

10 Rappen das Pfund Fleisch!

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot**

Band (Jahr): **217 (1944)**

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-657606>

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.

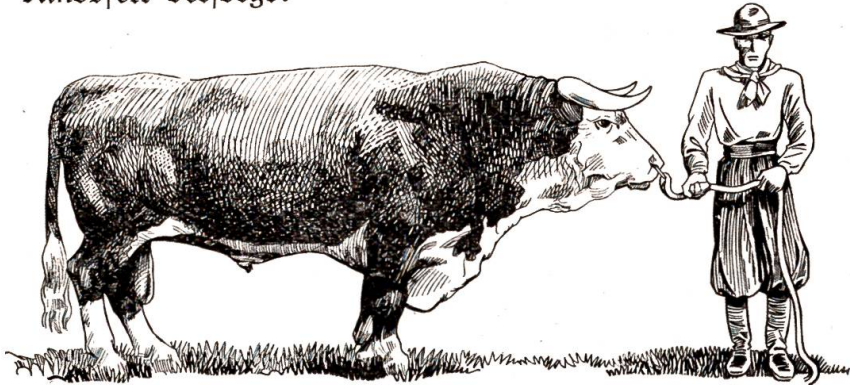
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

10 Rappen das Pfund Fleisch!

Als die spanischen Eroberer Südamerika durchstreiften, entdeckten sie wohl viele Indianer, Paläste und Gold, aber keine Röhre. Es gab dort nämlich keine. Ja wieso kommt es denn, daß ausgerechnet dieser Kontinent heute einen riesigen Viehbestand aufweist und in normalen Zeiten die ganze Welt mit Cornedbeef, Fleischextrakt und Rindsfett versorgt?



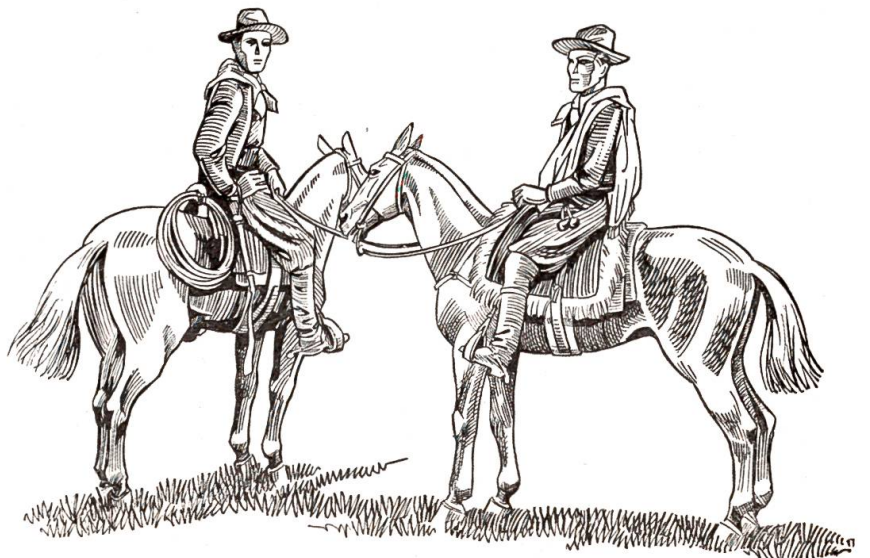
Hereford-Zuchtstier im Wert von 25,000 Goldfranken.

Das kam so: Im Jahre 1552 brachten portugiesische Kolonisten die ersten Rinder ins Land. In den grasreichen Pampas-Ebenen des La-Plata-Stromes gedieh das Vieh vorzüglich und vermehrte sich rasch. Dann kamen politische Wirren. Zum Vergnügen der Rinder, denn, verwahrlost, begannen diese, die endlosen Pampas zu durchstreifen. Bald waren es Millionen, schließlich Hunderte von Millionen. Die Tiere wurden nur der Felle wegen eingefangen und geschlachtet; das Fleisch warf man in den Fluß. In den Städten konnte man die auserlesensten Stücke zu 10 Rappen das Pfund haben. Und derweil mangelte es in Europa an Fleisch, genau so wie heute.

