

Er scheint
jeden Wochentag früh
9 Uhr. Inserate wer-
den bis Nachmittag
3 Uhr für die nächst-
erscheinende Nummer
angenommen.

Freiberger Anzeiger und Tageblatt.

Preis
vierteljährlich 15 Par.
Inserate werden die
gespaltene Zeile oder
deren Raum mit 5 Pf.
berechnet.

Amtsblatt des Königl. Bezirksgerichts zu Freiberg, sowie der Königl. Gerichtsamter und
der Stadträthe zu Freiberg, Sayda und Brand.

N^o 187.

Sonnabend, den 11. August.

1860.

Belehrung über die Finnen der Schweine.

(Auf Anordnung des Königlich Sächsischen Ministeriums des Innern
bekannt gemacht.)

Die neueren Forschungen der Naturwissenschaft haben, wie über viele andere Gegenstände, so auch über die Geschichte der Eingeweidewürmer, über die Art ihrer Entstehung, über die durch dieselben veranlaßten Krankheiten, sowie über die zweckmäßigen Mittel ihrer Verhütung und Behandlung, Aufschlüsse verbreitet, welche in früheren Zeiten unbekannt waren und deshalb gegenwärtig um so mehr zu allgemeiner Kunde zu bringen sein werden, damit durch bessere Einsicht allen von hier aus der menschlichen Gesellschaft drohenden Gefahren möglichste Schranken gesetzt werden mögen.

Inwiefern nun zu den gesundheitsgefährlichsten Eingeweidewürmern insbesondere die verschiedenen Arten des Bandwurms gezählt werden müssen, und inwiefern gerade darüber, daß dieser Eingeweidewurm insbesondere durch den Genuß finnigen Fleisches und namentlich des der Schweine erzeugt wird, die neueren Forschungen vollkommene Gewißheit gegeben haben, so ist für nöthig erachtet worden, durch gegenwärtige besondere Belehrung eines Theils das Publikum selbst zur größten Vorsicht in der Wahl des zum Genuße bestimmten Fleisches aufzufordern, sowie andern Theils noch Maßregeln ergriffen sind, den Verkauf finnigen Fleisches überhaupt auf das Möglichste zu beschränken.

In ersterer Beziehung ist denn zuvörderst nothwendig zu wissen:

Der Bandwurm des Menschen und die Finne der Schweine sind zusammengehörige Thiere; der Bandwurm ist das ausgebildete, geschlechtsreife Thier, die Finne der Larvenzustand desselben. Ihr Entwicklungsvorgang, vom Eie angefangen, ist folgender:

Von dem Bandwurme, der sich bei einem Menschen eingenistet hat, gehen freiwillig oder mit den Excrementen einzelne Stücke (Glieder) ab, sobald der Bandwurm geschlechtsreif geworden ist. Diese Bandwurmglieder sind mit reifen Eiern (Brut) erfüllt, welche letztere eine große Lebensfähigkeit besitzen und namentlich durch Fäulniß nicht zerstört werden. Von der so in die Außenwelt gelangten Brut geht bei Weitem der größte Theil verloren, ohne sich in andern Geschöpfen weiter zu entwickeln; ebenso wie ein großer Theil des Kornes nicht wieder als Saatkorn, sondern anderen Zwecken dient. Ein Theil der Brut gelangt aber auch wieder in die Verdauungswege anderer Geschöpfe und so namentlich in den Magen des Schweines.

Das Schwein, wie bekannt, in Gossen, Pfügen zc. herumfressend, nimmt oft Bandwurmbrot mit in sich auf, die zufällig dahin durch Entleerungen, Kloaken zc. geführt worden war, wird aber dort nicht verdaut und vernichtet, sondern sie hat vielmehr hier einen neuen Wohnort gefunden. Sie durchzieht den ganzen Körper und nistet sich an bestimmten Stellen ein. Hier entwickelt sich nun aus jedem Bandwurm-Eie eine Finne, die in Zeit von zwei bis 3 Monaten ihre vollständige Ausbildung erlangt, und dann unverändert stehen bleibt, wobei zuweilen auf ein Roth Fleisch 150 Finnen gezählt werden. Die ausgebildete Finne besteht aus

einer mit Flüssigkeit gefüllten Blase, die, in sich eingeschlossen, einen dunkeln Punkt zeigt, der nichts Anderes als ein Bandwurmkopf mit dem Halse ist.

