

**Zeitschrift:** Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =  
Gazetta militare svizzera

**Band:** 29=49 (1883)

**Heft:** 16

## Buchbesprechung

### 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:** 24.02.2026

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

Nach einleitenden Bemerkungen über die Ernährungstheorie und Berechnung des Nährwerthes der Nahrungsmittel erging sich der Vortragende eingehend vorerst über diejenigen Nahrungsmittel, mit denen unsere Truppen am meisten in Berührung kommen, woraus wir einige Punkte hier herausheben wollen.

Bei Besprechung der Fleischpräparate und Fleischkonserven wurde besonders auf den Mehlgehalt der gewöhnlichen Würste hingewiesen und auf die gesundheitsschädlichen Folgen, die durch den Genuss derartiger Würste unter Umständen für den Konsumenten entstehen können. Die Fleischer suchen den Mehlguss meist mit der Behauptung zu rechtfertigen, daß dieser für die Konsistenz der Wurstmasse absolut nötig sei. Diese Behauptung ist total unrichtig, indem früher nur mehlfreie Würste fabriziert wurden.

Der Mehlguss hat keinen anderen Zweck, als möglichst große Mengen Wasser in die Würste zu bringen, ohne daß dies dem Auge sofort auffällt und es ist keine Seltenheit, daß man Würsten im Handel begegnet, die nur 25 % Fleisch, aber dann 60 % Wasser und 15 % Mehl enthalten.

Abgesehen davon, daß bei Verheimlichung des Mehlgusses dem Käufer gegenüber also ein arger Betrug vorliegt, indem er für sein Geld oft 75 % Mehl und Wasser statt Fleisch erhält, so sind derartige Würste rascher dem Verderben ausgesetzt, als solche, die kein Mehl enthalten; es entsteht nämlich leicht eine saure Gährung, die die Zersetzung des Fettes herbeiführt und es kann dann der Genuss derartig verdorbener Waare Magen- und Darmkatarrh, sowie Nesselsucht verursachen.

Bei Lieferungen von Würsten an die Truppen wäre es somit sehr erwünscht, wenn den Lieferanten jeder Mehlguss zur Wurstmasse kontraktlich verboten würde. Die diesbezügliche Kontrolle ist äußerst leicht und rasch ausführbar, indem durch Betupfen der Schnittfläche mehlhaltiger Würste mit verdünnter Jodlösung sofort große blaue Flecken entstehen; vereinzelte kleine blaue Punkte können von dem Starkemehl des zum Wurst verwendeten Pfeffers herrühren.

Stark gewürzte Würste erregen immer den Verdacht, daß sie aus schlechtem Material fabriziert wurden, was man durch diese Zuthaten zu maskiren sucht. Zu letzterem Zweck bedient man sich auch noch des Färbens der Fleischmasse mit Fuchsins, wobei zu bemerken, daß auch das reine, arsenfreie Fuchsins für den menschlichen Organismus kein indifferenter Körper ist.

In Betreff des Brantweins machte der Vortragende besonders auf den oft hohen Gehalt desselben, speziell des Kartoffelbranntweins, an Fuselölen aufmerksam, sowie auf Verunreinigungen durch Kupfer, letzteres aus den Brenngefäßen herührend; beide Körper sind gesundheitsschädliche Verunreinigungen, die leicht und rasch nachweisbar sind.

In Betreff des Weines wurde namentlich gewarnt vor Abgabe stark platzirter Weine an die Truppen

und auf eine diesbezügliche Verordnung der französischen Militärverwaltung vom 16. August 1876 hingewiesen. Im Kanton Luzern werden alle Weine, die mehr wie 0,092 % gebundene Schwefelsäure, entsprechend 0,2 % schwefelsaurem Kali, enthalten, beanstandet.

Wenn immer möglich sollten nur reine Naturweine an die Truppen abgegeben und somit auch von den extraktarmen petiotisierten Weinen Umgang genommen werden. Speziell machte der Vortragende noch auf das Trinkwasser aufmerksam und auf die Gefahren, die durch den Genuss von Sodbrunnenwasser für die Truppen entstehen können, indem diese Sodbrunnen bekanntlich oft wahre Infektionsherde für Typhus &c. sind.

Überall, wo die Truppen auf Sodbrunnenwasser angewiesen sind, wäre es jedenfalls angezeigt, dasselbe von Zeit zu Zeit wenigstens auf Chlor, Ammoniak, salpetrige Säure und Salpetersäure prüfen zu lassen.

Auf die erfolgte experimentelle Besprechung noch anderer Lebensmittel treten wir hier nicht ein, sondern schließen mit der Anregung, die Herr Hauptmann Schumacher an seinen Vortrag knüpfte, nämlich:

Eine schärfere Aussicht über die von Wirthshästen und ambulanten Verkäufern an Truppen abzugebenden Lebensmittel möchte in dem Sinne ermöglicht werden, daß bei jeder taktischen Einheit (beim Bataillon z. B. einer der Aerzte) ein Offizier mit einigen wenigen, stets an Ort und Stelle in kürzester Zeit ausführbaren, chemischen Reaktionen bekannt gemacht werde, die ihm gestatten, sofort Verdächtiges zu erkennen und dessen Verkauf zu verbieten.

Diese Kontrolle hätte sich zunächst nur auf das Erkennen der Mehlwürste, der fusel- und kupferhaltigen Branntweine, sowie der Fuchsinsweine zu erstrecken und würden die nötigen Reagentien in drei Fläschchen und einem graduierten Zylinder (alles für höchstens 5 Fr. beschaffbar) bestehen.

Bei Truppenzusammenzügen könnten z. B. in den ersten Tagen des Vorkurses die zum Untersuchen bestimmten Offiziere auf einen Nachmittag zu einem diesbezüglichen experimentellen Unterricht zusammenberufen werden.

#### Hübner's statistische Tafel aller Länder der Erde.

32. verbesserte Auflage. Frankfurt a. M., Wilhelm Kommel. Preis 70 Ets.

Diese stets nach den besten Quellen bearbeitete statistische Tabelle wird auch in der vorliegenden neuen Auflage von ihren älteren Belannten freundlich willkommen geheißen werden und sich neue Freunde erwerben.

Bei den großen Veränderungen und Umrüttungen, die sich im wirtschaftlichen Leben der Völker vollziehen, ist die Hübner'sche Arbeit ein fast unentbehrliches Hilfsmittel für den täglichen Gebrauch. \*)

\*) Für eingehendere Studien empfehlen wir das ausgezeichnete Handbuch der Statistik von Kolb.