

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wirtschaftliche Ernährung

Köln, [1927?]

Aus den Liebig-Werken

[urn:nbn:de:bsz:31-352211](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352211)

den Fleischextrakt nach seinem Verfahren und unter seinem Namen herzustellen. Als Echtheitszeichen trägt jeder Topf den Namenszug

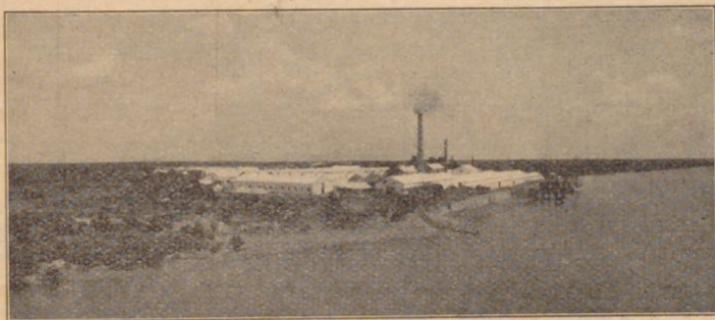
Jos Liebig

in blauer Farbe quer durch das Etikett.

* *

Aus den Liebig = Werken.

Als im Jahre 1865 am La Plata in Südamerika zum ersten Male Fleischextrakt in größeren Mengen hergestellt wurde, war die großartige Entwicklung dieses Betriebes nicht vorauszu sehen. Die unaufhaltame Steigerung des Bedarfes, welche bald die Errichtung weiterer Werke



Ein Liebig = Werk am Uruguay = Strom.

erforderlich machte, ist ein schöner Beweis dafür, wie schnell unsere Hausfrauen die Vorzüge von Liebig's Fleischextrakt erkannten und der Kreis seiner Verehrerinnen sich immer weiter ausdehnte.

Die Liebig-Werke in Südamerika (Argentinien, Uruguay, Paraguay) und Afrika sind moderne Riesenbetriebe, in denen die neuesten Fortschritte der Wissenschaft und Technik Verwendung finden. So einfach die Vorschriften Justus von Liebig's lauten, auf deren Grundlage noch heute in den Liebig-Werken unter der strengen Aufsicht wissenschaftlich gebildeter Fachleute gearbeitet wird, so



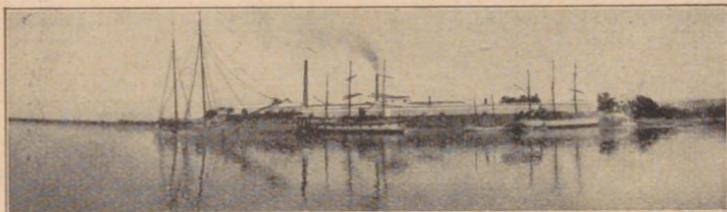
Gaücho

können doch die ungeheuren Mengen Fleisch nur durch neuzeitliche Riesenmaschinen bewältigt werden, die menschliche Hand kommt nach der Schlachtung und Zerlegung der Rinder nicht mehr mit dem Rohmaterial in Berührung.

Zur Verwendung gelangen nur ausgesuchte, durch Tierärzte geprüfte Rinder, die von berittenen Hirten, den bekannten Gauchos, auf den einzelnen Farmen gesammelt und den Werken zugetrieben werden. In modernen Schlachthallen werden die Tiere nach neuzeitlichen, hygienischen Grundsätzen mit erstaunlicher Geschwindigkeit geschlachtet und zerlegt. Das Fleisch jedes Rindes wird nochmals einer tierärztlichen Kontrolle unterworfen, und nun rollen die großen Fleisch-

stücke in die riesigen Kühlhallen, wo sie einige Zeit zur Abkühlung hängen müssen. Dann erst beginnt die eigentliche Extraktgewinnung.

Das Fleisch wird von Knochen und Sehnen sorgfältig befreit, mittels großer Schneidemaschinen in kleine Stückchen geschnitten und gelangt nun in riesige Kessel, welche mehrere tausend Liter fassen; hier wird der kostbare Saft gewonnen und das aufsteigende Fett sorgfältig abgeschöpft. Nachdem die köstlich duftende Bouillon eine Reihe Klär- und Filtrieranlagen durchlaufen hat, wird ihr das Wasser entzogen, sodas sie nur noch etwa $\frac{1}{60}$ ihrer ursprünglichen Menge bildet. Die syrupartige Masse, welche aus den reinen Extraktivstoffen des Fleisches besteht, wird geprüft, ob sie den Bedingungen Liebig's entspricht, dann in große Blechdosen verpackt, nach Europa verschifft und hier in die bekannten Steinguttöpfchen abgefüllt.

