Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =

Gazetta militare svizzera

Band: 8=28 (1862)

Heft: 13

Artikel: Die Lebensmittel in militärischer Beziehung

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-93237

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: 18.11.2025

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



Schweizerische Militär-Zeitung.

Organ der schweizerischen Armee.

Der Schweiz. Militärzeitschrift XXVII. Jahrgang.

Basel, 2. April.

1862. VIII. Jahrgang.

Nr. 13.

Die schweizerische Militargritung erscheint in wochentlichen Doppelnummern. Der Preis bis Ende 1862 ift franto burch bie gange Schweig. Fr. 7. -. Die Bestellungen werben bireft an bie Berlagehanblung "bie Schweighauserische Berlagebuchhandlung in Bafel" abreffirt, ber Betrag wird bei ben auswärtigen Abonnenten burch Nachnahme erhoben. Berantwortlicher Rebaftor: Dberft Wieland.

Die Cebensmittel in militärischer Beziehung.

(Fortsetzung.)

3. Pödelfleifd.

Die eingesalzenen Fleischsorten burfen ihre ur= iprüngliche Bestalt und Farbe nicht verlieren, bas überfluffige Salz an benfelben muß fich leicht ent= fernen laffen, auch follen biefelben teinen scharfen Beschmad haben. Der eingefalzene Sped foll nicht weniger als ein und nicht mehr als zwei Boll festes, aber nicht schwammichtes Fett haben. 3m Allgemei= nen ift bas einheimische Bockelfleisch bem aus Amerika vorzuziehen.

Grunliche Farbe, unangenehmer Geruch und Beichmack find beim Bockelfleisch Beweise bes Berdor= benfeins.

Die eingefalzenen Fleischforten konnen in manchen Fällen gute Dienste leiften, obgleich fie, wenn auch chemisch mehr nahrende Substanzen enthaltend, bei weitem feine fo gute und gefunde Rahrung bieten, als bas frifde Rleifch.

Gelegenheitlich foll hier noch des Fleischzwiebads erwähnt werden, welcher aus Teig und Fleisch= brube angefertigt wirb. Diefer Zwieback fann unter Umständen ein nüpliches Nahrungsmittel bieten, hat jedoch den Nachtheil, daß er schwer aufzubewahren ift.

Die Kleisch conserven waren schon sehr nütz= lich und werben es auch in Bufunft fein.

Nach "Apperts" Methode schließt man das zube= reitete Fleisch in Blechbuchsen ein, treibt aus biesen bie Luft und schließt hermetisch burch Unlöthung bes Deceels.

Der General Bicot schlägt vor, bas getrochnete Rleisch in gallertartigen Sullen aufzubewahren. Diese Bleischstücke bleiben fo lange in gutem Buftande als ihre Sullen unverlett bleiben.

Eingesalzene Meerfische find ebenfalls, we= gen der Menge ihrer fticfftoffhaltigen Substangen, ein sehr fraftiges Nahrungsmittel. Stockfische und Berpflegung bilden, nur mußte womöglich mit frischem Fleische abgewechselt werden.

4. Gier und Mild.

Die Gier werden hier nur der Bollständigkeit me= gen erwähnt, ba fie hier zu Lande außer in Spitalern nicht Begenstand regelmäßiger Lieferungen sein fonnen.

Wenn man ben Raffee als regelmäßiges Nab= rungsmittel einführte, wurde die Milch bei der Ber= Pflegung unferer Armee eine nicht unbedeutende Rolle fpielen. In einem Lande, wie bas unfere, konnten betaschirte Korps bisweilen genöthigt fein, sich ber= felben zu bedienen.

Man wird aus dem Artifel "Raffee" erfeben, wel= de Bebeutung biefes Betrante gewinnt, wenn man dasselbe in Verbindung mit Milch genießt. Milch kann als vollkommenes Nahrungsmittel ange= feben werden, da fie alle dem menschlichen Korper nöthigen Stoffe enthält.

In Amerika konfervirt man die Milch indem man fie bei hoher Temperatur mittelft Wafferdampf con= centrirt und mit weißem Bucker (1/4 des Milchge= wichts) versett. Diese Methode konnte bei uns vor= zügliche Dienfte leiften.

Die Nährwerthe ber Gier und Milch find aus ben Nahrungssubstangen= Tafeln zu ersehen. Ueber Milch= Kälschungen wird hier Nichts gesagt, ba bis jest die Milch noch nicht als zur Militarverpflegung gehörig betrachtet wird.

