



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

Carne pura.

urn:nbn:de:gbv:46:1-908

Die übrigen 18 Prozent (81 131 Einwanderer) zersplitterten sich auf die 38 andern Staaten und Territorien; auch nach Utah gingen 2323 Auswanderer. Die Auswanderung nach Kalifornien hat nachgelassen.



Carne pura.



Dem Leipziger Professor Dr. Franz Hofmann ist es nach jahrelangen Forschungen und Versuchen gelungen, in dem von ihm Patent-Fleischpulver oder Carne pura genannten Fleischmehl eine Fleischkonserve herzustellen, welche anscheinend ganz dazu geeignet ist, dem berechtigten Rufe nach billigem Fleische zu entsprechen und auf dem Gebiete der Volksernährung einen eingreifenden, ja bahnbrechenden Erfolg zu erzielen.

In dreierlei — Suppe, Fleisch und Gemüse — vereinigen sich die Bestandteile eines guten bürgerlichen Tisches. Wie bei so mancher andern Gelegenheit des täglichen Lebens deckt sich auch in diesem Falle die Gewohnheit des Empirikers mit den Forderungen der exakten Wissenschaft. Die Fleischbrühe bildet ohne erheblichen Nährwert ein vorzügliches Genußmittel, wie solches neben angemessener Abwechslung der Ernährung des Menschen besonders förderlich ist, während Gemüse und Fleisch in ihrer Verbindung und Vermengung dem menschlichen Organismus die eigentlichen Nährstoffe, Eiweiß, Kohlenhydrate und Fett, zuführen und auch die für den Nervenreiz unentbehrlichen Salze und Gewürze als Zuthaten dabei zur Verwendung gelangen. In diese kurzen Sätze läßt sich das Ergebnis eingehender wissenschaftlicher Forschungen von namhaften Gelehrten zusammenfassen. Vervollständigen läßt es sich noch dahin, daß der Mensch in seinen Verdauungsorganen sich mehr dem Fleischfresser als dem pflanzenfressenden Tiere nähert, daß ferner der menschliche Körper das im Fleische enthaltene Eiweiß besser und vollständiger verarbeitet und in seinem Nährwerte besser ausnutzt als das der vegetabilischen Nahrung, der Art, daß das im Fleische enthaltene Eiweiß fast völlig verdaut wird und sich, ohne Ablagerung an einzelnen Stellen des Körpers, gleichmäßig zu Muskeln und Sehnen umsetzt, während das Eiweiß der vegetabilischen Nahrung zum großen Teile unverdaut bleibt und in seinem Nährwerte dem Körper verloren geht. Dieser Verlust gestaltet sich selbstverständlich bei den verschiedenen Arten vegetabilischer Nahrung verschieden, erreicht aber beispielsweise bei dem für besonders derb und nahrhaft gehaltenen schwarzen Brote die Höhe von 42 Prozent des ganzen Eiweißgehaltes. Ebenso

wenig ist der menschliche Körper imstande, durch größere Mengen vegetabilischer Nahrungsmittel über ein bestimmtes Maß hinaus diesen Mangel auszugleichen, so daß Personen, deren Hauptnahrung etwa aus Kartoffeln besteht, wohl ein schwammiges, aufgedunsenes Aussehen bekommen, ohne doch die rechte markige Kraft zu angestrenzter Arbeit zu gewinnen. Hieraus folgt ohne weiteres, daß unter normalen Verhältnissen das Fleisch innerhalb der wünschenswerten gemischten Kost einen erheblichen Bruchteil bilden sollte.

Die wissenschaftliche Theorie verlangt für die rationelle Ernährung des ausgewachsenen kräftigen Arbeiters eine tägliche Fleischportion von 250 Gramm, wie der Fleischer die Waare mit Fett und Knochen liefert. Auf den ersten Blick leuchtet ein, wie weit im deutschen Volksleben die Wirklichkeit hinter diesem wünschenswerten Ziele zurückbleibt.

