Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 3 (1899)
Heft: 12

Artikel: Toril
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-573493

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

‚Toril'.

„Ich möchte nicht Koch sein, wenn es kein Fleischextrakt gäbe."
Dr. Wiel im ‚Diätetischen Kochbuch'.

Die Kochkunst verdankt der Chemie des 19. Jahrhunderts viele und erhebliche Fortschritte, sicher aber keinen größern als die Einführung des Fleischextraktes. Allerdings hatte schon im 18. Jahrhundert Pierre Thouvenel durch Auslaugen rohen Fleisches mittelst kalten Wassers und durch Entfernung des geronnenen Eiweißes mittelst Filtration einen solchen Extrakt hergestellt — aber weder dies Präparat, das Thenard später ‚Osmazom' taufte, noch die seit den zwanziger Jahren fabrizierten sog. ‚Bouillontafeln', deren Bereitungsweise die Chemiker Proust und Parmentier schon im ersten Dezennium unseres Jahrhunderts angegeben hatten, gelangten zu weiterer Bedeutung. Erst mit Justus v. Liebig trat 1857 auf diesem Gebiete der rechte Pfadfinder und Bahnbrecher auf. Liebig erhielt durch Digerieren feinzerhackten, möglichst von Fett befreiten Muskelfleisches mit Wasser, völlige Entfettung des Digestionsproduktes und schließliches Eindampfen desselben zu halbfester Masse ein fett-, leim- und eiweißfreies Präparat, das in Bezug auf Haltbarkeit, Schmackhaftigkeit und Handlichkeit in der That allen Anforderungen der Praxis genügt. Die Viehzucht Südamerikas ermöglichte eine Anwendung des Liebig'schen Verfahrens im Großen, und nachdem der Hamburger Giebert 1864 zu Fray Bentos in Uruguay die erste Fleischextrakt-Fabrik eingerichtet hatte, konnte Max Pettenkofer schon 1873 die Behauptung aussprechen: „Es wird eine Zeit kommen, wo man es gar nicht mehr anders weiß, als daß in jeder ordentlichen Küche ein Topf mit Fleischextrakt sein muß, gerade wie jetzt Pfeffer und Salz." Diese Hoffnung hat sich schneller erfüllt, als der Prophet vielleicht selber glaubte. Die kleine Fabrik in Fray Bentos ist zu einem Riesen-Etablissement herangewachsen, daneben sind in Sta. Elena, in Montevideo, in Matto Grosso, in Australien und sogar in Europa weitere Fabriken entstanden, die sämtlich mehr oder weniger genau nach Liebig'scher Methode arbeiten, und der Fleischextrakt — im lebendigen Gespräche wird das Wort stets als Masculinum gebraucht, und wir folgen diesem Brauche — ist im letzten Viertel unseres Jahrhunderts von einem anfangs nur in den Apotheken erhältlichen Präparat zum hervorragenden Handelsartikel und allgemeinen Genußmittel geworden, dessen Einführung in die Küche an Stelle der Fleischbrühe eine ähnliche wohlthätige Wandlung in der Kochkunst zuwege gebracht hat, wie seinerzeit unter Ludwig XIV. die Einführung der Fleischbrühe an Stelle der Butter und des Oels.

Leider erhält jedoch der nach Liebig'scher Methode bereitete Fleischextrakt, d. h. alle bisher in den Handel gekommenen Marken, nur die sogenannten Extraktivstoffe des Fleisches: Creatin, Creatinin, Carnin, Sarkin, Milchsäure, Inosinsäure 2c., die zwar als Anregungs- und Reizmittel für die Magenthätigkeit von Wert, für die Ernährung an sich aber ohne Belang sind. Die eigentlichen Nahrungsstoffe, das Eiweiß und die Fettbildner (Kohlehydrate), werden vielmehr durch das Liebig'sche Verfahren absichtlich ausgeschieden, und daher ist der noch vielfach verbreiteten Meinung entgegen der Liebig'sche Fleischextrakt durchaus kein Nahrungsmittel, sondern, genau wie die Fleischbrühe, nur ein, allerdings wertvolles, geschmackverbesserndes und verdauungsförderndes Genußmittel. Pettenkofer hat das bereits in schärfster Form ausgedrückt, indem er sagt (Ueber Nahrungsmittel im Allgemeinen, 1. Aufl., S. 5): „Das Fleischextrakt enthält weder Eiweiß, noch Leim, noch Fett, noch Fettbildner, es gehört, abgesehen von seinem hohen Gehalt an Nährsalzen, vorwaltend zu den Genußmitteln. Es ist also keine Nahrung, aber ein Genußmittel der hervorragendsten Art!"

Auch Liebig selbst war sich über diesen Mangel seines Extraktes vollkommen klar und hat noch selber die Richtung angedeutet, in der die Versuche zur Bereitung eines nicht bloß anregend wirkenden, sondern zugleich nahrhaften, also wirklich idealen Fleischextraktes fortzusetzen seien. Er schrieb darüber (bei König, Die menschlichen Nahrungs- und Genußmittel, 3. Aufl., Bd. II, S. 150): „Wäre es möglich, zu einem annehmbar billigen Preise ein Präparat aus dem Fleisch herzustellen, welches die Eiweißstoffe zusammen mit den Extraktivstoffen in sich vereinigen würde, so würde ein solches Präparat meinem Fleischextrakt vorzuziehen sein, denn ein solches Präparat würde alle nährenden Bestandteile des Fleisches enthalten. Ich habe wiederholt konstatiert, daß bei der Herstellung des Fleischextraktes die eiweißhaltigen Bestandteile des Fleisches im Abfall zurückbleiben, daher für die Ernährung verloren gehen, was jedenfalls eine Mangelhaftigkeit des Fleischextraktes genannt werden muß."

