Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =

Gazetta militare svizzera

Band: 8=28 (1862)

Heft: 11

Artikel: Die Lebensmittel in militärischer Beziehung

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-93231

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: 20.11.2025

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



Schweizerische Militär-Zeitung.

Organ der schweizerischen Armee.

Der Schweiz. Militärzeitschrift XXVII. Jahrgang.

Bafel, 19. Märg.

VIII. Jahrgang. 1862.

Nr. 11.

Die schweizerische Militärzeitung erscheint in wöchentlichen Doppelnummern. Der Preis bis Ende 1862 ist franto durch die ganze Schweiz. Fr. 7. —. Die Bestellungen werden direkt an die Berlagshandlung "die Schweighauserische Berlagsbuch= handlung in Bafel" adressirt, der Betrag wird bei den auswärtigen Abonnenten durch Nachnahme erhoben.

Berantwortlicher Redaktor: Oberst Wieland.

Die Cebensmittel in militärischer Beziehung. *)

Borrede.

Rach S. 179 des Verwaltungsreglements haben die Truppen Quantität und Qualität der Lieferungen gleich beim Empfange zu untersuchen, da keine nachträglichen Reklamationen zulässig find. Es ist also nöthig, daß Truppenofsiziere und Verwaltungsbeamte in der Lage seien, die nöthigen Eigenschaften einer Lieferung, sowie die Källe, welche eine Zurückweisung berselben rechtfertigen, beurtheilen zu können. Es ist diese Kenntniß vorüglich dann nothwendig, wenn ein Offizier nach S. 180 d. B. R. zum Experten ernannt wird.

In ben Militärschulen, wo bie Lieferungen in regelmäßiger Weise stattsinden, können zwar Offiziere und Berwaltungsbeamte dann und wann auch in die Lage kommen, Lieferungen zurückweisen zu mussen, da aber die Gründe hiezu fast immer die gleichen sind, so bieten diese Källe keine besondern Schwierigkeiten dar. Anders verhält es sich im Kelde — wo häusig Requisitionen vorkommen, wo der Lieferanten viele sind, wo es häusig am Nothwendigsten sehlt und man mit Mangel an Zeit und Transportmittel zu kämpfen hat. Dier ist es dringend nöthig, daß der Ofsizier, welcher mit der Uebernahme von Lebensemittel und Futter beauftragt ist, auf die möglichersweise vorkommenden Kälschungen ausmerksam gemacht werde.

Die Reglemente über ben Stallbienst bestimmen ziemlich genau die Beschaffenheit, welche das Kutter baben muß. Die vorliegende Instruktion hat nun ben Zweck, auch über die nothwendige Beschaffenheit derjenigen Lebensmittel Belehrung zu bieten, welche laut Reglement die gewöhnliche Nahrung unserer Armee zu bilden haben. Da man aber im Felde öfeters genöthigt ist, von der gewöhnlichen Nahrungsmeise abzuweichen, so werden hier auch noch diejeni=

gen Nahrungsmittel besprochen werben, welche theils als außerorbentliche Lieferungen, theils als Ersat für die Normalen vorkommen können.

Die nöthigen Notizen über ben relativen Werth ber einzelnen Nahrungsmittel, die Festsetung ber Rationen, sowie Betrachtungen über die Verpflegung ber Mannschaft im Allgemeinen werden den zweiten Theil bieser Instruktion bilben.

Die hauptfächlichsten Werke, welche hier benutt wurden, und welche zum Nachschlagen über biesen Gegenstand empfohlen werden können, find:

- 1. Die jungst erschienen Werke in englischer Sprache, welche über die Mittel Falschungen zu er= kennen, genaue Anweisungen ertheilen.
- 2. Traité sur les substances alimentaires de "Payen".
- 3. Les subsistences militaires du "capit. Scuillier."
- 4. M. A. Chevallier, Wörterbuch ber Falfchun= gen, übersett von Dr. Westrumb.

