Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =

Gazetta militare svizzera

Band: 8=28 (1862)

Heft: 15

Artikel: Die Lebensmittel in militärischer Beziehung

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-93243

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: 19.11.2025

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

Schweizerische Militär-Zeitung.

Organ der schweizerischen Armee.

Der Schweig. Militarzeitschrift XXVII. Jahrgang.

Bafel, 16. April.

1862. VIII. Jahrgang.

Nr. 15.

Die idweigerifche Militargeitung ericheint in wochentlichen Doppelnummern. Der Breis bis Enbe 1862 ift franto burch bie gange Schweig. Fr. 7. -. Die Bestellungen werben birett an bie Berlagebanblung "bie Schweighauserische Berlagebuch= handlung in Bafel" abreffirt, ber Betrag wird bei ben auswärtigen Abonnenten burch Rachnahme erhoben. Berantwortlicher Retaftor: Oberft Bieland.

Die Cebensmittel in militarischer Beziehung.

(Fortsetung.)

5. Raffee und Cichorien.

Der im Sandel vorkommende Raffee besteht aus auf einer Seite abgerundeten Bohnen, welche mehr ober weniger grunlich ober grangelblich find. And biefen geröfteten Bohnen wird bas aromatische und nahrhafte Infusum gewonnen, welches im gewöhnlichen Leben allgemein verbreitet, aber bei ber Berpflegung unserer Armee bis jest ganglich ignorirt murbe.

Radi Bayen foll ber Raffee nicht ftart geroftet werben, ba ber Kaffee, wenn er nur braungelb geroftet wird, weniger von feinem Aroma und Gewichte ver= liert. Der Gewichtverluft beträgt in biesem Falle nur 15 %, mabrend ber kastanienbraun geröftete 20 % und ber schwarzbraun geröstete 25 0, verliert. Da vorzugemeife bie fticfftoffhaltigen Substanzen verloren geben, follte man gu ftarfes Roften, wobei nur bie Farbe gewinnt, vermeiben und nicht ber Farbe gu liebe auf die nahrhaften Bestandtheile bes Raffees verzichten.

Nachdem ber Raffee geroftet, muß man ihn an ber Luft erkalten laffen und nachher die Bohnen in wohl= verschloffenen Befässen vermahren. Bor bem Gebrauche wird er zerftoßen ober gemablen, bamit bas Maffer einen möglichst großen Theil auflosen konne. 11m ein aromatisches Betrant zu erhalten, bebient man fich am beften bes Aufguffes. Wenn ber Raffee braungelb geröftet ift, fann bas fiebenbe Baffer ein Biertel bes Bohnengewichts in fich aufnehmen; von ben aufgelösten Substanzen ift ungefähr bie Salfte flicfftoffhaltig und febr nahrhaft.

Rach Baben enthalten 50 Gr. gemablener Raffee mit einem halben Litre Baffer versett 91/2 bis 10 Br. löslicher Substanzen. Fügt man diefem halben Litre Raffee noch ein gleiches Quantum Milch und 75 Gr. Buder bingu, fo erhalt man eine Aluffigkeit, beren Rährmerth menigstens bas Dreifache von einem gleichen Quantum Fleischbrühe beträgt.

Der Raffee ist nicht nur nahrend, sonbern auch

parin's Beobachtungen hat er bie Gigenschaft eine Berlangfamung bes Stoffwechsels zu veranlaffen, fo, baß er gleichzeitig nahrend und erhaltend wirft. Bu biefen Bortbeilen fommt noch, bag er fich febr fchnell bereiten läßt, mahrend die Bereitung ber Fleischbrühe mehrere Stunden erfordert, wodurch im Felbe oft eine kostbare Zeit verloren geht.

Die Cicorie enthält fast aar teine stickstoffbal= tigen Substanzen und bat, bem Raffeeaufguß beigefügt, feinen andern Ginfluß als die Farbe besfelben in verschönern. Der Gebrauch ber Cichorie murzelt feboch in ben Bolfsgewohnheiten und läßt fich nicht leicht vermeiben.

In Algier ift bie Raffceration 16 Gr. mit 21 Gr. Bucker. Dr. Baudens, Inspektor des Gesundheits= dienstes in ber Krimm, fagt, daß biefes hygienische Betrante bie gute Gigenschaft habe, ben in ben Ur= meen häufig vorkommenden Nachlaß der Darmfunk= tionen zu verbindern.

Gine Ration von 1/2 Loth Raffee und 3/4 Loth Bucker murbe bie Verwaltung auf nicht mehr als 6 bis 7 Cent. zu fteben kommen, mahrend eine Brannt= meinration auf wenigstens 15 Cent zu fteben kommt und weniger vortheilhaft ift.

