Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Chemie- u. Kochkunst

Visual Library

Chemie u. Kochkunst

Interessante Mitteilungen für die deutsche Hausfrau.

Ein gehobener Schatz.

Ein äusserst wirksamer dramatischer Höhepunkt in Brachvogels „Narziss“ ist der Moment, wo Narziss Rameau den lauschenden Hofdamen die Frage nach seinem philosophischen Glaubens-Bekenntnis kurz und schneidend beantwortet: „Das Wichtigste im Menschenleben, das ist — eine gute Verdauung!“ Dies bittere Wort, das die Damen des Après nous le déluge so bass entsetzte, findet sich sehr mannigfach variiert in zahlreichen Dramen und Romanen der Moderne wieder und hat auch in rein wissenschaftlichen Arbeiten der letzten Zeit gleicherweise eine Stätte gefunden: Die soziale Frage ist eine Magenfrage! Wir leben heute eben nicht mehr im Mittelalter, wo man den Leib kasteite um der Seele willen, sondern sind umgekehrt zurückgekehrt zur naturverwandten, klassisch-antiken Weltanschauung, nach der eine gesunde Seele nur in einem gesunden Körper (mens sana in corpore sano) zu erwarten ist. So erscheint uns denn auch heute nicht der Fürst der beste, der nach Ruhm und Ehren trachtend, dem Volke allerlei Idole bietet, sondern der König, der wie einst König Heinrich IV. von Frankreich, allzeit danach hinstrebt, dass jeder Bauer am Sonntag ein Huhn im Topf hat.

Aber nicht nur auf Fürstenthronen suche man solche wirklichen Wohlthäter der Menschheit; sie finden sich jederzeit sehr viel zahlreicher unter den Söhnen des Volkes selbst. Ihre Devise aber lautet: Verbilligung und immer grössere Verbilligung aller irgendwie wichtigen Lebensmittel. (Wozu natürlich Austern nicht gehören.) So sehen wir vor allem fortschrittlich denkende Chemiker um die Wette thätig, die Lebenshaltung der Minderbemittelten — über das Existenzminimum hinaus — stetig zu verbessern.

Auch im Haushalt der Natur kann man mehr oder weniger haushalten; und die Verwertung der Abfallstoffe ist schon seit langem eine Wissenschaft für sich; dass man aus alten Lumpen neues Papier fabriziert, aus Knochen Mehl und Zucker gewinnt, aus dem lästigen Gastheer prächtige Theerfarben herausholt, sind nur ein paar der allerbekanntesten Beispiele dieser Art. Ganz neue, überaus glücklich verlaufene Versuche in dieser Richtung hat nun in jüngster Zeit ein Münchener Professor angestellt; sie haben dazu geführt, die bislang so arg missachtete Hefe ökonomisch zu hohen Ehren zu bringen. Ohne jede volkswirtschaftliche Bedeutung ist die an jeder Gärung beteiligte Hefe niemals gewesen; vorzüglich im Bäckereigewerbe, und hier wieder speziell zur Bereitung von schmackhaftem Weizenbrot, ist die Hefe seit Menschengedenken geradezu unentbehrlich gewesen. Doch lieferte sie in diesem Fall wie bei der Bier- und Alkoholbereitung nur Kraft, nicht Stoff.

Da war es der eben erwähnte Münchener Professor, der im Verfolg vorangegangener Untersuchungen grossen Stils auf physiologisch-chemischer Grundlage aus Hefe Extrakt herstellte, der die guten Eigenschaften des gewöhnlichen Fleischextraktes nachweislich allesamt enthält,

3.2.

Elisabethenverein.

Den Abonnenten diene zur Nachricht, daß im Laufe des Monats März der Halbjahrsbeitrag mit 3 Mark erhoben werden wird. Mit dem Einzug ist Frau Westermann beauftragt. Bei diesem Anlasse bringen wir in Erinnerung, daß der jährliche Beitrag von 6 Mark den Abonnenten im Krankheitsfalle zur unentgeltlichen Pflege durch eine Krankenschwester des Vereins berechtigt. Die Wohlthat dieser Pflege kommt besonders Wöchnerinnen zu gut. Anmeldungen zum Beitritt werden auf der Pflegerinnenstation Bahnhofstraße 4 im zweiten Stock und bei der Frau Oberin des Ludwig Wilhelm-Krankenheim, Kaiser-Allee 10, entgegengenommen.

