

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1943)

Artikel: "...und das Fleisch warf man in den Fluss"
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988645>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Der Honigsucher. Eine Probe ostspanischer Vorzeitkunst.

Form auszudrücken verstanden. Da findet man nun auch Darstellungen vom Menschen, wie er mit Bogen und Pfeil den Hirsch erlegt oder im Kampfe gegen Feinde sein Leben verteidigt. Die bisherigen Funde aus den Kindheitstagen der Kulturgeschichte des Menschen sind durch die Entdeckungen der Kunstschöpfungen in Spanien und Frankreich aufs wertvollste bereichert worden. Je mehr Lebensäusserungen aus den

Tagen der Urzeit uns bekannt werden, desto mehr dürfen wir hoffen, einmal das Werden der Kultur lückenlos überschauen zu können und daraus auch für die Gegenwart höchst bedeutsame Schlüsse zu ziehen.

„ . . . UND DAS FLEISCH WARF MAN IN DEN FLUSS.“

Jawohl, das Fleisch warf man grossenteils in den Fluss, für die Fische, weil die Rinder nur der Felle wegen eingefangen und geschlachtet wurden. So geschah es vor 100 Jahren in Südamerika. Damals zogen Hunderte von Millionen der fleischkräftigsten Rinder in voller Freiheit durch die unendliche Weite der grasreichen „Pampas“. In den südamerikanischen Städten kostete ein Kilo des auserlesensten Fleisches 20 Rappen, derweil bei uns das Fleisch rar und teuer war, genau wie heute.

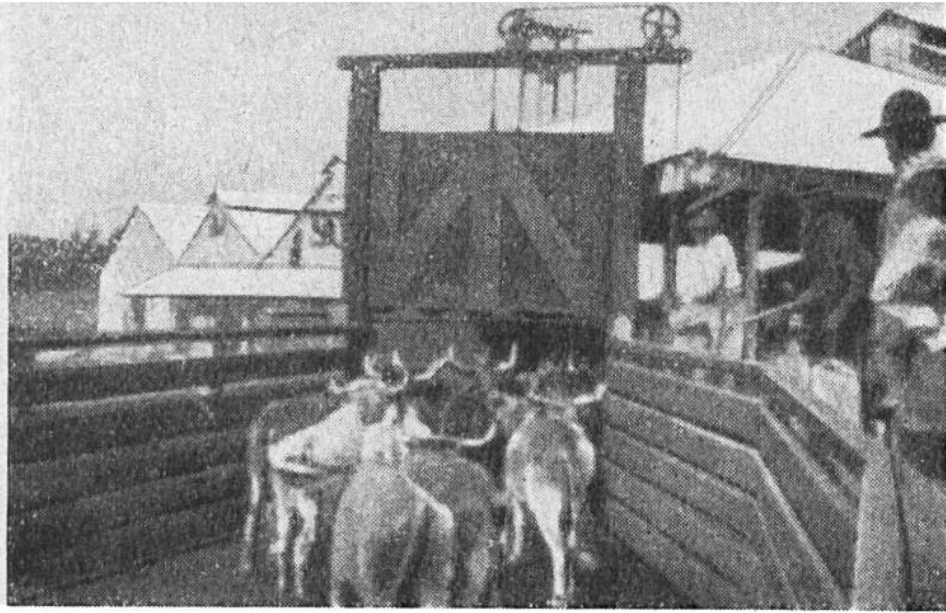
Um Europa diesen südamerikanischen Überfluss zugänglich zu machen, gründeten im Jahre 1865 unternehmende Männer in London die „Liebig's Extract of Meat Company“. Der geniale deutsche Chemiker Justus von Liebig (1803—1873) hatte Untersuchungen gemacht, um dem Fleisch wichtige Bestandteile — seine Kraft, seinen Geschmack, seine anregenden Mineralsalze und kräftigenden Fleischbasen — zu entziehen und



Zahllose Rinderherden weiden auf den „Pampas“, den grasreichen Ebenen Südamerikas.