5. Rafe.

Diese sehr ftickstoffhaltige Substang ift in ber Schweiz mehr als anderswo ein fehr michtiges Nahrungsmittel. Die große Verschiedenheit in ber Be= reitung geftattet nicht, ben Nahrwerth bes Rafes ge= nau festzustellen. Theoretisch konnte man die Greierger= und Emmenthaler-Rafe mit Bezug auf ihren bebeutenden Nahrwerth dem Fleische gur Seite ftel= Ien. In fleinen Mengen genoffen, fann ber Ras wegen seinem Salzgehalte als Beforderungemittel fur bie Verdauung angesehen werden. Da die frischen Baringe konnten unter Umftanden einen Theil der Rafe eine große Quantitat Baffer enthalten, fo ver= minbert fich ihr Gewicht beim Trodnen, und zwar | Glas voll Baffer bringt, wo fich bann bie fchwerern im erften Jahre um 6 %.

6. Butter und Schmalz.

Butter und Schmalz kommen nur ausnahmsweise bei der Berpflegung unserer Armee vor, weghalb hie= von bier nur flüchtig Erwähnung geschieht. Wollte man mehr Abwechslung in ber Nahrungsweise ein= führen, fo murben biefe beiben Substangen, theils wegen ihrem Rahrwerthe, theils wegen ihrer Ruglichkeit bei Bereitung gewiffer Speisen, babei eine nicht unbedeutende Rolle fpielen. Es muß hier er= innert werden, daß fur die Berkoftigung fette Gub= ftangen nothig find, und daß diefelben bei ber Bu= fammensetzung der Rationen in Betracht gezogen wer= ben muffen. Obwohl biefe fetten Substangen chemisch nur als Respirationsmittel betrachtet werden konnen, fo find fie boch burch bie andern tohlenstoffhaltigen Substanzen nicht gang zu ersetzen und ihr Mangel macht fich in febr unangenehmer Weise fuhlbar.

Dritter Abschnitt. — Die Gemuse.

1. Mais.

Das Korn besfelben hat, je nach ber Gattung, eine fehr verschiedene, vom burchfichtig-weiß bis gum bochroth variirende Farbe. Das Mehl, beffen Farbe ebenfalls fehr verschieden ift, wird wegen einer kleinen barin enthaltenen Quantitat Del leicht rangig, weß= halb es zwedmäßig, fich keinen Mehlvorrath anzule gen, fondern das Rorn je nach bem Bedarfe gu mahlen. Die Quantitat ber flickstoffhaltigen Substanzen ift beim Mais zwischen 10 bis 12 %. Der Mais ift in manchen landern eine - als Polenta, Brod= tuchen, Badwert ic. vorkommende - fehr verbreitete Speise.

Der Teig von Maismehl ift wenig geschmeibig und zusammenhängend, giebt aber einen haltbaren Zwieback.

2. Gerfte und Safer.

Das Gerftenkorn besteht, wie die andern Getreide= forner, aus einer außern, gelblichen und harten Sulfe und einem innern weißlichen und ziemlich fuß fchme= denbem Rerne. Die Gerftenhülfe enthält eine losliche, bittere und unangenehme Substang. Der geschälte Gerftentern muß fest, bid, schwer, glangenb strohgelb und ber Lange nach gefurcht fein. Die fo= genannte geperlte Gerste ift burch bie Wirkung bes Mühlsteins abgerundet.

Berfte mit fleinen rungligen, dunkeln und ichwam= michten Kernen barf nicht angenommen werben; folche bie nicht wenigstens schon 4 Monate geschnitten, ift noch nicht gehörig trocken und baher ungefund. Die Gerste hat ohngefähr 10 % stickstoffhaltige Gub= ftangen.

Das Mehl, welches grau=weiß ift und das Waffer weiß farben muß, giebt, wie schon früher erwähnt, einen wenig elastischen, aus wurmförmigen Fasern bestehenden Teig.

Das Gerstenmehl wird bisweilen mit Erd-Sand ober andern ftaubartigen Substanzen gefälfcht. Man Rörper allmälig ausscheiben und unterhalb des Meh= les eine Schichte bilben.

Die Gerstengrüte fommt bei ber Militarverpfle= gung öfters vor. In manchen Gegenden gebraucht man fie um bie Suppe bamit zu verbicken, in an= bern bient fie als Luxusspeise; auch wird aus Gerfte Rühltrant bereitet.

