

ZUR GESCHICHTE DER KONSERVEN UND DES FLEISCHEXTRAKTES¹

Die Zubereitung der Konserven in der heute üblichen Weise pflegt man allgemein auf die Erfindung Appert's (1804) zurückzuführen, die des Fleischextraktes sogar erst auf jene Liebig's; Bestrebungen zur Herstellung solcher Präparate haben sich aber offenbar schon in weit früherer Zeit geltend gemacht, wie dies namentlich eine Stelle beweist, die Jähns in seiner „Geschichte der Kriegswissenschaften“ mitteilt,² und die einem in der Kgl. Bibliothek zu Hannover aufbewahrten Manuskripte militärischen Inhaltes entstammt, dessen Verfasser niemand geringerer als der große Mathematiker, Philosoph und Universalgelehrte Leibniz ist. Die fragliche Handschrift führt den Titel „Utrechter Denkschriften“, und Leibniz hat sie 1714, also ziemlich gegen Ende seiner langen Lebenszeit (1646 bis 1716), abgeschlossen; in einem ihrer Abschnitte erörtert er die Mittel, die Truppen während langer Märsche oder sonstiger großer Anstrengungen dauernd bei ausreichenden Kräften zu erhalten, und empfiehlt zu diesem Zwecke, für rationelle Verpflegung besser vorzusorgen als dies bisher üblich gewesen sei, und sich hierzu namentlich der „Kraft-Compositiones“, d. i. der Konserven, vor allem aber „des Extraktes aus Fleisch“ zu bedienen, „dessen Komposition mir bekannt ist.“

¹ „Chemiker-Zeitung“ 1899, S. 449.

² München 1889 S. 1278.

Leibniz sagt nicht, daß er die betreffenden Zubereitungsarten selbst erfunden habe, sondern nur, daß er sie kenne, und es ist daher zu vermuten, daß sie ihm von anderer Seite her mitgeteilt wurden. In erster Linie kommt hierbei wohl sein berühmter Zeitgenosse Papin (1647 bis 1712) in Betracht, der Erfinder des Papin'schen Topfes und des für diesen Topf erdachten Sicherheitsventiles, das noch heute an allen Gefäßen und Kesseln angebracht wird, deren Inhalt unter höherem als atmosphärischem Drucke steht; aus Papin's Schriften geht hervor, daß er seinen Topf zur Bereitung von Konserven „durch Auskochen und nachherigen luftdichten Verschuß“ anwandte, daß er auch aus Fleisch und sogar (natürlich fruchtlos!) aus Knochen die Quintessenz auszuziehen suchte, und überdies auch noch mit der Nützlichkeit des Schwefels zur Haltbarmachung der Konserven wohlbekannt war, sich also einer Kombination von Mitteln bediente, die selbst 1856 noch Gegenstand eines Patentgesuches¹ von Robert bildete! Da nun Papin in fort-dauernder eifriger Korrespondenz mit Leibniz stand, der sich für alle Fortschritte auf jedem, für ihn scheinbar noch so weit abliegenden Gebiete menschlichen Wissens außerordentlich interessierte, so ist es sehr wahrscheinlich, daß dieser das Rezept zu jenen „Kraft-Compositiones“, mindestens aber den Anreiz, einem solchen nachzuspüren, von Papin empfing. Wie Gerland² aus dem von ihm herausgegebenen „Briefwechsel von Leibniz und Huygens mit Papin“³ nachwies, teilte tatsächlich Papin um 1680 an Leibniz mit, daß er zur Haltbarmachung von Konserven neue Mittel gefunden habe, u. a. die Behandlung mit schwefliger Säure und das Einschließen in luftleer gepumpte Glasgefäße, deren Deckel mittelst Terpentin-kitt oder Sirup gedichtet werde, und ferner, daß er durch Bereitung eines Gelées (das er für höchst nahrhaft hielt) die

¹ „Dingler's Polytechn. Journal“ 1875, Bd. 143, S. 377.

² „Chemiker-Zeitung“ 1899, S. 564.

³ Berlin 1881.

geistigen und flüchtigen Bestandteile des Fleisches, die man beim üblichen Einsalzen verliere, festzuhalten vermöge.

Zur Präservierung frischen Fleisches für kürzere Zeitdauer empfiehlt Leibniz, es in „geflossenen (d. i. geschmolzenen) Zucker einzutauchen“, da der Zucker einerseits die Fäulnis hindere, andererseits aber selbst ein treffliches Nähr- und Kräftigungsmittel bilde, wie es denn kein besseres und rascher wirkendes Präparat zur Stärkung Erschöpfter und Übermüdeten gebe, namentlich zur Anregung der Herztätigkeit („Cordial“), als gezuckerten Wein, oder Zuckerwasser mit Saft von Zitronen angemacht, „die aus Spanien jetzt wohlfeil zu beziehen sind.“ — Bekanntlich gelangten die nämlichen Vorzüge des Zuckers in jüngster Zeit, und gerade wieder mit Rücksicht auf militärische Zwecke, zu erneuter Anerkennung; indessen reicht die Kenntnis von diesen Eigenschaften weit hinter Leibniz' Periode zurück, denn schon der arabische Arzt Râzi (850 bis 923) spricht vom Zucker als einem „leicht verdaulichen und assimilierbaren, die Verdauung anderer Nährstoffe erleichternden, vorzüglichen Kraft- und Nahrungsmittel von herzstärkender Wirkung“, und entgegen zahlreichen, nie ganz versiegenden Angriffen erhielt sich diese gute Meinung über die Tugenden des Zuckers von Jahrhundert zu Jahrhundert, und läßt sich, von den Vätern der arabischen Medizin beginnend, über Bartholomäus Anglicus (um 1250) Saladin d'Asculo (um 1450), Baptista Porta (1540 bis 1615), Tabernaemontanus (1588), Angelus Sala (1650), Hoffmann (1701), Zahlheimb (1772), Boerhave (1774), u. A., bis auf Hufeland herab verfolgen; erst seit dem Anfange des 19. Jahrhunderts geriet sie allmählich in Vergessenheit.