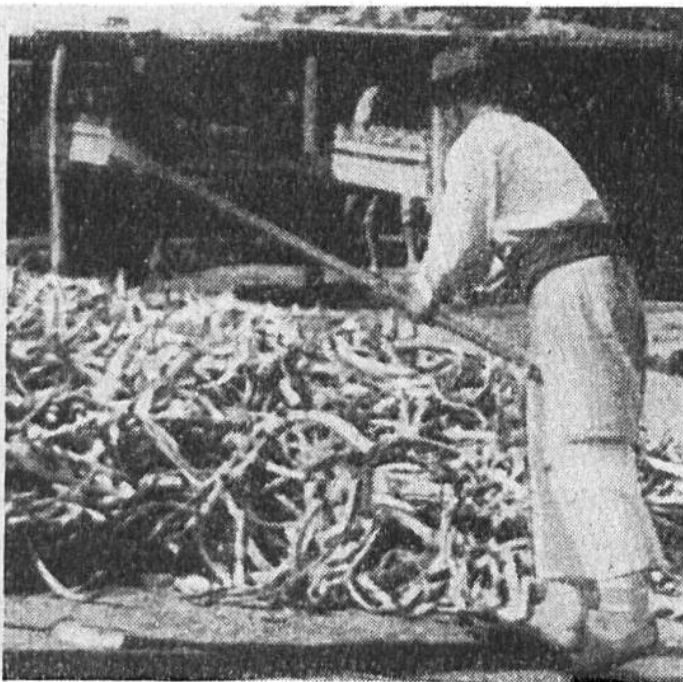
haltbar zu machen. Auf Grund von Liebig's wissenschaftlicher Forschung und mit Hilfe seiner persönlichen Ratschläge arbeitete die Londoner Company eine Methode aus, die eine Gewinnung des „Fleischextraktes“ im grossen gestattete. Zu Fray-Bentos in Uruguay wurde die erste Fabrik errichtet. Die benötigten Maschinen waren aus Europa übers Meer geschickt worden. Bald wurden noch andere Fabriken erstellt; denn die Produktion wuchs rasch ins Gigantische.

Bereitung des Fleischextraktes. Berittene Hirten (Gauchos) treiben Tag für Tag neue Herden der kraftstrotzenden Rinder in die Nähe der Fabriken. Dort geniessen die Tiere einige Tage der Ruhe. Amtliche Tierärzte untersuchen vor und nach der Schlachtung Stück für Stück aufs genaueste. Besonders geschulte Metzger befreien das Fleisch von Knochen, Fett und Sehnen. Das von Schneidemaschinen ganz klein gehackte Fleisch wird dann in riesigen Kesseln mit kaltem Wasser angesetzt und gekocht. (Täglich mehrere hunderttausend Liter!) Durch das Erhitzen wird das gerinnbare Fleischeiweiss abgeschieden, während die obenerwähnten Be-



Tag für Tag treiben die Gauchos neue Herden in die Nähe der Fleischextraktfabriken. Dort werden die Tiere bis zur Schlachtung in grossen Umzäunungen, Corrales genannt, untergebracht.

