

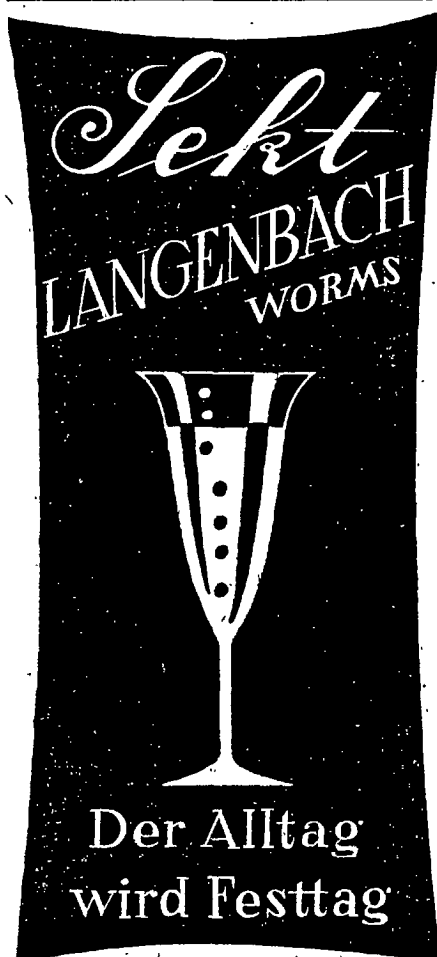


Für Verliebte und Verlobte

Ist das Brigitte-Hochzeitsheft der ideale Begleiter in die Ehe. Auf 192 Seiten gibt es dem jungen Paar eine Antwort auf alle wichtigen Fragen rund um Hochzeit und Ehealltag. Aus dem Inhalt:

Das Make-up der Braut • Schönheitskur vor der Hochzeit • Schnittmuster für Brautkleider • Der Polterabend • Die Hochzeitstafel • Kochbuch-Grundbegriffe • Menüs für die erste Ehewoche • Wie kriegt man eine Wohnung • Und vieles andere mehr.

Preis 1,50 Mark. Jetzt überall zu haben.



ihnen das jordanische Tourismus-Büro vermittelt hatte, rüsteten sie jedenfalls unverzüglich zu einem Unterwasser-Vorstoß. Dabei kam dem kanadischen Professor der Umstand zugute, daß er zehn Jahre zuvor eine Froschmann-Ausbildung absolviert und sich seither häufig als Sporttaucher betätigt hatte.

Bei der Tauch-Expedition, die im letzten Dezember begann, mußte Vincent-Barwood freilich zunächst neue Techniken entwickeln, ehe er überhaupt bis zum Grund des Toten Meeres vorstoßen konnte. Das Wasser des Binnenmeeres ist nämlich wegen seines hohen Salzgehalts, der jedes Leben tötet, etwa 20 Prozent schwerer als das des Mittelmeeres: Menschen können darin schwimmen, ohne Arme und Beine zu bewegen. Die Lunge eines Tauchers wird im Toten Meer erheblich stärker als in anderen Gewässern zusammengepreßt, außerdem mußten sich die Sodom-Sucher, um untertauchen zu können, zehnmal mehr Bleigewichte umhängen als beim Sporttauchen üblich.

Erschwerend kam hinzu, daß während der Tauch-Unternehmungen am Toten Meer schlechtes Wetter herrschte. Vincent-Barwood konnte zwar unter Wasser uralte, vom Salz konservierte Bäume besichtigen, Reste der untergegangenen Städte aber vermochte er bisher noch nicht aufzuspüren. Der Kanadier hat deswegen die Sodom-Expedition vorerst abgebrochen, um bessere Wetterbedingungen abzuwarten. Noch in diesem Monat will er die Suche wieder aufnehmen.

Inzwischen ist seinem Unternehmen Konkurrenz erwachsen: Der amerikanische Baptistenpfarrer Dr. Baney, ein Fachmann der Ozeanographie, ist mit dem Amateur-Taucher Dean Ryther ebenfalls in Jordanien eingetroffen, um Sodom und Gomorra zu suchen. Die jordanischen Behörden haben auch ihm materielle Hilfe zugesagt — offenbar in der Hoffnung, ein schlagzeilenträchtiges Wett-Tauchen nach den Sündenstädten werde bald Ergebnisse zeitigen und darüber hinaus den Tourismus heben: Das Sporttauchen ist beliebtes Hobby wohlhabender Amerikaner und Europäer.

