), 3—4 mm lang und 0,04—0,06 mm dick, ihre völlige Größe. In dem Weibchen entwickeln sich gegen 60 Eier, aus denen, noch bevor sie



Muskelfasern mit sich einkapselnden und eingekapselten Trichinen; 50fache Vergrößerung (Fig. 20).

gelegt werden, die Jungen entstehen (vgl. Fig. 21 oben links). Diese schlüpfen bald hervor und beginnen dann ihre Wanderung. Sie durchbohren alle weichen Körperorgane, gelangen in die Muskeln (vgl. Fig. 22), ins Herz, Gehirn, in die Augen u. s. w.

Diese Wanderung verursacht Lähmung der Glieder und deren Entzündung, verbunden mit fieberhaften Erscheinungen, die nicht selten den Tod zur Folge haben. Wirksame Gegenmittel kennt man nicht. Nach der Wanderung bildet sich wieder um jedes Würmchen eine Kapsel. In diesem ruhenden Zustande verbleiben sie dann bis zum Tode des Menschen, oder bis das trichinienhaltige Fleisch verzehrt wird. Beim Genuß rohen Schweinefleisches



Darmtrichinen. a. Männchen, b. Weibchen; in 50facher Vergrößerung (Fig. 21).

ist daher große Vorsicht geboten. Gut gefochtes und stark gebratenes Fleisch ist jedoch unschädlich, weil die etwa darin enthaltenen Trichinen bei Siedehitze sterben.

Man nimmt an, daß hauptsächlich die Ratten die Verbreitung der Trichinen verursachen; es kommt ja häufig genug vor, daß Ratten Schweinefleisch, und Schweine Ratten verzehren.

Um den durch den Genuß trichinenhaltigen Schweinefleisches entstehenden Erkrankungen vorzubeugen, erließ die Königl. Regierung zu Münster am 13. Dezember 1875 eine Polizeiverordnung, nach welcher alles durch die Metzger, Händler, Gastwirte u. s. w. in den Handel gelangende Schweinefleisch zuvor einer mikroskopischen Untersuchung unterzogen werden soll.

Die Trichinenschau wurde im Jahre 1880 von 259 verpflichteten Personen ausgeübt und von diesen 19 274 Schweine untersucht, jedoch keines trichinös befunden. Dagegen fanden sich Trichinen in 25 amerikanischen Speckseiten bezügl. Schinken.

Auch im Jahre 1881 wurde kein einziges der 19 303 geschlachteten und von 252 Beschauern untersuchten einheimischen Schweine, dagegen zweimal amerikanisches Schweinefleisch trichinenhaltig befunden.

Somit hätte der Ruf, den sich die münsterländischen westfälischen Schinken seit Römerzeit weit und breit erworben, durch die Trichinen bisher noch keine Einbuße erlitten.



Trichinen auf der Wanderung;
50fache Vergrößerung
(Fig. 22).