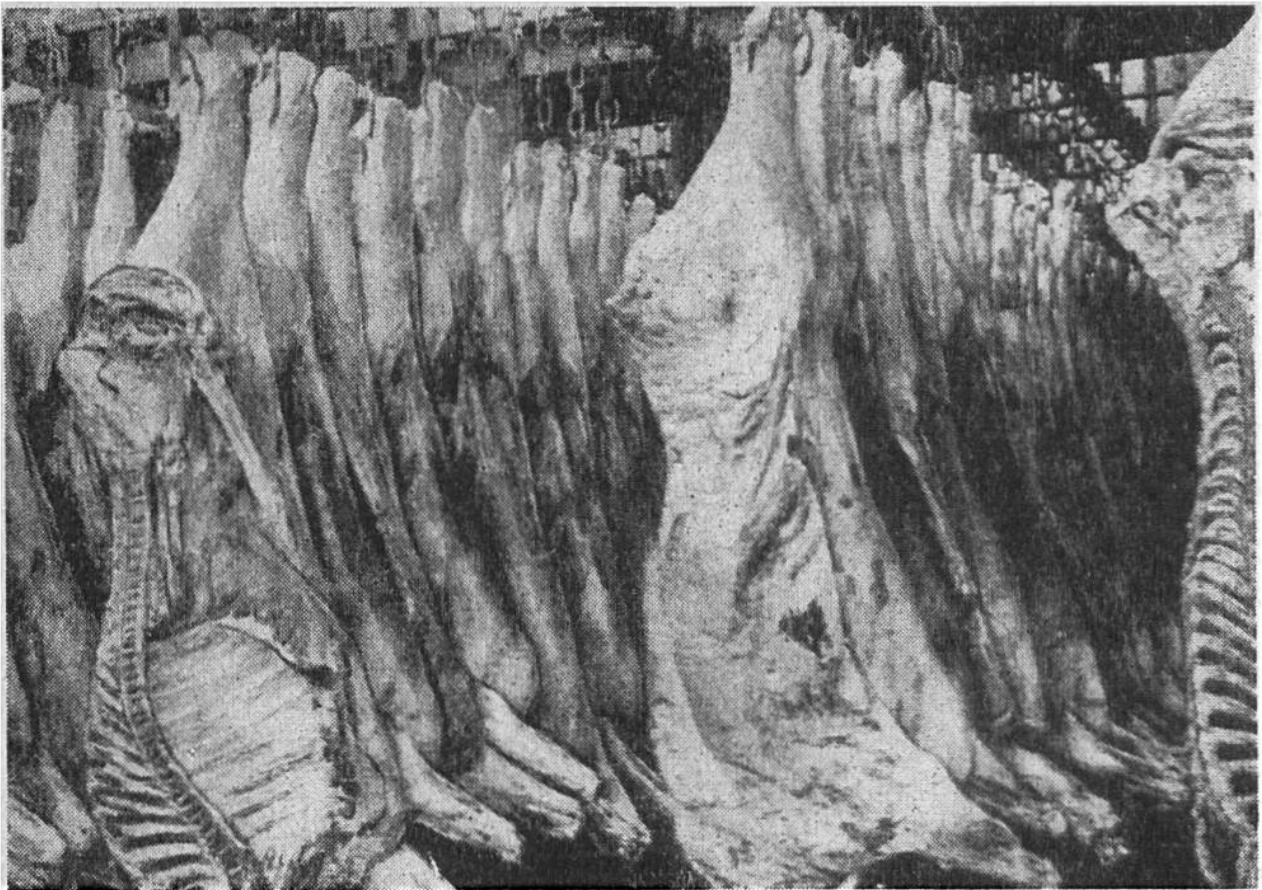
standteile, die sogenannten Extraktivstoffe, in den Kochsaft übergehen. Dieser wird durch eine Reihe von Filterpressen und Kläranlagen getrieben und schliesslich so lange eingedampft, bis ein Pfund Extrakt dem Saft aus 35 Pfund knochenfreiem Fleisch entspricht. Während der ganzen Fabrikation werden



Berge von Hörnern werden im Freien getrocknet.

keine Zusätze beige-fügt, weil der Extrakt schon durch seine natürliche Reinheit, Fettlosigkeit und die starke Eindampfung unbegrenzt haltbar ist. Der Extrakt wird von Buenos-Aires aus nach allen Erdteilen verschifft und in den jeweiligen Verbrauchsländern für den Einzelverkauf in kleine Steinguttöpfe abgefüllt.

Nebenprodukte. Die Fabrikation im grossen



In einer der riesigen Kühlhallen. 3000 „halbe“ Rinder harren hier der Weiterverarbeitung.

dort, wo das Fleisch spottbillig ist, erniedrigt natürlich den Herstellungspreis. Ebenso wichtig ist aber auch die Verwertung der Nebenprodukte. Die ausgekochten Fleischfasern ergeben Viehfutter, die gemahlenen Knochen Düngemehl, das Fett Margarine und Seife. Aus den Hörnern macht man Knöpfe, aus den Hufen ein besonderes Öl. Die Zungen werden zu den geschätzten Fleischkonserven verarbeitet. Aus der Leber und den Drüsen bereitet man wertvolle Arzneimittel. So geht also gar nichts verloren, im Gegensatz zu früher.

Anderweitige Verwendung. Nicht alles Fleisch der Rinder wird auf Liebig-Extrakt verarbeitet. Getrocknet und zu Fleischpulver gemahlen findet es in der pharmazeutischen Industrie Verwendung. Von grosser Bedeutung für die Volksernährung ist das Einsalzen und Sterilisieren zu Cornedbeef. So hat Liebig's Forschergeist, vereint mit dem Unternehmungsdrang wagemutiger Londoner Männer, der blinden Vernichtung des südamerikanischen Fleischüberflusses Halt geboten — zum Nutzen aller.