Die reglementarischen Bestimmungen über Berpflegung find:

Berwaltungsrealement §§. 175, 178, 182, 183, 194, 195, 179, 180, 181.

Allgemeines Dienstreglement §§. 124, 123, 130, 131, 125.

Reglement für Pferbearzte S. 56 b.

Strafgeset S. 1 d, e, SS. 83, 84, 151, 152, 153, 155.

Erfte Abtheilung. — Militarverpflegung.

Man versteht unter bieser Benennung Alles, was bem Solbaten als Nahrung, zur Beleuchtung und Heizung, sowie zur Fütterung der Kferbe bient. Das Verzeichniß dieser durch das Reglement vorgeschriebenen hier zu besprechenden Gegenstände würde sich auf Fleisch, Brod, Getreide (Waizen oder Spelz), Salz, Branntwein, Wein und Essig beschränken. Die Kenntniß dieser Nahrungsmittel genügt jedoch im Kriege nicht, da man häusig genöthigt ift, diesel=

^{*)} Bir verdanken biese ausgezeichnete Arbeit der Feder bes frn. Lieutenant Bieler, Stabspferdarzt von Rolle.

ben burch andere zu ersetzen. Es folgt hier nun eine Uebersicht der bei der Truppenverpflegung möglicherweise vorkommenden Nahrungsmittel.

- a. Betreibe= und Brobforten.
- 1. Rorn, Waizen,
- 2. Maizenmehl,
- 3. Commisbrod,
- 4. Commiszwiebachbrod (pain biscuité),
- 5. Zwieback,
- 6. Roggen, Gerften, Buchmaigen.
 - b. Animalische Lebensmittel.
- 1. Lebenbes Schlachtvieh (Rinder, Schafe und Schweine),
- 2. Frifches Fleisch,
- 3. Bodelfleifch,
- 4. Gier und Milch,
- 5. Rafe,
- 6. Butter und Schmalz.

c. Bemufe.

- 1. Mais,
- 2. Gerfte und Safer,
- 3. Reis,
- 4. Betrodnete Bulfenfruchte,
- 5. Rartoffeln,
- 6. Frifche Gemufe,
- 7. Conferv=Bemufe.

d. Burgen.

- 1. Salz,
- 2. Buder,
- 3. Gewürze,
- 4. Olivenöl.

e. Betrante.

- 1. Salz,
- 2. Wein und Obstwein,
- 3. Bier,
- 4. Branntwein,
- 5. Raffee und Cichori,
- 6. Thee,
- 7. Cacao und Chocolade,
- 8. Gifig.

Es sollen vorzugsweise biejenigen Lebensmittel einer nähern Betrachtung unterworfen werden, welche man ben Truppen birekt liefert, benn es wäre höchst unnüt biejenigen näher beschreiben zu wollen, welche bie Abministration selbst kauft und mit beren Beforgung und Verwendung besondere Leute vom Fach betraut sind, wie z. B. die Nahrungsmittel für die Spitäler und bas Getreibe.

Was die Falschungen anbelangt, so find nur diejenigen aufgeführt, welche leicht erkannt werden können, denn in den schwierigern Fallen muß man zu chemischen Untersuchungen greifen, was nicht Sache des Truppenoffiziers sein kann.

Erfter Abschnitt. - Betreide und Brodsorten.

1. Waizen.

Erforderliche Eigenschaften: erfte Qualität; tro= das den, rein, b. h. gut gefiebt und frei von fremdarti= fou.

gen Beimengungen; gesund b. h. nicht keimend oder erhitt (brandig); ohne Geruch; nicht gesteckt; weder burch Krankheit noch burch Insesten angegriffen; gleichartig; die Farbe ber Körner ist entweder goldzelb, oder silbergrau, oder hellglänzend röthlichbraun; ber Falz darf nicht zu tief, die Wölbung nicht zu stark sein. Das Korn muß leicht zwischen ben Finzern burchgleiten; Gewicht nicht unter 22 Pfund das Riertel.