Zwar ist der Fleischkonsum, auch in Deutschland, von Jahr zu Jahr gestiegen; er hat sich beispielsweise in Berlin während des Zeitraums von 1873 bis 1878 von 144 auf 180 Gramm täglich für die Person gehoben, was ein erfreuliches Zeugnis von dem Wachstum des allgemeinen Wohlstandes ablegt. Dennoch gelingt es bei aller Sorgfalt der Einteilung, bei größter Sparsamkeit, bei Ankäufen im großen und manchen andern kleinen Ersparnissen nicht einmal der Heeresverwaltung, den Mannschaften mit den vorhandenen Mitteln eine tägliche Fleischportion von 250 Gramm zukommen zu lassen, und es giebt wohl keine einzige deutsche Arbeiterfamilie, welche durchschnittlich eine auch nur annähernd so bedeutende Menge von Fleisch erschwingen könnte. In manchen Arbeiterküchen wird vielleicht nur am Sonntage ein kleines Stück Fleisch gekocht, und vielfach mag auch das nicht einmal regelmäßig geschehen. Mit der starken Zunahme der Bevölkerung hat die Abnahme des Schlachtviehbestandes im ganzen westlichen Europa gleichen Schritt gehalten, und neben manchen andern Gründen hat dieser Umstand die Fleischpreise derartig in die Höhe getrieben, daß es unter den heutigen Lohnverhältnissen dem Arbeiter unmöglich ist, das zu seiner ausreichenden Ernährung so notwendige Fleisch regelmäßig zu beschaffen.

Unter solchen Umständen lag der Gedanke nahe, die großen Viehbestände Australiens, der Vereinigten Staaten und Südamerikas dem Bedürfnisse des europäischen Kontinents nutzbar zu machen. Es ist dies auch in einer Ausdehnung geschehen, daß der internationale Fleisch- und Viehhandel, der vor zwanzig Jahren kaum noch Beachtung verdiente, inzwischen einen mächtigen Aufschwung genommen hat und sein Gesamtumsatz im Jahre 1877 bereits 1946 Millionen Mark betrug, eine Summe, die in den folgenden Jahren noch beträchtlich überschritten worden sein dürfte.

Zunächst begann man damit, das überseeische Fleisch in Form von Konserven verschiedenster Art und Zusammensetzung zu uns herüberzubringen. Am bekanntesten und bewährtesten ist das nach seinem Erfinder benannte Liebig'sche Fleischextrakt, das so allgemeine Verbreitung gefunden hat, daß 1876 in dem

der Liebig Extract of meat company gehörigen Etablissement zu Fray Ventos 125 000 Stück Rindvieh geschlachtet worden sind. Leider ist das Fleischextrakt zu teuer, um regelmäßig in der Küche des Arbeiters Verwendung finden zu können; es vermag aber auch das Fleisch nicht zu ersetzen, da ihm bei der Zubereitung der eigentliche Nährwert, das Eiweiß, ganz entzogen wird. Das Fleischextrakt ist ein schmackhaftes Genuß- und Würzmittel für die Tafel des Wohlhabenden. Wenn trotzdem der jährliche Verbrauch in Europa den erheblichen Wert von 10 Millionen Mark erreicht, wovon 7 Millionen allein auf das Liebig'sche Fleischextrakt fallen, so kann in der Höhe dieser Summe nur ein erneuter Beweis für die Notwendigkeit überseeischer Fleischzufuhren erkannt werden.

Neben dem Fleischextrakt ist vielfach Büchsenfleisch, dessen Nährwert erheblich höher steht als der des Fleischextrakts, in den Handel gebracht worden. Eine ausgedehnte Benutzung desselben für die Volksküche mußte indeß ebenfalls an der Höhe des Preises, sowie an dem Umstande scheitern, daß die einmal geöffnete und angebrochene Büchse leicht dem Verderben ausgesetzt ist. Dennoch hat die Einfuhr von zubereitetem (und frisch geschlachtetem) Fleische nach dem deutschen Reiche sich während des Zeitraums von 1869 bis 1879 von 41 054 auf 850 000 Zentner, also um mehr als das zwanzigfache, gehoben.