Die hafergrüße wirft in ber Suppe fühlend, fie hat eine ungefähr gleiche Menge fticfftoffhaltiger Substanzen, aber mehr Fettstoffe als die Gerste. Der haferfern foll angenehm und mehlig schmecken. Gin Anfang von Gahrung giebt ihr einen ftaubigen, scharfen Geschmack und einen unangenehmen frarken Geruch; magere Rorner beweisen geringe Qualitat. Die zerbrochenen (geschälten) Körner find häufig mit Staub vermengt.

3. Reis.

Die Reiskörner muffen gang, weiß, gleichförmig, vom Spreu gereinigt, rein, ohne Beruch, ohne Schim= mel und nicht von Insetten angefreffen fein. Der Reis ift dem Berderben wenig ausgeset, die gewöhn= lichsten nachtheiligen Veranderungen find ben Ginwir= fungen des Meermaffers bei ber Ueberfahrt zuzu= schreiben.

Der Reis enthält nicht mehr als 7 bis 8 % stick= ftoffhaltiger Substanzen und verdient also nicht bie Wichtigkeit, welche man ihm als Nahrungsftoff ge= wöhnlich beilegt, und Reisspeifen allein bieten bem menschlichen Rorper fur bas beim Stoffwechsel Berbrauchte nicht hinlänglichen Erfat. Der Reis ent= halt auch wenig Fettstoffe, bagegen hat er als Kutter gebraucht, die Gigenschaft bas Dieb fett zu machen. Er ift übrigens ein gutes Respirationsmittel, eine angenehme Beispeife zum Fleische und als folche allgemein verbreitet.

4. Dirre Gemiife.

Die getrockneten Samenkörner ber Bohnen, Erb= fen und Linfen bieten als Bemufe, da fie faft eben fo viel flickstoffhaltige Substangen enthalten ale bas frische Fleisch, eine fehr reichliche und billige Rahrung. Sie follen rein, ungemischt, schwer, glangenb, unverdorben und von der letten Ernte fein.

- a. Die Schminkbohnen. Die weiße Barietat (soissons et riz) kommt am häufigsten im Sandel vor. Diefes Gemufe enthalt ungefahr 22 bis 25 % ftidftoffhaltiger Substanzen; die Saut ift jedoch schwer verdaulich. Die alten Bohnen find gewöhnlich fleckig und bisweilen runzelig. Bohnen, welche, um ihnen ein frisches Aussehen zu geben, in warmes Waffer getaucht murben, burfen nicht angenommen werben, weil fie, einmal genett, bald in Bahrung übergeben.
- b. Saubohnen 2c. Man findet im Sandel: die Feldbohnen, welche wenig als Nahrung für Menfchen verwendet werden, die runden Bohnen und die Saubohnen. Diese lettern find gewöhnlich von ihrer rindenartigen, unverdaulichen Gulfe befreit und kon= nen bann mit Rugen verwendet werden. Uebrigens erkennt diefen Betrug, wenn man etwas Mehl in ein find die gewöhnlichen, ganzen, trodenen Bohnen auch

eine, an stickftoffhaltigen Substanzen reiche Speife, I fie eine mehr schwächende als nupliche Wirkung berfie enthalten nämlich 24 bis 29 %.

Wenn man Bohnenmehl in fleiner Quantitat unter ben Brodteig mengt, so erhalt man eine fehr nahr= hafte Speise, ohne daß ber Wohlgeschmack barunter Nichtsbestoweniger muß biefer Beifat als Kälschung angesehen werden, weil das Bohnenmehl billiger als das Waizenmehl ift. Diese Fälschung fann mit Sulfe bes Mitrostope leicht erfannt werden.

c. Erbsen. Man findet im Sandel Schotenerb= fen und geschälte grune Erbfen. Diefe lettern find vortheilhafter, da fie von ihrer unverdaulichen Haut befreit find und ungefähr 2 % mehr ftickstoffhaltige Substanzen enthalten als die erstern, nämlich 25 %.

Die Schotenerbsen werden leicht von Insekten an= gegriffen, welche den nüglichsten Theil davon zerftoren; fie find auch bem Berderben durch Feuchtigkeit unterworfen, welche eine faule Bahrung bervorruft, bie burch Trodinen nicht mehr beseitigt werben fann, benn fo bald die fo verdorbenen Erbfen ins fiedende Wasser getaucht werden, tritt der Fäulnißgeruch wieder hervor.

Die geschälten Erbsen find bisweilen mit Bohnen vermengt. Man muß beghalb womöglich nur folche Erbfen taufen, welche gut erhalten find und bei wel= chen fich die runde Form noch erkennen läßt. Dem Erbsenmehl ist noch weniger zu trauen, man thut baber am beften feines gu faufen.

d. Linfen. Diefes Gemufe enthält fo viel Rab= rungestoff ale bie Schmintbohnen und fann, wenn ihr Preis es erlaubt, mit Nugen verwendet werden.

