

Verwendung von Schweinefett, früher und heute

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **21 (1964)**

Heft 6

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-552737>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Verwendung von Schweinefett, früher und heute

Besonders auf dem Lande war es vor 40 bis 50 Jahren allgemein üblich, sich seine eigene Fettmischung zuzubereiten. Dazu verwendete man Schweinefett, Nierenfett, Butter und einen bescheidenen Anteil an Öl. Alles zusammen gesotten, ergab Grossmutter's bevorzugte Fettmischung. Tatsächlich glaubte sie auf diese Weise in ihrer Küche das beste Fett zum gesundheitlichen Wohle ihrer Familie zu besitzen. Man wusste damals noch nichts vom Werte hochungesättigter Fettsäure und auch die Cholesterinfrage war allgemein noch unbekannt. Heute jedoch ist man davon unterrichtet, dass tierische Fette sehr wenig ungesättigte Fettsäure besitzen, und dass sie zudem den Cholesterinspiegel im Blute erhöhen. Der Wichtigkeit dieser Erkenntnistatsache ist es zuzuschreiben, dass daher der Verbrauch und damit auch der Preis von Schweinefett sehr zurückgegangen sind.

Man weiss heute, dass Cholesterin im Blute in der Hauptsache für gewisse Alterserscheinungen verantwortlich ist. Dies sollten besonders jene beachten, die unter Arteriosklerose leiden. Dieser nachteilige Umstand hat dazu beigetragen, dass das früher so begehrte und hoch eingeschätzte Schweinefett heute meist nur noch in der Industrie verwendet wird, und zwar vor allem zur Herstellung von Seifen. Es gibt zwar einige schlaue Fettleieferanten, die einen günstigeren Ausweg gefunden haben, um das billig gewordene Schweinefett nutzbar loswerden zu können. Sie verarbeiten es ganz einfach stillschweigend unter ihre Fettmischungen, die sie unter einem Fantasienamen vor allem an Bäcker, Konditoren, an Hotels und Anstalten liefern. Kein Wunder, wenn man sich oft nach einer Mahlzeit in

Gasthäusern nicht wohl fühlt, weiss man doch nie, welche Fette dort Verwendung finden. Ist man gesundheitlich besonders empfindlich und auf die ausschliessliche Verwendung von ungehärteten Ölen eingestellt, dann kann ein solch ungewohnter Fettgenuss unliebsame Störungen hervorrufen.

Es ist auch nicht angenehm, zu wissen, dass die knusperigen Gipfeli und Weggli, denen so manche von uns gerne zusprechen, ja, dass sogar die Konditoreiwaren womöglich Schweinefett enthalten. Dies wird den Vegetariern nicht genehm sein und vor allem werden die orthodoxen Juden darüber erschrecken, ist es ihnen doch nicht erlaubt, Schweinefleisch und somit auch kein Schweinefett zu essen. Wer als Geschäftsmann gemischte Fette unter einem Fantasienamen einkauft, sollte sich nach der genauen Zusammensetzung erkundigen, nicht nur in seinem eigenen Interesse, sondern vor allem auch in jenem seiner Kundschaft. Vielen ist es zwar gleichgültig, wie ihre Nahrung zubereitet ist, wenn sie ihnen nur schmeckt, während wieder andere gewohnt sind, auf ihre Gesundheit zu achten, um leistungsfähig bleiben zu können. Gesundheitlich bereits Geschädigte aber sollten sich stets vorsehen, um meiden zu können, was ihnen weitere Schädigungen zufügen würde. Landleute lächeln vielleicht spöttisch über diese Vorsichtsmassnahmen, doch sind die Nachteile, die entstehen können, wenn man sie nicht beachtet, heute genügend bekannt. Wir sind sonstwie noch vielen anderen nachteiligen Einflüssen ausgesetzt, so dass wir uns nicht damit vertrösten können, dass unsere Grossmütter einst glaubten, ihre Schweinefettmischung sei für die Gesundheit vorzüglich.

Sind chemische Düngemittel immer schädlich?

Ob chemische Düngemittel für den Boden und somit für die Pflanze, weiterhin aber auch für Mensch und Tier schädlich sind,

ist in erster Linie eine Sache der Dosierung. Es gibt kein bekanntes Gift, das in einer gewissen herabgesetzten Menge