Viele von den Finnen gehen wieder zu Grunde. Gelangt aber eine Finne durch den Genuß finnigen Fleisches in den Magen eines Menschen, so vermag auch dieser wieder die Finne nicht zu verdauen. Nur die Blase wird verdaut, der Bandwurmkopf saugt sich fest und vom Halse aus beginnt das Wachstum des Bandwurms, der allmählig immer weiter fortschreitet, bis zuletzt sich ein geschlechtsreifer Bandwurm ausgebildet hat, der dann nun seine reifen Glieder wieder nach außen abstößt, so daß von hier aus ein neuer Kreislauf der Erzeugung beginnen kann.

Mit diesen Beobachtungen stimmt es dann überein, daß die Finnen der Schweine fast ausschließlich nur bei sogenannten Treibschweinen vorkommen und bei Schweiten, die in Gehöften und Dörfern frei umherlaufen, die also Gelegenheit finden, Bandwurmbrot aufzulesen. Dahingegen kommen die Finnen niemals vor bei Schweinen in strenger Stallfütterung und mit besonders für sie eingerichteten und für sie bestimmten Schweinehöfen, wohin Excremente von Menschen und Abtrittsabflüsse nicht gelangen.

Ebenso findet man den Bandwurm vorzugsweise bei solchen Personen, die in der Küche und in Schlachtbänken beschäftigt sind, oder rohes, gewiegtes Fleisch auf Butterbrod oder wenig geräucherte Fleischwürstchen (Saucischen) essen.

Die Finne sitzt in dem Zellgewebe und namentlich auch im Zellgewebe des Fleisches. An jeder Körperstelle können Finnen vorkommen, am häufigsten finden sie sich am Vordertheile (Zunge, Halse, zwischen Schultern und Brust) und dann am Hintertheile (an der Bauchfläche und den Schenkeln). — Die Finne erscheint als eine Gerstenkorn- bis Erbsen-große, mit Flüssigkeit gefüllte, weiße, einem Fettklumpchen gleichende, also nicht ganz durchsichtige Blase, in deren Innerem man, bei den größeren Finnen, einen festen, etwa Nadelkopf-großen Punkt wahrnimmt, der der Kopf des Bandwurms (der Finne) ist, welcher mit einem Halse an die Blase angewachsen ist.

Nachdem also aus dem Vorhergehenden einem Jeden klar sein wird, inwiefern für den Menschen die Gefahr, Bandwurmbrot zu werden, hauptsächlich auf dem Genuße finnigen Fleisches und auf der nicht vollkommenen Erödtung der somit in ihn eingedrungenen Bandwurmbrot beruht, — indem schon eine einzige Finne auf diese Weise den Bandwurm zu erzeugen im Stande ist — so folgt daraus, wie sehr es von der Sorge für menschliches Wohl geboten sei, kein Fleisch dieser Art (welches, wenn es viele Finnen enthält, überdies von geringer Nährkraft bleibt) zur Nahrung zu wählen.

Hierbei ist indeß noch zu beachten:

Das finnige Fleisch ist nur schädlich im rohen Zustande. Wird es gekocht, gebraten, eingesalzen und geräuchert, dann ist es ganz unschädlich, denn es werden hierdurch die Finnen mit Sicherheit getödtet.

Sollte man jedoch hiernach glauben, daß somit wenig Gefahr beim finnigen Schweinefleisch vorläge, so ist dagegen zu gedenken, daß der Genuß von Finnen, aus dem sich ein Bandwurm entwickelt, erfolgen kann beim Genuße gewiegten, rohen Fleisches auf