Da gründeten 1865 in London eine Anzahl unternehmungslustige Männer die Liebig's Extract of Meat Company. Diese ließ in Europa gewaltige Installationen herstellen, schaffte sie übers Meer, den La-Plata-Strom hinauf. Und dort in der weltabgeschie-

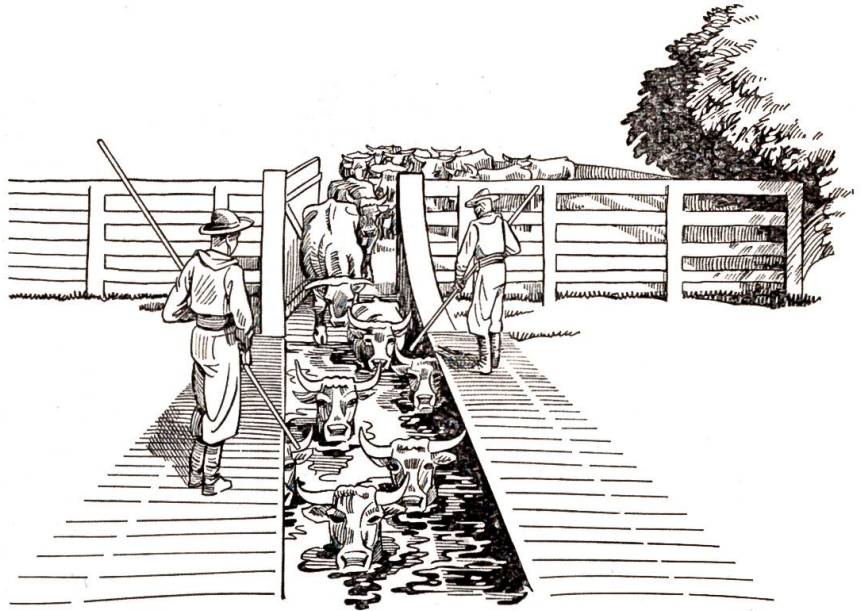
denen Wildnis errichteten sie die erste Fabrik, in Fran Bentos im Lande Uruguay. Als Grundlage dazu sollten Liebig's Forschungen dienen. Dieser große Gelehrte wurde 1803 geboren, während der napoleonischen Wirren, Zeiten wie heute. Liebig sollte zum größten Wissenschaftler seines Jahrhunderts werden, zum Begründer der modernen Chemie, Medizin und Landwirtschaft. Liebig hatte auch eine Methode erfunden, um dem Fleisch seine Extraktstoffe in haltbarer Form zu entziehen, d. h. seine aromatischen Kraftstoffe, seine anregenden Fleischbasen und seine mineralischen Nährsalze. Aber das Fleisch in Europa war viel zu teuer, und Liebig schrieb noch 1846: „Wir müssen uns unser heimisches, teures Fleisch in seiner ganzen Kraft erhalten und die Suppe dort gewinnen, wo das Fleisch billig ist.“ Und das nahm nun die Londoner Company gründlich an die Hand. Die wissenschaftlichen Ideen Liebig's wurden auf großindustrieller Grundlage ausgearbeitet, und bald folgten der ersten Fabrik in Uruguay solche in Argentinien, Paraguay usw., in immer gigantischerem Ausmaße. Die Kochkessel z. B. fassen jeder 5000 Liter, und es sind immer ganze Reihen an der Arbeit, werden doch manchmal bis zu 300 000 Liter im Tage gekocht.

Zur Fabrikation dienen 4—5jährige Rinder.



Gauchos in malerischer Tracht.

Zu junge Tiere gäben keinen guten Extrakt, sowenig wie Milchvieh. Die Pampasrinder müssen nie Milch geben und leben jahraus jahrein im Freien. Berittene „Gauchos“ in malerischer Tracht treiben die Herden bis in die Nähe der Fabriken, wo man sie einige Tage ausruhen läßt. Vor und nach der Schlachtung wird jedes Stück aufs genaueste untersucht. Die Schlachtung geschieht blitzschnell auf modernste Weise, worauf geübte Spezialisten das Fleisch von Knochen und anhängendem Fett befreien. Schneidemaschinen hacken es klein. Dann wird es mit kaltem Wasser in den Riesenkesseln angelegt. Das beim Kochen oben aufschwimmende Fett wird abgeschöpft. Durch das Erhitzen wird das gerinnbare Eiweiß abgeschieden, während die Extraktivstoffe in den Kochsaft übergehen. Dieser passiert nun eine Reihe von Filtrier- und Klärapparaten. Jetzt wird der köstliche Saft so lange eingedampft, bis ein Pfund Extrakt dem Saft aus 35 Pfund knochenfreiem Fleisch entspricht. Salz oder andere Zusätze werden keine beigelegt, auch keine Konservierungsmittel, da Liebig-Extrakt von selbst unbegrenzt haltbar ist. Schließlich wird der Extrakt in großen Kanistern nach allen Weltteilen verschifft, um dort in kleine



Die Rinder durchqueren den Badefanal.