In bedeutendem Umfange hat man neuerdings lebendes Schlachtvieh von überseeischen Ländern nach Europa übergeführt, im Jahre 1879 nach England und Frankreich allein 136 700 Rinder. Selbst bei größter Sorgsamkeit in der Behandlung und Fütterung erhöht sich aber der Preis des Fleisches durch einzelne gefallene Tiere und deren allgemeine Abmagerung unverhältnismäßig, während zugleich infolge der mitzuführenden Fournage der Schiffsraum nicht gehörig ausgenutzt werden kann und damit auch die Frachtkosten sich erheblich steigern. Von bedeutendem Einflusse auf die Verwertung überseeischen Fleisches war es daher, daß es gelang, frisch geschlachtetes Fleisch in abgekühlten Schiffsräumen von eigens zu diesem Zwecke konstruirten Dampfern nach Europa zu bringen. Fünfundvierzig große Schiffe mit zweiundsiebzig Kühlkammern vermitteln diesen Handel, der 1879 mehr als 56 Millionen Pfund frisches Fleisch nach Glasgow geführt hat. Aber schon in diesem Hafenplatze beträgt der Marktpreis der mittleren Qualität solchen Fleisches 1 Mark 50 Pfennig für das Kilogramm, würde also unter Hinzurechnung der erhöhten Transportkosten, des Zolles und eines Preiszuschlages durch und für die Zwischenhändler den deutschen Marktdurchschnittspreis nicht unwesentlich übersteigen, sodasß Deutschland die Ausnutzung dieser Art von Fleischzufuhr dem reicheren Inlande überlassen muß.

Ist somit der überseeische Fleischüberschuß unserm Vaterlande nur in sehr geringem Umfange und für die eigentliche Volksernährung eigentlich garnicht zu Gute gekommen, so soll nun das „patentirte Fleischmehl“ nicht nur durch billigen Preis eine allgemeine Benutzung auch in den einfachsten Haushaltungen

ermöglichen, sondern auch infolge seines hohen Nährwertes die ganze Art der Ernährung unſers deutſchen Volkes auf einen höhern Standpunkt ſtellen.

Die aus friſchem Rindſchleifch gewonnene Carne pura enthält den Hauptnährſtoff, das Eiweiß, in der außerordentlichen Menge von 73 Prozent, während friſches Ochſenſchleifch davon gewöhnlich nur 23—25 Prozent enthält. Zur Darſtellung von 1 Kilogramm Fleiſchpulver, deſſen Preis 2 Mark 50 Pfennige nicht überſchreiten ſoll, ſind 5—6 Kilogramm friſches Fleiſch erforderlich, ſodaß nach Abzug von Fett und Knochen, wenn man den Durchſchnittspreis für 1 Kilogramm Fleiſch mit 1 Mark 20 Pfennigen berechnet, der Preis des Fleiſchmehles dem Nährwerte friſchen Fleiſches gegenüber ſich um etwa 160 Prozent billiger ſtellen würde. Eingehende Verſuche, welche über einen Zeitraum von ſechs Jahren ausgehnt worden ſind, haben die faſt unbeſchränkte Haltbarkeit des Präparates erwieſen; dabei iſt daſſelbe leicht, nimmt wenig Raum ein, iſt in der einfachſten Umhüllung aufzubewahren und zu transportieren, läßt ſich leicht in die kleinſten Portionen abteilen und verleiht, ganz wie das Fleiſchextrakt, den Speiſen einen kräftigen Wohlgeſchmack, während es ihnen zugleich den vollen Nährwert des Fleiſches zuführt. Das Fleiſchmehl iſt in heißem Waſſer leicht löslich und kann einfach in dieſer Form den Speiſen zugeſetzt werden; doch werden auch in Form von Tafeln gemiſchte Konſerven der verſchiedenſten Art hergeſtellt.