Das Komite.

Näheres parterre.

— **Georg-Friedrichstraße 18** sind 2 Wohnungen mit üblichem Zugehör auf 1. April und 1. Mai zu vermiethen. Näheres im Laden.

*5.3. **Gerwigstraße 25** ist eine Mansardenwohnung von 2 Zimmern, Küche und Zugehör per 1. April zu vermiethen. Näheres im 1. Stock daselbst.

— **Goethestraße 24** ist eine Wohnung von 3 Zimmern, sowie 2 Wohnungen von je 2 Zimmern und Zugehör auf 1. April zu vermiethen. Näheres im Vorderhaus im 3. Stock links.

daneben aber den nicht zu verachtenden Vorzug hat, nur halb so teuer zu sein.

Siris — so nennt sich das neugewonnene Produkt — braucht sich seiner niederen Herkunft nicht zu schämen. Die Hefezelle enthält dieselben Extraktstoffe wie die Fleischzelle; ein Beweis mehr für die Einheit in der Natur: im Urstadium giebt es keinen Unterschied zwischen Pflanze und Tier. Wer möchte nach dieser überraschenden Fleischextrakt-Erzeugung wohl noch das alte, oft erörterte Problem (z. B. bei Missernten) Brot aus den Urstoffen herzustellen, mit Ueberlegung „gänzlich utopistisch" heissen? Die Hefe aber, einst Aschenbrödel in Küche und Keller, dürfte in ihrer jetzigen Siris-Gestalt gar bald Prinzessin im Haushalt sein.

Probieren geht über studieren. Wohl mag es wie ein Märchen klingen, wenn da plötzlich ein Mann auftritt und — einem Rübezahl gleich, der dürre Blätter in Gold verwandelt — aus dem wenig geachteten Nebenprodukt der Brauereien mit Namen Hefe, Siris, d. h. vollwertigen Fleischextrakt macht. Und doch ist dies Resultat der Lebensmittel - Goldmacherkunst eine Thatsache, mit der sich demnächst nicht nur die Hausfrauen Europas, sondern alle billig denkenden Menschen der Welt werden vertraut machen müssen. —

Ein besonderes aktuelles Interesse gewinnt diese epochale Entdeckung noch durch das heraufziehende Gewitter der Schutzzollpolitik, infolge deren sehr bald alle Lebensmittel und nicht zum wenigsten die importierten Fleichextrakte im Preise enorm in die Höhe getrieben werden dürften. Welch ein Segen dann, in Siris einen so vollwertigen Ersatz zu haben, der von dem unheilbringenden Gesetzentwurf nicht getroffen wird!

Ausserdem wird Siris mit Sicherheit berufen sein, in zwei besonderen Fällen sehr fühlbare Lücken auszufüllen, nämlich erstens für die katholische Familienküche, in welcher es bald als eine hochwillkommene, unentbehrliche Würze für den Freitag und die hohen Feiertage mit Fastengebot sich einbürgern wird, und zweitens für den Vegetarier, welcher — und selbst der überzeugteste wird darin keine Ausnahme machen — sich der Wahrheit der Thatsache nicht verschliessen kann, dass gleich wohlschmeckende Suppen, wie sie mit Fleisch-Bouillon sich erzielen lassen, bisher in der vegetarischen Küche durch keine Kochkunst bereitet werden konnten; durch Siris ist diesem Mangel jetzt abgeholfen, Bouillon und Fleischextrakt wird durch ein vollwertiges Pflanzenprodukt ersetzt, so dass von nun an die vegetarischen Suppen denen der fleischessenden Menschheit in keiner Weise mehr nachzustehen brauchen.

Dr. Leopold Geiger.

Sonntag den 9. März. Abtheilung **B** (gelbe Abonnementskarten). 44. Abonnements-Vorstellung. (Mittel-Preise.) **Till Eulenspiegel.** Volksoper in 2 Theilen und einem Nachspiel, frei nach Johann Fischarts „Eulenspiegel Reimensweis" von E. N. von Reznicek. Anfang ½7 Uhr. Ende 10 Uhr.

von Adam. Anfang ½7 Uhr. Ende gegen 9 Uhr.

Fremde

übernachteten vom 1. bis 2. März.