2. Baizenmehl.

Die erforderlichen Eigenschaften sind: rein und gefund; nicht erhitt (brandig); weiß und ohne Rleien-Beimengung; Geschmack wie frischer Leim, ein sauerlicher ober bitterer Geschmack beutet auf Berberbniß; beim Anfühlen zart und trocken; nicht zu feiner Staub.

Der Teig mit 5 ober 6 Zehntel Wasser muß compakt und gleichförmig sein und muß sich in feine elastische Riemen schneiben lassen. Das Mehl von harten Kornarten ist weniger weiß und fein, aber es nimmt mehr Wasser auf und gibt besser aus.

Das Mehl kann verfälscht werben, entweber burch Beimengung von mineralischen Substanzen wie Kreibe, Gpps zc., ober burch Kleie und Mehle von Kartoffeln, Mais, Reis, Buchwaizen, am häufigsten aber burch Bohnen= und Erbsenmehl.

Diese Fälschungen können meistens nur mit Hulfe bes Mitrostops ober chemischer Prozesse erkannt werben. Das Borhanbensein von Hulfefrüchten-Mehl läßt sich jedoch heraussinden, wenn man ein kleines Quantum des verdächtigen Mehles einige Minuten lang mit durch Wasser verbunnter Schwefelsaure ein-rührt. Das Mehl von Hulfenfrüchten gibt in biesem Falle einen mehrere Stunden andauernden starken Schaum, während der Schaum des reinen Mehls weniger ftark ift und wieder verschwindet.

Fälschungen mittelst Roggen=, Gersten=, hafer= und Mais=Mehl erkennt man burch Prüfung bes Pflan= zenleims. Zu biesem Zweck muß man ben Teig burch hinzuschütten von Waffer waschen, um ben Stärke= stoff völlig zu entfernen, so daß nur ber Pflanzen= leim (Kleber) übrig bleibt.

Der Leim des reinen Baizens ist sehr elastisch und von gelblich blonder Farbe; das Borhandensein von Roggen macht ihn ungleichsörmig, schwärzlich und stark kleberig; Gerste macht ihn trocken, wurmförmigen Fasern ähnlich, unzusammenhängend und schmußig rothbraun. Der Leimstoff mit Beimengung von Hafer ist schwarzgelb und zeigt auf der Oberstäche eine große Zahl kleiuer weißer Bunkte; Mais macht ihn gelblich, trocken und unelastisch.

Diese Art der Prusung läßt den Betrug erkennen, selbst wenn die frembartige Beimengung nur 1/20 beträgt.

Die Aufbewahrung bes Mehls erforbert viele Aufmerksamkeit, ba, namentlich bei warmem Better, Feuchtigkeit und Insekten großen Schaben anrichten können. Das Handbuch für Genieoffiziere lehrt wie bas Mehl in den Magazinen aufgespeichert werden foll.

- 1. Mehl von hartem Korn in Sacten von zwei Bentner auf 1/2' Entfernung.
- 2. Mehl von feuchtem Korn auf '1' Entfernung.
- 3. Mehl von verdorbenem Korn in Schichten von 11/2-2' Bobe.
- 4. Mehl, tas mahrend mehr als feche Monaten getrochnet, in gesteiften Sacten.

Die Mehlface burfen niemals bie Mauer berüh= ren. Wenn man Mehl in Fäffern aufbewahrt, muf= fen bieselben mit Bapier überzogen werben.

Der Theer schütt nicht allein vor Feuchtigkeit, sonbern auch vor Insekten.