Steinguttöpfe für den Einzelverkauf abgefüllt zu werden. Bei uns z. B. geschieht das in der Liebig-Fabrik zu Basel. Dort wird er unter Vermischung mit Gewürz, Fett und Salz auch zu Liebig-Bouillonwürfeln gepreßt oder mit Wasser verdünnt als flüssige Fleischkonsomme in Flaschen abgefüllt.

Die Verwendung von Liebig-Fleischextrakt ist vielseitig. Die Hausfrauen brauchen ihn als Küchenhilfsmittel, die Spitäler als Kräftigungs- und Diätmittel, in der pharmazeutischen Industrie dient er zur Herstellung von Kraftweinen, in der Nahrungsmittelindustrie als Zusatz zu Konserven und Bouillonpräparaten, in den Laboratorien macht man damit wissenschaftliche Versuche, Forschungsreisende nehmen ihn als Notproviant mit.

Die Großproduktion an der Quelle des Rohstoffes erniedrigt natürlich den Gestehungspreis beträchtlich. Ebenso wirkt die Verwertung der Nebenprodukte stark verbilligend: die ausgekochten Fleischfasern geben Viehfutter, die gemahlene Knochen Düngemehl, die verschiedenen Fettforten dienen bei der Fabrikation von Mar-



Eine der zahlreichen Pampas-Herden.



Einfangen eines entwichenen Jungstiers.

garine und Bouillonwürfeln, aus den Hörnern macht man Knöpfe, aus den Fellen Leder, die Zungen in Büchsen gelten einen hohen Preis. Aus der Leber und den Drüsen gewinnt man wertvolle Arzneimittel. Das alles erklärt, warum der Liebig-Fleischextrakt im Laden immer noch ein paarmal billiger zu stehen kommt, als wenn man ihn zu Hause selbst bereiten wollte.

Ubrigens wird nicht alles Fleisch auf Liebig-Extrakt verarbeitet. Ein Teil wird gesalzen und sterilisiert zu Cornedbeef in Büchsen. Oder es wird getrocknet und gemahlen als Fleischpulver der pharmazeutischen Industrie geliefert. Wieder ein Teil wird kalt ausgepreßt, um den Spitalern den sterilisierten Fleischsaft in Flaschen zu verschaffen.

So hat wissenschaftliches Forschergenie des vorigen Jahrhunderts, verbunden mit dem Wagemut der maritimen Weltzentrale, die frühere ungeheure Fleischverschwendung Südamerikas in einen praktischen Nutzen umgewandelt. Zum Segen der Menschheit.

w. s.

Zähne im Marmor.

Der Schwede Thorwaldsen, der Schöpfer des Löwendenkmal in Luzern, gilt heute mehr denn je als einer der größten Bildhauer aller Zeiten. Diese Würdigung fand er — wie könnte es anders sein — nicht so uneingeschränkt, als er noch unter den Lebenden war. Aber das konnte seinem berechtigten Selbstgefühl keinen Eintrag tun. Und als einst ein Bildhauer in einer Unterhaltung mit dem Meister die eigene Kunstfertigkeit weit über die des großen Thorwaldsen stellte, da antwortete der nicht allzu sanft angegriffene Künstler: „Du kannst mir die beiden Hände binden, wenn du willst. Ich werde trotz dem meiner Kunst dienen und Großes schaffen. Und könnte es auch nur dadurch geschehen, daß ich mit den Zähnen in den Marmor beiße.“

Aus Schüleraufsätzen.

Der Ballast, den ich im Rucksack nachschleppte, drückte mich sehr. — Auf dem Bahnhofe kauften wir dann noch einige Geschmacklosigkeiten. — Die Mörsburg wurde von den Eidgenossen zerstört, dann gingen wir nach Winterthur. — Auf dem Munot in Schaffhausen kamen wir durch einen Windelgang auf die Zinne. — Vom See aus erblickten wir die Rütliwiese mit einem Wirtshaus, der Wiege unseres Vaterlandes. — Der Gensjäger hatte keine Kinder. Er begnügte sich mit Brot, Käse und Wasser.

Stufenleiter.

Er wurde mir vorgestellt und sagte: „Fräulein Braun.“ Nach einem Monat sagte er: „Fräulein Cilly.“ Eine halbe Stunde später sagte er: „Schönes Mädchen.“ Er ging mit mir aus und redete mich an: „Mein Kleines.“ Während der Verlobung sagte er: „Süße.“ Auf der Hochzeitsreise nannte er mich: „Mein alles.“ Sechs Monate später: „Meine Liebe.“ Fünf Jahre hernach: „He, du!“

Badfische.

„Trude, ich will mal einen Fürsprecher heiraten.“ — „Warum das?“ — „Es muß doch schön sein, einem Juristen gegenüber immer recht zu behalten.“