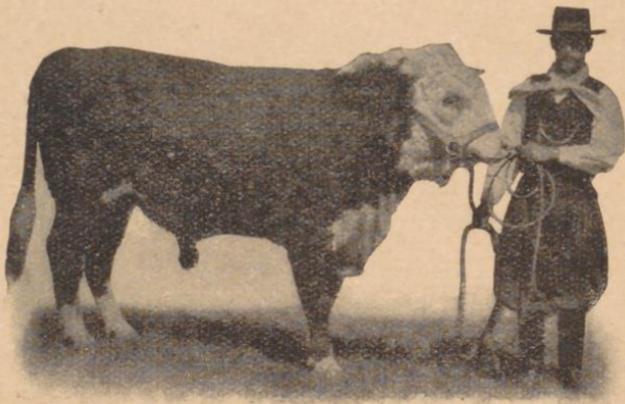


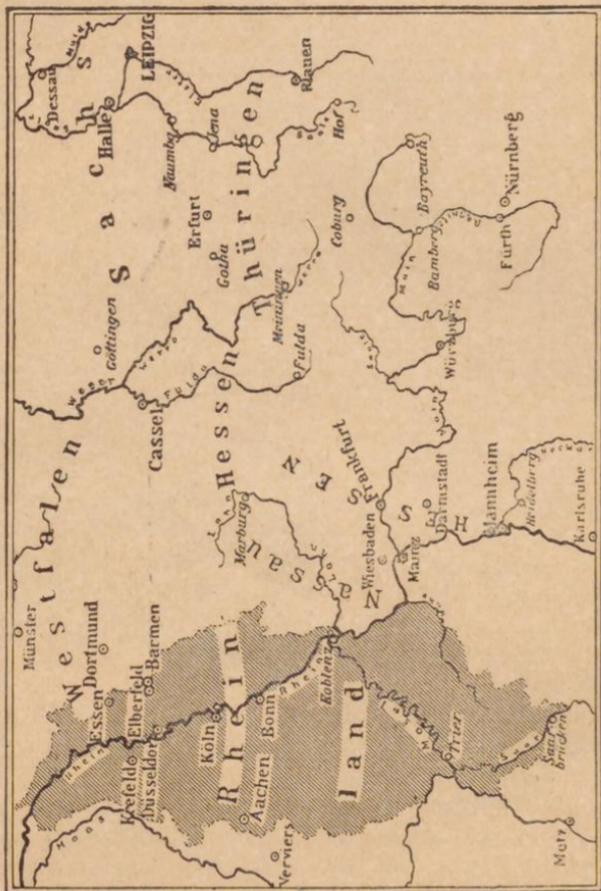
Verladekai eines Liebig-Werkes.

Seit ihrem Bestehen sind in den Liebig-Werken über 10 Millionen Rinder verarbeitet worden, eine ungeheure Herde! Stellen Sie sich vor, man würde diese 10 Millionen Rinder dicht hinter- und zu viere neben-einander auf einer Landstraße aufstellen; sie würden von Lissabon über Madrid, Paris, Berlin, Moskau bis zum Ural reichen, also quer durch ganz Europa. Um einen Ort zu durchziehen, würden sie 145 Tage und Nächte, also ununterbrochen fast 5 Monate brauchen. Auf den Weideplätzen der Liebig Gesellschaft grasen z. Zt. etwa



500 000 Rinder, die in Freiheit leben, von allen Nachteilen der Stallfütterung verschont. Durch eigens aus Europa eingeführte, preisgekrönte Zuchttiere, darunter Exemplare im Werte von RM 20 000, wird die Rasse dieser Rinder ständig verbessert. Die Ländereien der Gefell-





Die Länder der Liebig Gesellschaft bilden ein Gebiet von der Größe der Rheinprovinz.

schaft umfassen eine Fläche von 2 $\frac{1}{2}$ Millionen Hektar, ein Gebiet, das an Größe der Rheinprovinz gleichkommt. (S. vorstehende Vergleichskarte.)

* *

Liebig Fleisch=Extrakt.

Da Liebig Fleisch=Extrakt nichts anderes ist als reine, eingedickte Fleischbrühe, werden wir uns nicht wundern, daß die Hausfrau statt mühsam aus teurem Fleisch selbst bereiteter Fleischbrühe Liebig Fleisch=Extrakt verwendet; nicht als Ersatz, denn der Extrakt ist ja Fleischbrühe, aber bedeutend billiger als die im Haushalt unter großem Aufwand von Zeit und Mühe aus Fleisch bereitete. Wenn Sie die Fleischbrühe, welche einem Pfund Liebig Fleisch=Extrakt entspricht, selbst herstellen wollen, müssen Sie 40 Pfund Ochsenfleisch bis zur Saft- und Kraftlosigkeit auskochen. Rechnen Sie nun zum Preise für 40 Pfund Fleisch das Brennmaterial für mehrstündiges Kochen und den Aufwand an Zeit und vergleichen die Kosten dieser Fleischbrühe mit dem Preise für 1 Pfund Liebig, so werden Sie die Vorteile der Verwendung von Liebig Fleisch=Extrakt erkennen. Er enthält weder Kochsalz noch irgendwelche anderen Zusätze, verdeckt also niemals den Geschmack der Speisen und ist deshalb außerordentlich vielseitig zu verwenden.