Der Raffeeaufguß ist im Felde kaum möglich, da= gegen tocht man bas Bulver und zwar 10 Rationen in 11/2 Mag Baffer. Sobald bas Baffer fiebet, gießt man zur Rlarung einige Tropfen faltes Waffer bingu.

In Frankreich find die Truppen mit portativen Raffeemublen verfeben, welche in ber Stunde 30 Ra= tionen mablen konnen. Diese Ginrichtung bat ben Vortheil, daß man ben Raffee erft unmittelbar vor bem Gebrauche zu mahlen braucht und auf biefe Beife ein aromatischeres Getrante erhalt, als wenn man sich schon früher gemablenen und beghalb schon gum Theil verrochenen Raffees bedienen mußte.

6. Thee.

Der Thee ift bei und zu wenig ublich, und fann begbalb kaum gur Verpflegung bes eidgen. Solbaten erregend, was nicht zu verachten ift, und nach Gas- anempfohlen werden, obgleich er bei einigen Rationen zur täglichen Ration bes Seemanns gebort und in ber Krimm gute Dienste geleistet hat.

Nach Banen erzeugt ein geborig zubereiteter Aufguß von schwarzem Thee in und eine allgemeine, mehr ober minder anhaltende Aufregung, welche geeignet ift, bem durch Hunger, Kalte ober Trubfinn geschwäch= ten Menschen neue Energie zu verleihen.

Er erhöht bie Anzahl ber Bulsichläge, ber Miß= muth macht ber Erregtheit Blat, welche mehrere Stunden anhält, ohne unangenehme Folgen zurud= zulaffen. Der grune Thee hat dieselbe Wirkung, aber viele Leute empfinden nachträglich in hirn und Magen eine unangenehme nervose Reizbarkeit.

7. Cacao und Chocolabe.

Der Cacao bient vorzugsweise zur Bereitung von Chocolabe, aber er kann auch, nachbem er geröstet und gemahlen ift, als Aufguß ober Absub genoffen werden. Bei ber Krimm=Armee wurde er in Portio=nen von einem Loth (30 Gr.) ausgetheilt.

Nach ber Analyse von Payen enthält ber Cacao ungefähr 50 % Cacaobutter, 20 bis 22 % Eiweiß und 10 % Stärkemehl; mithin bieten Cacaobohnen eine sehr reichliche Nahrung.

Chocolabe von guter Qualität foll braun und von angenehmem, nicht bitterem und brenzligem Geschmack sein. Die Chocolabe besteht aus Cacao und Zucker ungefähr zu gleichen Theilen. Berfälscht sindet man die Chocolade mit dem Mehle verschiedener Getreibeart und hülsenfrüchte. Man erkennt diese Fälschungen an dem teigigen Geschmacke und der Konsistenz des Klebers beim Kochen im Wasser. Man bedient sich auch gerösteter Wehle, welche sich in löstliche, nicht teigige Dertrin verwandeln; ihr Vorhandenssein wird aber durch chemische Mittel leicht erkannt.

Die Chocolabe ist eine vorzügliche, leicht zu bereitende Speise, beren man sich in manchen Fällen mit Rupen bedienen könnte. Sowohl Cacao als Choco-labe (in großen Tafeln) lassen sich an trodenen Orten leicht aufbewahren.

8. Effig.

Der Essig nuß einen angenehmen sauern, aber nicht brennenden Geschmack haben. Der Weinesig hat einen leichten Alkoholgeruch, der Bier= und Obsi-Essig riecht nach dem Getränke, dem er entnommen ist. Man untersucht den Essig wie den Alkohol indem man einige Tropken auf den händen zerreibt.

Der Gsis, in kleinen Quantitäten genossen, wirkt, bie Absonderung befördernd, auf die Schleimbaut bes Magens und des Darmkanals. Mit Wasser vermischt ift er ein kühles erfrischendes Getränke, bessen fortgesetzter Gebrauch jedoch ermüdend und schwäschend auf den Magen wirken würde. Für die Gesundheit sind vorzüglich solche Essisstruten gefährlich, welche mit scharfen und reizenden Substanzen, Schwestels oder Essisstruten, verschärft sind. Es ist klug, solch scharfen Essisstruten bis auf nähere Erkundigung nicht zu trauen. Das Vorhandensein von Schweselsaure kann leicht erkannt werden, indem eine Lösung von Chlorbarnum einen starken Niederschlag erzeugt.