5. Kartoffeln.

Diefes Rnollengewächse enthält viel Stärkemehl, aber wenig Stickstoff und Rettsubstanzen und ift ba= ber wie ber Reis nur als Beisveise vortheilhaft. Es ift schwer die beften Barietaten zu bestimmen, ohne auf eine ausführliche Beschreibung einzugehen. . 3m Allgemeinen find biejenigen Rartoffeln bie besten, welche beim Rochen mehlig werden und beren feine Schnitten nicht fehr burchfichtig find. Reimende Rartoffeln, so wie solche, welche gefroren waren, sollen nicht gekauft werden. Kartoffeln mittlerer Größe find die besten und deshalb beim Ankauf vorzüglich zu berücksichtigen. Der beste und nüplichste Theil ber Kartoffel befindet sich in einer Dicke von 2 bis 3 Linien unmittelbar unter ber Schale, was beim Schalen zu berücksichtigen ift.

6. Frifde Gemife.

Die gelben Ruben, die weißen Ruben, die Rohl= rabi, Steckruben und die Sellerie find nicht fehr nahrhaft, aber nütlich, indem fie Abwechslung in ben Speisen geftatten und bie Berbauung beforbern. Es barf ferner nicht vergeffen werden, daß bas Pflan= zenwasser reinigend wirkt, was gewöhnlich nicht hin= länglich berücksichtigt wird.

Die grunen Blatter einiger Gemufe wirken als leichtes Abführmittel, andere find nahrhaft und ftar= fend, und wieder andere harntreibend. Ihr guter Beschmack macht dieselben beliebt, doch wollte man vorbringen.

Dasselbe gilt von dem rohen Obste. Es ist zwar wichtig mit ben Speisen abwechseln zu können, aber mäfferige und fauere Substanzen in großer Menge genoffen, ermuben und schwächen, namentlich bei schlecht genährten Leuten, die Berdauungsorgane.

Das Sauerkraut ift ein nütliches Bemuse und bient, wie ber Lowenzahn, als Mittel gegen ben Scorbut.

Knoblauch und Zwiebeln in geringer Menge gebraucht, beforbern die Berdauung mehliger und schleimiger Speifen.

7. Gemüs=Conferven.

Dieselben kann man fich nach Maffons Methode leicht verschaffen. Diefes Berfahren besteht barin, baß man die Gemufe zuerft in Dampf gahr macht und dann im warmen Luftstrome austrocknet. Nach= dem durch den Dampf der Eiweißstoff unlöslich ge= macht, find die Gemuse dem Verderben nicht mehr ausgesetzt und konnen getrocknet fehr lange aufbewahrt werden. Durch mehrstundiges Ginweichen gibt man ihnen ihren Wassergehalt und ihre Form wieber, fo daß man fie dann wie frifche Bemufe benu-Ben fann.

Das Austrocknen erleichtert bie frautartigen Be= mufe fo fehr, daß 100 Gewichtstheile auf 9 bis 15 reduzirt werben. Die Kartoffeln reduziren sich auf 20 bis 22 %. Fur ben Transport kann man bas Bolumen mittelft Preffung bergeftalt vermindern, bağ 25,000 Portionen zu 25 Grammes in einer Rifte von einem Rubifmeter Raum finden.

Die Conferven haben ber Rrimm-Armee die vorzüglichsten Dienste geleistet. Obwohl die Portionen bort zu 25 Gr. per Mann berechnet waren, fo fonn= ten unter Umftanden 10 Gr. (2 Bfb. per 100 Mann) für die Suppe genugen und billiger ju fteben tom= men als frische Bemuse, namentlich in Begenben, wo es feine Rartoffeln giebt.

Die italienischen Baften konnen zu ben Suppengemufen gerechnet werden, und find, wenn ihr Preis fie anzuwenden erlaubt, fehr nütlich. Diefel= ben find, da fie meift aus Mehl von harten Betreibesorten bereitet werden, nahrhafter ale ein gleiches Quantum gewöhnliches Brod.

(Fortfetung folgt)

Wehraedanken.

(Fortsetung.)

Die technische Entwicklung der Handfeuerwaffen verdunkelten bie flaren und gefunden Begriffe haben wir oben gefagt. Wir muffen bies in Rurze beweisen. Nach Abschluß der großen Kämpfe der bie Gemufe in zu großer Menge genießen, so wurden | Raiferezeit, 1815, kam eine lange Friedensperiode,