Alte Post. Joggers, Bankbeamter, u. Rothenberg, cand. jur. v. Mannheim. Waldkirch, cand. jur. von Lörrach. Pastor, Kfm. v. Paderborn. Eckhaus, Kfm. v. Dügel, cand. jur. v. Heidelberg. Baron v. Stotzingen v. Steißlingen. Baltersohl, Kfm. v. Barmen. Gallus, Kfm. v. Zürich. Deggau, Kfm. v. Halda. Graf und Leonhard, Kfl. v. Cöln. Schänderlein u. Görlitz, Kaufl. v. München. Schönfeld, Kfm. v. Düsseldorf. Schmila, Kfm. v. Nürnberg. Maier, Kfm. v. Hanau. Hedrich, Kfm. v. Waldenburg. Rappold, Kfm. von Hamburg. Meier, Kfm. v. Leipzig. Franz, Kfm. v. Chemnitz.

Der heutigen Nr. unseres Blattes liegt ein Prospekt der **Siris-Gesellschaft m. b. H. Frankfurt a. M.** betr. **Chemie u. Kochkunst** bei, auf den wir unsere verehrten Leser besonders aufmerksam machen.

Druck und Verlag der Chr. Fr. Müller'schen Hofbuchhandlung, redigirt unter Verantwortlichkeit von Ludwig Rieger in Karlsruhe.

Der Nährwert der Speise-Zuthaten.