FORSCHUNG

ERNÄHRUNG

Die Eiserne Kuh

Im 13. Stockwerk seines Pressepalastes, wo der Hamburger Verleger Axel Springer sonst vorzugsweise prominente Politiker, Industrielle und Filmstars bewirtet, löffelten drei Professoren mit betonter Zurückhaltung einen dunkelgrünen Brei von zäher Konsistenz.

Springers „Hamburger Abendblatt“ hatte die drei Gelehrten — die Ernährungssachverständigen Professor Dr. Hans W. Bansi, Professor Dr. Joachim Kühnau und Professor Dr. Hans Werner — unlängst zu einem wissenschaftlichen Probierstündchen eingeladen. Der Imbiß, der ihnen serviert wurde, hat laut „Abendblatt“ bisher „noch auf keinem deutschen Tisch gestanden“: Er war aus Unkraut zubereitet. Ein britischer Biochemiker namens Pirie hatte das Eiweißprodukt eigens zu diesem Versuch nach Hamburg geschickt.

Pirie bekümmerte es, daß hauptsächlich nur 100 der etwa 330 000 Pflanzenarten, die es auf der Erde gibt, für die menschliche Ernährung genutzt werden, während eine Fülle von eiweißhaltigen Blättern alljährlich im Herbst ungenutzt verwelkt.

Um diesem Übelstand abzuweichen, ließ der Eiweißforscher eine Maschine konstruieren, die in der englischen Presse als „Eiserne Kuh“ gefeiert wurde. Berichtete der „Daily Herald“: „Sie frisst Grünfutter und liefert dafür ein Produkt, das so leicht verdaulich ist wie Milcheiweiß.“

In der Tat kann Piries Apparatur eine Aufgabe erfüllen, auf die zwar das um-



Biochemiker Pirie
Volksnahrung aus Unkraut

fangreiche Verdauungssystem der Wiederkäuer, nicht aber das des Menschen eingestellt ist: Die Anlage kann große Mengen Grünfutter verdauen.

Blätter enthalten viele unverwertbare Bestandteile wie Zellulose — nur drei bis fünf Prozent der Blattsubstanz bestehen aus Eiweiß. Um dieses Eiweiß zu konzentrieren, wendet Pirie ein umständliches Aufbereitungsverfahren an. Er mahlt die Blätter und quetscht sie in einer Art Fruchtpresse aus. Dann erhitzt er den grünen Preßsaft auf 80 Grad Celsius. Das Eiweiß gerinnt und kann abgefiltert werden. Täglich liefert Piries „Eiserne Kuh“ 45 Kilogramm Blattextrakt mit 40 Prozent Eiweißgehalt.

Das Endprodukt ist laut Pirie „ein fast geschmackloser, dunkelgrüner Kuchen, der 60 Prozent Wasser enthält — also die Konsistenz von Käse oder Hefe hat — und bei Zimmertemperatur etwa eine Woche lang genießbar bleibt“.

Zu seinem absonderlich anmutenden Vorhaben, aus Unkraut eine konzentrierte Eiweißnahrung zu gewinnen, war Pirie während des Krieges angeregt worden, als es auf der von deutschen U-Booten belagerten Insel an Eiweiß in Form von Fleisch, Milch, Fisch und Hülsenfrüchten mangelte. In drei Fach-

zeitschriften sinnierte er 1942 darüber, wie das Eiweiß der Blätter nutzbar gemacht werden könnte.

Den Briten blieb es erspart, sich vom Eiweiß der wilden Flora ernähren zu müssen. Aber Pirie, Chef der Biochemischen Abteilung in der Forschungsstation Rothamsted am nordöstlichen Stadtrand von London, gab seinen Plan nicht auf. Beharrlich versucht er nun die Fachleute davon zu überzeugen, daß Blatteiweiß die Not der Unterernährten beseitigen könnte.