3. Das Commisbrod

foll aus reinem zu 10 % gebeuteltem Waizenmehl,*) Sauerteig, Wasser und Salz bestehen. Es muß gleiche mäßig goldbraun und gut gebacken sein, und muß sich im Sommer vier und im Winter sechs Tage lang aufbewahren lassen. Die Kruste barf sich nicht von ber Krumme trennen; aufgeschnitten muß es angenehm riechen und schmecken; die Krumme muß bicht gesäete kleine Augen haben.

Das Gewicht bes Laibes ift 3 Pfund. Die Aus= theilung barf erft 24 Stunden nach bem Baden ge= schehen.

Die beim Backen zu verwendende Wassermenge ist je nach den Mehlsorten zwischen 55 bis 70 %. Bu wenig Wasser erschwert die Gährung und macht das Brod schwer und unverdaulich, bei zu viel Wasser backt es sich schlecht, wird zu fest, schwer verdaulich und kann nicht lange ausbewahrt werden. Die Menge des Sauerteigs wechselt, je nach der Jahreszeit, zwischen 10 bis 14 %. Salz braucht man ½ bis 1 %, bei verdorbenem Mehl etwas mehr. Das Brod muß in seinem Innern gleichförmig aussehen, teigige Stellen beweisen, daß es schlecht gebacken ist.

Das frische Brob transportirt sich weniger gut, ift schwer verbaulich, überbieß wird es vom Solbaten zu schnell gegessen, so daß die Ration nicht für zwei Tage ausreicht.

Je nach bem man bem Mehle eine größere ober geringere Menge Kleie entzieht, wird das Brod mehr ober weniger weiß. Der Umstand, daß das Commisbrod nicht für die Suppe taugt, ist ebenfalls der Kleie zuzuschreiben; dagegen hat dieses Brod den Bortheil, daß es 3 bis 5 % Wasser mehr als das gewöhnliche Weißbrod enthält und sich länger frisch erhält. Schließlich muß noch bemerkt werden, daß, obgleich die Kleie nährende Stoffe enthält, dieselbe doch zum größten Theile unauslöslich und unverdanlich ist und mithin als Nahrungsmittel wenig Werth hat. Es ist daher zu wünschen, daß das Brod mögslichft wenig Kleie enthalte.

Berborbenes Brob. Der Schimmel, ber fich am Brobe festsett und vorzugsweise an solchem Brobe fich zeigt, bas zu viel Wasser enthält und ber Feuchtigkeit und ber Site ausgesett ift, besteht aus kleinen giftigen Schwämmen, beren Genuß bei Menschen Pferben bie nachtheiligsten Folgen haben kann. Es ift Pflicht ber Offiziere darüber zu wachen, baß bie Solbaten solches Brob nicht effen.

Fälschungen. Das Brod kann mit ben schon erwähnten verfälschten Mehlsorten bereitet werden, aber die Bäcker können überdies mehr ober weniger schädliche frembartige Substanzen hinzufügen, theils um das Brod weißer zu machen, theils um die Gäherung zu befördern, oder endlich um mehr Wasser beifügen zu können. Die gewöhnlichen Fälschungen bestehen in Beifügung von Kartosfel=*), Erbsen= und Bohnenmehl, mittelst schwefelsaurem Aupferornd, Alaun, kohlensaurem Amoniak oder Pottasche. Die vegetabilischen Substanzen sind wenig gefährlich, aber die genannten Salze bewirken Krankheiten und geben bisweilen dem Brode einen säuerlichen Geschmack.

Fälschungen bes Brobes können nur mit hilfe bes Mikroskops ober chemischer Analyse beutlich erkannt werben. Geschmack, Aussehen und Geruch lassen bie Fälschung höchstens ahnen und gewöhnlich wird man erst aufmerksam, wenn bieselben bereits üble Folgen gehabt haben. Die einzigen Merkmale, wodurch Fälschungen erkannt werden könnten, sind, wenn das Brod zu stark aufgegangen ist, oder offenbar zu viel Wasser enthält. Auch die Austrocknung des Brodes bei einer Temperatur von über 100° führt bisweilen zum Ziese, indem unverfälschtes Brod hiebei nicht über 34 bis 36% Wasser verlieren dark.