Mit Wasser verbünnter Holzesig ift nicht schädlicher als gewöhnlicher Effig; berselbe muß jedoch rein sein und darf feine Spur von den Metallgefässen haben, in welchen er bestillirt wurde. Er ift eine berjenigen Lieferungen, auf welche man ein vorzüg= liches Augenmerk richten muß.

Der Effig (1 Maß auf 20 Mann) wird bisweislen im Sommer ausgetheilt, um bas Trinkwaffer bamit erfrischenber zu machen. Da jedoch, wie schon erwähnt, ein fortgesetzter Gebrauch nachtheilig mare, muß mit Kirschwaffer abgewechselt werden.

Bweite Abtheilung. — Don der Ernährung des Menichen im Allgemeinen.

Der Zweck ber Nahrung ift, burch neue Stoffe bem organischen Mechanismus Ersat für die im Stoffumsatz eliminirten Massen zu leisten. Dieser Abgang sindet statt, wenn der Körper in Ruhe ist, aber noch mehr unter dem Einstusse der Bewegung, welche den Umlauf des Blutes beschleunigt und die Funktionen der verschiedenen Organe fördert. Diese fortwährende Zersetung und Absonderung muß durch die Nahrung ausgeglichen werden, denn sobald im menschlichen Körper Abgang und Ersatz nicht in richtigem Verhältniß stehen, so ist eine mehr oder weniger starke Störung der Gesundheit unvermeidelich.

Die chemische Zusammensetzung der abgesonderten Substanzen ift zwar so vielfältig als die des Blutes und best ganzen Organismus, dem ungeachtet laffen sich ihre Bestandtheile in vier Klassen zusammensfassen:

Waffer und gasartige Substanzen.

Salze.

Kohlenstoffhaltige Substanzen.

Stickftoffhaltige Substangen.

Diese verschiebenen Substangen bilben gleichsam bie Schlake beffen, mas in ben verschiedenen Werkzeugen bes Körpers nach und nach fur die Berrich= tungen bes Lebens untauglich wirb. Die vielfältige Busammensetzung biefer Schlaken macht es erklärlich, baß bie Speifen, welche biefelben erfeten follen, eben= falls verschiedener Ratur fein muffen, und daß eine Speife allein, ober vielmehr eine Art von Speifen, fie nicht gang erfeten konnte. Durch demische Ana-Infe ift man dabin gelangt, Art und Quantum ber burch Nieren, Saut und Darm abgesonderten Gub= stanzen genau zu bestimmen. Durch ben Urin werben burchschnittlich bem Körper täglich 14,5 Br. Stidftoff und 45 Gr. Rohlenftoff entzogen; burch Saut und Darm burchschnittlich 5, Gr. Stickstoff und 15 Br. Roblenftoff. Die Menge von Waffer und falzigen Substanzen ift je nach der Rahrung ver=

Außer bem Ersate bes Abgangs verlangt ber Organismus auch noch einen gewissen Grab Wärme, unter beren Einflusse bie chemischen Umwandlungen ber Nahrung vor sich gehen. Unter bem Einflusse ber Wärme werben die Speisen aufgelöst, in Nah-

rungesaft und bann in Blut umgewandelt und als Blut ben verschiedenen Organen mitgetheilt. Diese animalische Barme von 37° ift bas Resultat einer eigentlichen Berbrennung, welche im menschlichen Rorper stattfindet.

Da die Verbrennung auf nichts Anderem beruht, als auf einer Berbindung anderer Grundstoffe mit Sauerstoff, so ergiebt fich hieraus, daß ber eingeath= mete Sauerftoff, beffen Bermanbtichaft langfam aber beständig fortwirkt, in einem gewiffen Beitraume bie organischen Stoffe unseres Blutes vollständig ver= brennt.

Nach Beobachtungen mehrerer Chemiker beträgt das Quantum bes auf biefe Weife mahrenb 24 Stunben im Rorper eines ausgewachsenen Menschen verbrann= ten Rohlenstoffes im Mittel ungefähr 220 bis 250 Gr. Siezu muß noch bemerkt merben:

- 1. Daß ber Mensch zu ben verschiebenen Stunben bes Tages verschiedene Quantitäten Roblenfaure ausathmet; beim Bachen mehr als beim Schlafen, beim Arbeiten mehr als beim Ruben.
- 2. Daß Rinder verhältnißmäßig mehr Rohlenftoff verbrennen als Ausgewachsene.
- 3. Je falter bie Luft ift, besto starter ift bie Betbrennung burch Ginathmen.
- 4. Die tohlenstoffhaltigen Speisen baben die Gi= genschaft fich in Fett zu verwandeln, sobald fich diefelben wegen ihrer Menge nicht mit einer verhaltnigmäßigen Quantitat Luft ver-Anglis 6 binden fonnen.