Gelehrte und Volkswirte haben dem Fleiſchmehl in Bezug auf ſeine Güte wie ſeine volkswirtſchaftliche Bedeutung wohlwollende Beurteilung zu Teil werden laſſen, und in der That ſcheint daſſelbe nach praktiſchen Verſuchen allen Anforderungen zu entſprechen, die berechtigter Weiſe an eine Fleiſchkonſerve geſtellt werden können. Im bürgerlichen Haushalte wird es zur Erhöhung des Wohlgeſchmacks und Steigerung des Nährwertes bei vielen Speiſen der ſorgſamen Hausfrau willkommen ſein. Auch auf die Verbeſſerung der täglichen Mannſchaftskoſt in der Armee, auf die Feſtſetzung und Bereitstellung der ſogenannten eiſernen Portion im Kriege, auf die Verproviantierung von Feſtungen und Schiſſen wird es möglicherweise großen Einfluß gewinnen. Vor allen Dingen aber ſcheint das Fleiſchmehl berufen zu ſein, eine vorläufig in ihrer Ausdehnung und ihren Folgen noch garnicht zu überſehende Veränderung und Verbeſſerung der Ernährungsverhältniſſe des deutſchen Arbeiters, des ländlichen wie des induſtriellen, zu bewirken. In dieſer Beziehung hat der eine Woche lang durchgeführte Verſuch, das Fleiſchmehl in der Küche eines Arbeiters zu benutzen, das erfreuliche Reſultat geliefert, daß unter Verdoppelung und Verdreifachung des Nährwertes neben erhöhter Abwechſlung ſich der Geſchmack der gebotenen Speiſen weſentlich verbeſſerte, während der Preis der Portion ſich nur um zwei Pfennige erhöhte. Es erſcheint überflüſſig, dieſer Thatſache weitere Schlußfolgerungen anzureihen, ſie ergeben ſich von ſelbſt.

Professor Hofmann hat die Bedeutung seiner Erfindung, für die in Deutschland und verschiedenen südamerikanischen Ländern Patente erworben worden sind, in der Schrift dargelegt: Die Bedeutung von Fleischnahrung und Fleischkonserven mit Bezug auf Preisverhältnisse (Leipzig, F. C. W. Vogel, 1880). Die praktische Ausnutzung ist Herrn Dr. Meinert überlassen, welcher gleichfalls verschiedene literarische Arbeiten über den Gegenstand veröffentlicht hat, darunter ein umfassendes zweibändiges Werk: *Armee- und Volks-Ernährung* (Berlin, Mittler und Sohn, 1880). Zu gleicher Zeit hat sich in Bremen eine Gesellschaft zur Herstellung der Fleischmehlpräparate gebildet. An billigem Fleische jenseits des Ozeans ist kein Mangel. Der ungeheure Viehstand in den weiten Ebenen Brasiliens, am La Plata und in Rio Grande ist, ohne die Weidelandereien zu überlasten, auf Jahre hinaus einer derartigen Vermehrung fähig, daß eine Wochenausfuhr von 24 000 Zentnern Fleisch möglich ist. Andererseits muß es den Vaterlandsfreund mit Befriedigung erfüllen, daß deutscher Unternehmungsgeist und deutsches Kapital in diesem Falle die Verwertung der Erfindung in die Hand genommen haben, statt wie so oft und namentlich in dem naheliegenden Siebigischen Falle die Früchte vaterländischer Geistesarbeit fremder Ausbeute zu überlassen.

Der hohe Wert, welchen das patentirte Fleischmehl für die Ernährung des Menschen besitzt, ist durch die wissenschaftlichen Untersuchungen unwiderleglich erwiesen, und die bisher angestellten Proben in Bezug auf seine Verwendbarkeit für die Zwecke des täglichen Lebens haben günstige Resultate geliefert. Die allgemeine Einführung desselben würde deshalb als ein Werk von nationaler Bedeutung erscheinen, sobald die Brauchbarkeit des Präparates sich auch in größerem Umfange bewährt, und wenn es namentlich gelingt, die Konserven fortwährend in gleicher Güte herzustellen und in den Handel zu bringen. Jedermann, dem das Wohl des Volkes am Herzen liegt, sollte deshalb seine Aufmerksamkeit dieser Frage zuwenden. Alle Männer, welche Einfluß auf eine größere oder geringere Zahl von Untergebenen und Abhängigen ausüben, Gutsherren und Fabrikbesitzer, Vorstände öffentlicher Anstalten, namentlich auch die Leiter von Volksküchen und andern Vereinigungen, deren Zwecke in der Beschaffung billiger und kräftiger Nahrung für die untern Schichten des Volkes gipfeln, sollten die verschiedenen Fleischmehlkonserven der eingehendsten Prüfung unterziehen, und falls der Erfolg ihren Erwartungen entspricht, jeder an seiner Stelle dazu beitragen, dem mißtrauischen und am Alten klebenden Manne durch Beispiel, Rat und Überredung das gebotene Neue, Bessere mundgerecht zu machen und für dessen weiteste Verbreitung Sorge zu tragen.