Ein bestimmtes Quantum Mehl gibt je nach sei= ner Qualität 125 bis 135 % Brob.

4. Das Commiszwiebadbrod (pain biscuité).

Es unterscheidet fich vom gewöhnlichen Brobe daburch, bag man dasselbe länger im Ofen lägt, nachbem man es ftarker geknetet und weniger aufgeben ließ. Um das Eindringen der Site und somit die Austrocknung zu fördern, werden Löcher hindurch gestoßen,

Die Zeit bes Backens variirt nach bem Grab, ben ber Zwieback erhalten foll; sie bauert 45 Minuten für bas Biertels-Zwiebackbrob, bas 12 Tage halten foll, 78 Minuten für bas halb Zwiebackbrob, bas sich 20 bis 30 Tage hält, und anderthalb Stunten für bas eigentliche Zwiebackbrob, bas sich bis 50 Tage hält, wenn es nicht ber Feuchtigkeit ausgesetzt ist, die verderblich wirkt. Uebrigens kann man dieses Brod zum zweiten Mal backen, wenn es anfängt zu verderben; man muß es nur in Stücke schlagen.

Das Zwiebackbrod könnte bei uns mit Rugen zur Proviantirung im Gebirg verwendet werden. Bei seinem geringen Waffergehalt bildet es eine nahrhaf-

^{*)} Dieses Quantum ist veränderlich und schwankt in den verschiedenen Armeen zwischen 10 bis 12 %. In Holz land und Rußland wird das Mehl nicht gebeutelt. In Spanien und Destreich ist das Verhältniß 10 %; in Piemont 15 %; in Frankreich war das alte Commissbrod aus zu 12 % gebeuteltem Mehl gebacken; seit dem Kaiserreich ist das Verhältniß 20 %, was ein sehr nahrshaftes Brod giebt.

^{*)} Seit ber Kartoffelkrankheit ist biese Fälschung nicht mehr zu fürchten, weil ber babei zu erzielende Gewinn zu unbedeutend wäre.

tere, wenn auch weniger angenehme Speise als bas gewöhnliche Brob. 23, $22\frac{1}{2}$ und 21 Loth von ben oben erwähnten Sorten entsprechen einer Brobration von 24 Loth.

Dr. Baubens fagt, baß ber Solbat auch bas schlechtere Commisbrob bem Zwiebace vorziehe, und glaubt, baß man beffer thue statt Zwiebactbrob von ben beiben weniger harten Sorten zu liefern.

5. Zwiebad.

Er muß von feinem Mehl sein, bas mit warmem Waffer und stark in Gährung befindlichem Sauersteige geknetet wird. Der feste und mit Löchern burchstoßene Teig wird mittelst Durchschlageisen in Scheisben geschnitten und vor bem Backen (bas nur 45 Minuten bauert) getrocknet.

Der Zwieback ift von hellgelber Farbe, zerbröckelt nicht, fondern zerspringt in Splitter, schrillt im Wasfer, hat angenehmen Geruch und Geschmack und kann Jahre lang aufbewahrt werben, wenn man ihn vor bem Ginpacken mahrend 14 Tagen austrocknen läßt.

18 Loth Zwieback entsprechen einer Brobration von 24 Loth.

6. Roggen, Gerfte, Budwaizen.

Der Roggen enthält weniger Kleber ober meniger stickstoffhaltige Substanzen als ber Waizen und ist beshalb weniger nahrhaft; bessen ungeachtet wird in manchen Gegenden bas Brob zur Sälfte aus Roggenmehl bereitet.

Das Roggenbrod ift schwer, fest und braun, bleibt lange frisch und gibt fast so gut aus wie bas von Baizenmehl.