Die Summe ber Ausscheidungen beträgt täglich bei einem Menschen von gewöhnlicher Lebensweise:

In Rohlenstoff: burch bas Ausathmem 250 Gr. **4**5

= ben Urin

andere Ausschei= bungen

15

310 Gr. Rohlenstoff

In Stickstoff: durch ben Urin 94,25 Gr. Haut und Darm 35,75

Stickstoff 130

11m biefe 310 Gr. (10 Loth) Roblenftoff und bie 130 Gr. (41/5 Loth) Stidftoff zu erfețen, muß man fich, nach dem alten Grundfate "daß nicht das nährt, was man gegeffen, sondern das was verbaut wurde," - folder Nahrungeftoffe bedienen, welche fich mit unserem Körper zu affimiliren vermögen. Nach ber Form, ber Große und bem Bau ber menschlichen Rau= und Verdauungswerkzeuge kann man fich über= Bagengen, bag bie Rahrung, welche uns zusagt, von berfenigen ber Rrauter und Fleisch freffenden Thiere verschieden sein und aus leicht verdaulichen Früchten, gefochtem Fleische, Wurzeln, mehligen Rornern 2c. befteben muß.

Es ift icon erflart worben, bag bie Rabrung nicht aus einem einzigen Nahrungsftoffe bestehen fann, was aus ber vielfältigen Zusammensetzung bes Blutes und bes Korpers hervorgeht. Gin weiterer Be= weis hiezu bietet die aus Milch bestehende Nahrung ber Neugebornen, welche aus Sticftoff, Sauerftoff, Fettstoff, Salz und Wasser zusammengesett ift.

Die Lebenmittel=Rationen muffen baber immer ent= halten:

- 1. Stidftoffhaltige Substanzen, welche in bem Fleische, bem Rafe, ber Milch, ben Giern, ben Rornern und Früchten ber Bflanzen enthalten find. Diefe Substanzen bilben im Allgemeinen den theuersten Theil ber Nahrung und werden beshalb ge= wöhnlich von ben armern Rlaffen nur fparlich genof= fen. Bei normalen Rationen muffen biefe Substangen jedoch immer in gehöriger Menge vorhanden fein, ba von ihnen die Erhaltung ber Mustelfraft abhängt.
- 2. Rohlenftoffhaltige, ftartemehlartige, mehlige und zuderhaltige Substanzen, welche fich in den Getreidesorten und ben Stielen und Knollen ber Pflanzen vorfinden.
- 3. Rohlenstoffhaltige Fett= und aroma= tifche Substangen. Dieselben find in vielen ve= getabilischen und animalischen Stoffen mit enthalten. Die Erfahrung lehrt, daß in der Nahrung der Man= gel an Fett ber Gefundheit nachtheilig ift.
- 4. Waffer und Salze. Die lettern find, ob= gleich von geringem Gewichte, für die Knochenbilbung von großer Wichtigfeit. Die verschiedenen Salzarten (phosphorfaure Ralkerde, Rochfalz, schwefel= und ei= senhaltige Salze), welche im Blute enthalten find, fann die Nahrung nur bann liefern, wenn bei ber= felben eine gehörige Abmechselung beobachtet wird.

Speifen, welche alle biefe vier Rahrungselemente enthalten, wie g. B. bie Milch, konnen unter Um= ftanben mahrend einiger Zeit allein genugen. Bei ber Zusammensetzung ber Rationen muß aber auf eine gemiffe Bielfältigkeit gefehen werben, und zwar nicht allein in ben Substanzen selbst, sonbern auch in ihrem Beschmacke.

Man theilt die Nahrungs-Substanzen in zwei Rlaffen, nämlich: in plastifche ober stickstoff= haltige, welche bestimmt find in Blut überzugeben, und in Respirationsmittel ober toblen ftoff= haltige Lebensmittel, welche als Materialien gur organischen Barmebilbung betrachtet werden.

Die Rüplichkeit ber Speisen hängt vorzugeweise von ihrer leichten Berdaulichkeit ab, benn an und für fich nahrhafte Speisen verlieren ihren allgemei= nen Rahrwerth, wenn fie nur von wenigen, befon= bere ftarten Magen gehörig verdaut werden konnen. Es gibt auch Nahrungesubstanzen, welche vermoge ihrer Busammenfetung, für das Leben nütliche Gle= mente zu enthalten icheinen und bennoch geringen Nährwerth haben, wie 3. B. Blut. Wahrscheinlich befinden fich in bemfelben auch Ausscheidungssub= ftanzen, nämlich folde, welche burch gewiffe Organe ichon abgenutt wurden.

(Schluß folgt.)