Von den vielen Arten von Speisezuthaten, die man kennt und als Würzen etc. benutzt, wurde zuerst von dem Fleischextrakt behauptet, dass er einen Nährwert habe und imstande sei, Fleisch zu ersetzen. Liebig selbst, der berühmte Chemiker, meinte anfangs, in dem Fleischextrakte sei die Nährkraft des Fleisches konzentriert. Bei näherer Betrachtung erhellt jedoch, dass in dieser Beziehung ganz falsche Vorstellungen obwalten, und dass von einem wirklichen Wert als Nahrungsmittel bei dem Fleischextrakte nicht die Rede sein kann. Dies ergiebt sich aus folgendem: Der wichtigste Bestandteil der Nahrung ist bekanntlich das Eiweiss, welches dem Fleisch, der Milch, den Eiern u. s. w. ihren Hauptwert als Nahrungsmittel verleiht. Reines Eiweiss stellt die günstigste Verbindung dar, in welcher Form einem lebenden Organismus Nahrung zugeführt werden kann. Nach zahlreichen wissenschaftlichen Untersuchungen hat sich nun ergeben, dass ein erwachsener Mensch, um seine Körperkräfte im Gleichgewicht zu erhalten, täglich mindestens 125 g Eiweiss zu sich nehmen muss, welches er in Form der verschiedenen Nahrungsmittel geniesst. Setzen wir nun voraus, der Fleischextrakt bestände aus ganz reinem Eiweiss, so folgt, dass selbst sein begeistertster Verehrer doch im höchsten Falle nur 4—5g dieses Produkts als Zuthat zu seinen verschiedenen Speisen geniessen kann und diese Menge nur ein winziges Quantum, etwa $^1/_{25}$ seines täglichen Eiweissbedarfes betragen würde. Mithin wäre es für die Menge von Nahrung, die jemand täglich seinem Körper zuführen muss, ganz ohne Bedeutung, ob dabei 4—5 g Eiweiss hinzugemischt werden oder nicht. Nun besteht aber der Fleischextrakt nicht aus Eiweiss, er enthält im Gegenteil fast nichts von dieser Verbindung. Und doch ist der Fleischextrakt eine anerkannt gute Zuthat zu den gebräuchlichen Nahrungsmitteln und eine ausgesprochene Wirkung ist ihm nicht abzusprechen. Wie erklärt sich dies? Ganz einfach dadurch, dass seine Wirkung eine indirekte ist. Der Fleischextrakt ist nämlich ein mächtiges Anregungsmittel, so dass, wenn er den Speisen zugefügt wird, der Mensch infolge besseren Appetits mehr Nahrung zu sich nimmt und dadurch seinen Kräftezustand erhöht. Es ist das Verdienst des bewährten Physiologen Professors von Voit in München, diese so überaus einfachen und leicht verständlichen Verhältnisse vor einigen Jahren in einer Abhandlung klargelegt zu haben. — Man muss sich auch von der Anschauung entwöhnen, als ob frische Fleischbrühe, dieses erste und unerreichte Kräftigungsmittel, seinen kräftigenden Einfluss seinem Nährwert verdanke. Dieser ist in der Bouillon ebenso gering, als im Fleischextrakt. Das Eiweiss des Fleisches geht beim Kochen mit Wasser nur in winziger Menge in das letztere über. Das Wasser nimmt neben wenig Fett lediglich die Extraktstoffe und Salze des Fleisches auf und da dies dieselben Substanzen sind, aus denen der Fleischextrakt besteht, so ist auch die Wirkung die gleiche. Der Magen wird angeregt und zur Verdauung der nachfolgenden weiteren Nahrung geneigt gemacht, es stellt sich das wohlthuende Gefühl eines ordentlichen Appetits ein. Sogar bei einem durch Hunger schlaff gewordenen Menschen geht dadurch das ermattende Heisshungergefühl in eine angenehme Appetitsregung über; freilich heisst es in letzterem Falle mit dem Nachschub von weiterem Essen nicht zu lange säumen, da sonst bald die Erschlaffung wiederkehrt. Jedenfalls zeigt aber die Erfahrung, dass Fleischextrakt für die Ernährung weit bessere Dienste leistet, als die hunderte von stark riechenden und schmeckenden Mixturen, die man als Appetittropfen und unter ähnlichen Bezeichnungen sich früher aus der Apotheke holte. Sehr merkwürdig scheint nun die Thatsache, dass es gelungen ist, neuerdings aus dem Pflanzenreiche ein Produkt zu gewinnen, welches nicht nur in seinem Aeusseren dem Fleischextrakt ungemein ähnlich ist, sondern auch die gleichen wertvollen Eigenschaften wie dieses besitzt und, wenn auch im Einzelnen bezüglich seiner Bestandteile von diesem vielleicht etwas verschieden, doch hinsichtlich der wertvollen Extraktstoffe mit ihm in weitgehender Weise übereinstimmt, wodurch sich natürlich auch die beobachtete gleichartige Wirkung erklärt. Dieses neue Produkt „SIRIS“ wird aus Hefe gewonnen, jenem eigenartigen, niederen Pflanzenwesen, welches im menschlichen Haushalt schon lange eine so hervorragende Rolle spielt und als Erzeuger der geistigen Getränke, in allen Zonen Wein, Bier, Branntwein etc. ebenso unentbehrlich ist wie zur Herstellung von Brot, Kuchen u. s. w. Man benutzt zur Darstellung von SIRIS die Hefe der Bierbrauereien, indem man ihr durch Verfahren, deren Schilderung im Einzelnen hier zu weit führen würde, ihre sogenannten Extraktstoffe entzieht. Bemerkenswerter Weise sind diese Stoffe denjenigen des Fleisches sehr nahe verwandt und zum Teil sogar mit ihnen identisch, wodurch die frappante Aehnlichkeit des Produktes mit dem Fleischextrakt resultiert. Das Praktisch-Wichtigste dabei ist jedoch der Umstand, das SIRIS ungefähr zu dem halben Preis in den Handel kommen kann wie der Fleischextrakt und diese Thatsache dürfte ausschlaggebend sein, ihm eine bedeutsame Rolle insbesondere für die Küche der Minderbemittelten zu prophezeien.

Die Direktion: **Cornelius Kuhner.**

3.2.

Elisabethenverein.

Den Abonnenten diene zur Nachricht, daß im Laufe des Monats März der Halbjahrsbeitrag mit 3 Mark erhoben werden wird. Mit dem Einzug ist Frau Westermann beauftragt. Bei diesem Anlasse bringen wir in Erinnerung, daß der jährliche Beitrag von 6 Mark den Abonnenten im Krankheitsfalle zur unentgeltlichen Pflege durch eine Krankenschwester des Vereins berechtigt. Die Wohlthat dieser Pflege kommt besonders Wöchnerinnen zu gut. Anmeldungen zum Beitritt werden auf der Pflegerinnenstation Bahnhofstraße 4 im zweiten Stock und bei der Frau Oberin des Ludwig Wilhelm-Krankenheim, Kaiser-Allee 10, entgegengenommen.

Das Komite.