In feuchten Jahren ift ber Kern bes Roggens ei= ner eigenthumlichen Krankheit, Mutterkorn genannt, unterworfen, welche schäbliche Folgen haben kann, wenn man nicht Sorge trägt, bas Getreibe burch werfen und fethen bavon zu befreien.

Gerste. Das Gerstenmehl ist gewöhnlich, wegen ber äußern hulle bes Kerns, grob und gibt ein teisgiges wenig aufgegangenes Brod, welches bebeutend weniger wohlschmeckend als Waizenbrod ist. In Gegenben, wo ber Waizen zu theuer, bereitet man das Brod aus Gerste, der man 1/3 oder 1/4 Waizen zusseht.

Der Buchwaizen, bessen hülle keinen Rleber, sonbern nur unelastische stickstoffhaltige Substanzen enthält, liefert nur ein festes, mehr ober weniger schwarzes Brod; bagegen vorzügliche Brobkuchen, auch wird er mit Nupen bem Waizen beigefügt, um bie Brodbereitung zu erleichteru.

(Fortsetzung folgt.)

Der Crain-Kurs in Chun.

(26. Januar bis 22. Febr.)

Zum ersten Mal ist ein folcher Kurs im eibgen. Schulplan gestanden. Es burfte die Offiziere der Artillerie interessiren, etwas Näheres darüber zu ersahren. Wir entnehmen dem offiziellen Bericht folgende Notizen:

Die fragliche Schule stund unter Leitung bes herrn Obersten Wehrli. Sieben Offiziere wurden einberusen, benen sich ein fernerer Offizier freiwillig anschloß. Das vorgesteckte Ziel dieses Kurses war, die theilnehmenden Offiziere zur Leitung des Unterrichtes und Dienstes beim Trainwesen und zur richtigen Behandlung von rohen Pferden bei ben Batterien und Parktrain-Detaschements zu befähigen. Die Zeitverwendung war folgende:

- 3 Lektionen: Knochenlehre, allgemeine Anatomie und Physiologie.
- 3 = Das Auge, feine Rrankbeiten.
- 2 = Pferderacen; Farben und Abzeichen.
- 2 = Zahnalter.
- 6 = Betrachtung ber einzelnen Theile bes Pferdekörpers. Körperverhältniffe. Stellungen und Gangarten.
- 3 = Der huf in gesundem und frankem, in regelmäßigem und unregelmä= Bigem Buftanb.
- 4 = Beschlag für regelmäßige und unregelmäßige Sufe.
- 3 = Fütterung und Wartung der Pferde.
 Stalleinrichtungen, Stallbienst.
 Renntniß der verschiedenen Fut=
 terarten und deren Surrogate.
- 2 = Ueber die vom Militärdienst auß= schließenden Mängel und Gebre= chen der Pferde.
- 8 = Vornahme von Pferdeinspektionen. Mündliche und schriftliche Beschrei= bung von Pferden.
- 3 = Zäumungslehre.
- 2 = Konstruktion ber Geschirre, Anpasfen berselben. Paaren ber Pferbe und Organisation ber Bespan= nungen.
- 15 = Uebungen im Erthellen von Reit= unterricht.

Lettere wurden in dem Sinne angeordnet, daß 1 Leftion der Theorie darüber gehört wurde und daß jeder Offizier zweimal zum Kommandiren der Remonteabtheilung kam. Bei fämmtlichem Neitunterricht wurde immerfort Nücksicht auf die Ausbildung der Offiziere zu Lehrern in diesem Kache genommen.

Dann kam die Dressur der Remonte. Jedem Ofsizier wurden von Anfang an zwei dießjährige Remonten und 3 bis 4 dressirte Pferde bleibend zugestheilt. Bon den dießjährigen Remonten war keine vor dem Beginn des Kurses geritten worden; jede befand sich noch in ihrem beim Ankauf gewesenen Zustand der Rohheit. Sonntags den 26. Januar legte