In der britischen Ärztezeitschrift „The Lancet“ berief sich Pirie vor kurzem auf Mitteilungen der „Food and Agriculture Organisation“ der Uno, nach denen gegenwärtig 1,8 der 2,7 Milliarden Menschen hungern; vor allem im Süden und Osten Asiens, in Afrika und in Südamerika haben die Uno-Abgesandten bei der Bevölkerung Eiweißmangelkrankheiten festgestellt.

Das Produkt, mit dem Pirie den Hunger bekämpfen will, wurde von den drei Ernährungswissenschaftlern beim Hamburger Probe-Essen allerdings mit gedämpften Kommentaren aufgenommen:

- ▷ Professor Bansi: „Lupineneiweiß, das nach dem Kriege in Deutschland entwickelt wurde, ist geschmacklich angenehmer.“
- ▷ Professor Kühnau: „Vor allem die Bitterstoffe werden als unangenehm empfunden.“
- ▷ Professor Werner: „Der Geschmack befriedigt nicht. Es sind noch zahlreiche störende Beimengungen darin.“

Um den Eiweißbrei geschmacklich zu veredeln, läßt Pirie jetzt kleine „Cocktail-Snacks“ backen: Er füllt die grüne Masse in Blätterteigpasteten.

Trotzdem bringen seine Gäste nach dem Essen oft Beschwerden vor, die mit der unverwundlichen grünen Farbe der Pastetenfüllung zusammenhängen. Erläutert Pirie: „Wenn 20 Gramm oder mehr (des Eiweißprodukts) auf einmal gegessen werden, entzieht sich ein Teil des Chlorophylls der Zerstörung im Darm. Gegen die grüne Farbe ist nichts einzuwenden. Aber jeder, der (das Produkt) in größeren Mengen essen will, sollte sich vorwarnen lassen, damit er aus der grünen Farbe nicht folgert, das Eiweiß sei nicht verdaut worden.“

Pirie hofft, daß sich die Bewohner der unterentwickelten Länder, in denen er seine Kost als Volksnahrungsmittel propagieren möchte, an derlei Außerlichkeiten nicht stören werden. Er denkt die Rohstoffe sowohl in Asien als auch Amerika an Ort und Stelle zu gewinnen. Besonders in den großen Strömen hat sich eine Pflanze, die als Rohstoff in Frage kommt — die Wasserschilke —, durch rasche Ausbreitung zu einer Plage entwickelt. In der britischen Fachzeitschrift „Nature“ riet Pirie jetzt den Behörden, die das Unkraut seit langem (vergebens) auszurotten suchen, an den Ufern der Flüsse „Eiserne Kühe“ aufzustellen.

Freilich: Die entscheidende Frage, ob sich die Eingeborenen auf Piries grüne Kost umstellen würden, wenn man ihnen dazu Gelegenheit gäbe, blieb offen. Meinte einer der drei Professoren nach dem unlukullischen Probe-Essen im Springer-Haus: „Vielleicht bleiben sie lieber unterernährt.“

Ein Kunststoff, der Besonderes bietet



Wenn mal ein Elmer runterfliegt
und weder bricht noch Beulen kriegt,
dann freut man sich und wird verstehn:
der Elmer ist aus Hostalen.

bruchsicher

Wer sich auf eine Schüssel stellt,
die trotzdem ihre Form behält
und nicht verbiegt — der wird verstehn:
die Schüssel ist aus Hostalen.

formstabil

Ist auch das Wasser kochend heiß —
der Becher liefert den Beweis:
er wird nicht weich — das kann man sehn,
der Becher ist aus Hostalen.

beständig gegen kochendes Wasser

Gebrauchsgegenstände aus dem Hoechst-Kunststoff Hostalen bewähren sich millionenfach auf vielen Gebieten des täglichen Lebens, so in Küche und Bad, in Haus und Garten und beim Camping. Sie gefallen durch ihre fröhlichen Farben und zweckmäßigen Formen; sie sind leicht und außerordentlich robust. Entscheidend aber sind diese drei Vorzüge: Alles aus Hostalen ist bruchsicher, formstabil, beständig gegen kochendes Wasser.

Achten Sie deshalb beim Einkauf auf das Hostalen-Etikett!