1902.

ung.
Assistenten
mit einem
er

robeweise mit
ung. Bei be-
ng nach Maß-
mit Aussicht
en-Versorgung

ktische Thätig-
auausführung,
n und in der
sind, wollen
s eigenhändig
s, beglaubigten
haltsansprüche
d. J. an die

r bereits über-
racht kommen.

ig.
welche mit Be-
1 aus Grund-,
wie aus Ein-
Rückstände be-
ie bis längstens

rung.
jeweils **Nach-**
den die über
bis zu Lit. C
kal (im Rath-
zahlung wie

stände, Uhren;
iefel;
hren.

Verwaltung.

niethen.
orderhaus eine
4 Zimmern
ethen Zu er-

undliche Woh-
he, Keller, auf
Laden daselbst.
Wohnung im
n, Keller und
miethen. Die
Zu erfragen

Wohnung im
mmt Zugehör
n.
2. Stock mit
äumigen Zim-
rden, 2 Kellern,
heil an Wasch-
küche und Trockenraum, auf 1. April zu vermiethen. Näheres parterre.

— **Georg-Friedrichstraße 18** sind 2 Wohnungen mit üblichem Zugehör auf 1. April und 1. Mai zu vermiethen. Näheres im Laden.

*5.3. **Gerwigstraße 25** ist eine Mansardenwohnung von 2 Zimmern, Küche und Zugehör per 1. April zu vermiethen. Näheres im 1. Stock daselbst.

— **Goethestraße 24** ist eine Wohnung von 3 Zimmern, sowie 2 Wohnungen von je 2 Zimmern und Zugehör auf 1. April zu vermiethen. Näheres im Vorderhaus im 3. Stock links.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

auf jede Art
pünktlich besorg

3.1.

Zu Guns

A

Eintri
Mk. 1.— in
an der Kasse

Für
und On

bewiesen
begleitun

Großherzog

Dienstag den
(rothe Abonneme
Vorstellung. (K
zeitstag. Sch
Wolters und Kö
7 Uhr. Ende 9
Donnerstag d
(gelbe Abonneme
Vorstellung. (Kl
Agent. Lustspi
länder. Anfang
Freitag den
(graue Abonneme
Vorstellung. (Mi
Oper in 4 Akten
Scribe. Musik
7 Uhr. Ende n
Samstag den
(rothe Abonneme
Vorstellung. (Kle
Schauspiel in 4
Deutsch von A.
nach 1/2 10 Uhr.

Sonntag den 9. März. Abtheilung **B** (gelbe Abonnementskarten). 44. Abonnements-Vorstellung. (Mittel-Preise.) **Till Eulenspiegel.** Volksoper in 2 Theilen und einem Nachspiel, frei nach Johann Fischarts „Eulenspiegel Reimensweis" von E. N. von Reznicek. Anfang 1/2 7 Uhr. Ende 10 Uhr.

Siris-Gesellschaft m. b. H., Frankfurt a. M., Gutleutstrasse 294.

von Adam. Anfang 1/2 7 Uhr. Ende gegen 9 Uhr.

Fremde

übernachteten vom 1. bis 2. März.

Alte Post. Joggers, Bankbeamter, u. Rothenberg, cand. jur. v. Mannheim. Waldkirch, cand. jur. von Lörrach. Pastor, Kfm. v. Paderborn. Eckhaus, Kfm. v. Düsseldorf, cand. jur., alle Berlin. Gerlach, Kfm. v. Bremerhaven. Dügel, cand. jur. v. Heidelberg. Baron v. Stotzingen v. Steißlingen. Baltersohl, Kfm. v. Barmen. Gallus, Kfm. v. Zürich. Deggau, Kfm. v. Halda. Graf und Leonhard, Kfl. v. Cöln. Schänderlein u. Görlitz, Kaufl. v. München. Schönfeld, Kfm. v. Düsseldorf. Schmilla, Kfm. v. Nürnberg. Maier, Kfm. v. Hanau. Hedrich, Kfm. v. Waldenburg. Rappold, Kfm. von Hamburg. Meier, Kfm. v. Leipzig. Franz, Kfm. v. Chemnitz.

Der heutigen Nr. unseres Blattes liegt ein Prospekt der **Siris-Gesellschaft m. b. H. Frankfurt a. M.** betr. **Chemie u. Kochkunst** bei, auf den wir unsere verehrten Leser besonders aufmerksam machen.

Druck und Verlag der Chr. Fr. Müllerschen Hofbuchhandlung, redigirt unter Verantwortlichkeit von Ludwig Rieger in Karlsruhe.