Erwägungen solcher Art sind es auch, denen der Schreiber der vorstehenden Zeilen die Berechtigung entnehmen zu dürfen glaubte, sich an die Leser der Grenzboten zu wenden, denen der Mehrzahl nach der Gegenstand ziemlich fern liegen mag. Erweist sich im Laufe der Jahre die Carne pura nicht von solchem

Nährwerte, als man den wissenschaftlichen Ergebnissen zufolge erwarten darf, oder läßt ihre Herstellung zu wünschen übrig, so wird sie von selbst bald der verdienten Vergessenheit anheimfallen; bewährt sie sich aber nur annähernd in dem vorausgesetzten Umfange, so wird niemand bedauern, einen Bruchteil seiner Zeit auf die Prüfung einer Frage von so hoher wirtschaftlicher Bedeutung gewendet zu haben. *)



Heinrich Laubes Erinnerungen.



Als Heinrich Laube im Jahre 1875 eine Ausgabe seiner Gesammelten Schriften (Wien, Braumüller) veranstaltete, in der er, da er seine „Dramatischen Werke“ schon anderweit gesammelt, die anerkanntesten und besten seiner erzählenden und schildernden Schriften vereinigte, eröffnete er diese Ausgabe mit einer Aufzeichnung seiner „Erinnerungen von 1810 bis 1840“ und verhiess für den Schluß die Fortsetzung dieser Erinnerungen für die Jahre 1841 bis 1881. Der zweite Band dieser Laubeschen Autobiographie ist nun vor kurzem erschienen und hat Leben und Thun des Autors in dem bezeichneten Menschenalter der Lesewelt wieder einmal näher gerückt.

Heinrich Laube ist der letzte Überlebende aus der Schriftstellergruppe des jungen Deutschlands; Heine und Börne, Mundt, Wienberg und Gutzkow, von den *du minorum gentium* zu schweigen, sind längst vom Schauplatz ihres Wirkens abgetreten, der Verfasser dieser „Erinnerungen“ aber ist noch literarisch thätig, hat, seit er von seiner letzten Bühnenleitung ausruht, wieder zur Form der Erzählung gegriffen und muß also, wie sehr er auch Veteran ist, als ein noch lebendig wirkender Schriftsteller betrachtet werden. Daß er sich die unverwüßliche Lebens- und Arbeitslust bewahrt hat, die ihm unter seinen literarischen Genossen einen besondern Platz gegeben, verraten die letzten Seiten dieser Erinnerungen. „Im fünfundsiebzigsten Lebensjahre stehend, habe ich nicht mehr lange zu leben und werde kaum noch bemerkenswertes erleben. Daß ich als zweifelvoller Kandidat der Theologie ein öffentliches Leben angefangen habe und

*) Es versteht sich von selbst, daß weder der Verfasser des hier abgedruckten Artikels, noch die Redaktion des Grenzboten in irgendwelchen Beziehungen zu den geschäftlichen Anpreisungen steht, welche neuerdings in den Tagesblättern den Gebrauch der *Carno pura* empfohlen haben. Der Artikel soll in keiner Weise Reklame machen, sondern verfolgt lediglich den Zweck, auf die Bedeutung hinzuweisen, welche die neue Erfindung haben würde, wenn sie sich bewähren sollte.

D. Red.