Die hier von Liebig als zu erstrebendes Ideal hingestellte Aufgabe, einen Extrakt herzustellen, der neben den Extraktivstoffen auch das Eiweiß des Fleisches enthält, ist nun in neuester Zeit gelöst worden! Bevor wir jedoch näher auf das neue Präparat eingehen, glauben wir noch einem Einwurfe begegnen zu sollen. Dem Laien möchte nämlich auffallen, daß der berühmte Chemiker für den Ideal-Extrakt nur die Zuthat von Eiweißstoffen fordert, die Fettbildner dagegen mit Stillschweigen übergeht, obgleich doch das Fett einen ebenso unentbehrlichen Bestandteil des menschlichen Körpers bildet, wie das Eiweiß, und daher auch im Fleische als vollkommenem Nahrungsmittel thatsächlich enthalten ist. So plausibel dieser Einwand erscheint, so wenig ist er doch in Wirklichkeit begründet. Während nämlich das Eiweiß zur Erhaltung des Körpers absolut unentbehrlich und daher ein gewisser Eiweißgehalt in der Nahrung unerläßlich ist, ist andererseits die Zufuhr von Fett und Fettbildnern keineswegs durchaus notwendig, weil unser Organismus die Fähigkeit besitzt, aus den Eiweißstoffen nach Bedarf auch Fett zu bilden und auf diese Weise den durch die Lebensthätigkeit erzeugten Fettverlust aus der Eiweißzufuhr allein zu decken. Aus diesem Grunde sind Fett und Fettbildner keine durchaus notwendigen Bestandteile eines guten Nahrungsmittels, sondern dürfen unter Umständen fehlen, ohne den Nährwert wesentlich zu beeinträchtigen.

Die große Aufgabe, einen mit allen Vorzügen des Liebig-Extraktes ausgestatteten, überdies aber auch eiweißhaltigen Fleischextrakt herzustellen, hat nun, wie schon erwähnt, neuerdings durch Geheimrat Prof. Dr. A. Classen in Aachen ihre Lösung gefunden. Das ‚Toril' — so ist das neue Präparat von dem Erfinder benannt worden — enthält den Forderungen der Diätetik entsprechend, nicht bloß die Extraktivstoffe des Fleisches, sondern auch dessen Eiweiß. Es ist mithin nicht nur ein schätzenswertes Genußmittel, sondern ein wirkliches Nahrungsmittel, von dem allein ein Mensch im Notfalle sein Leben würde fristen können. Daneben besitzt es nicht bloß die beiden Hauptvorzüge des Liebig-Extraktes, fast unbegrenzte Haltbarkeit und bisher unübertroffene Handlichkeit, sondern übertrifft denselben überdies an Wohlgeschmack, da ihm die beliebtesten Suppenwürzen beigemengt sind, so daß das einfache Aufbrühen mit kochendem Wasser auch ohne weitere Zuthaten eine genießbare Suppe gibt. Den meisten Konsumenten freilich wird das ‚Toril' gerade wie der Liebig-Extrakt mit einer tüchtigen Beigabe von Kochsalz am besten munden. Der Geschmack scheint diese Beigabe instinktiv zu fordern, da erfahrungsmäßig die drastische Wirkung der Kalisalze, die wie die übrigen Nährsalze des Fleisches zu den Extraktivstoffen gehören und daher auch im ‚Toril' enthalten sind, durch den Zusatz einer gleichwertigen Menge von Natronsalzen, in diesem Falle von Chlornatrium (Kochsalz), bedeutend gemildert wird.

Eine chemische Analyse des ‚Torils' liegt — unseres Wissens wenigstens — bisher nicht vor. Wir müssen uns daher an dieser Stelle mit einer kurzen Angabe der sinnfälligen Eigenschaften des Präparates begnügen, das unter der Kontrolle des Erfinders von der ‚Eiweiß- und Fleischextrakt-Kompagnie' (G. m. b. H.) in Altona-Hamburg fabriziert und in saubern Porzellanbüchsen mit gutem Verschluß zu 1/10, 1/4, 1/2 und 1 Pfund deutschen Gewichts (500 gr.) in den Handel gebracht wird. Das ‚Toril' präsentiert sich als eine tiefdunkelbraune, sirupflüssige, klebrige Masse, schmeckt gewürzhaft mit leicht salzigem Beigeschmacke und löst sich in heißem Wasser leicht und ohne Rückstand auf. Die Handhabung ist daher eine äußerst einfache und völlig identisch mit der seit der Einführung des Liebig-Extraktes allgemein bekannten, so daß es keiner besondern Anweisung darüber bedarf. Bei Herstellung von Gemüse- und andern Bouillon-Suppen ist natürlich die betreffende Suppeneinlage erst in Wasser gar zu kochen und dann der Toril-Bouillon zuzusetzen. — Wie wir dargelegt haben, vereinigt das ‚Toril' die Schmackhaftigkeit der Fleischbrühe mit der Nährkraft des Fleisches und steht infolge dieses Vorzuges unter allen Fleischextrakten einzig da. Es bildet daher eine wesentliche Bereicherung unseres Vorrates an leicht, schnell und jederzeit verwendbaren Nahrungsmitteln, wie gerade die Hotel- und Restaurant-Küche sie vielfach nötig hat, und wir glauben daher keinen Mißgriff zu begehen, indem wir dem ‚Toril' einen dauernden Erfolg nicht nur wünschen, sondern auch prophezeien.

Lenzburger Confitüren