

Die Lebensmittel in militärischer Beziehung

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **8=28 (1862)**

Heft 13

PDF erstellt am: **19.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-93237>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die schweizerische Militärzeitung erscheint in wöchentlichen Doppelnummern. Der Preis bis Ende 1862 ist franko durch die ganze Schweiz. Fr. 7. — Die Bestellungen werden direkt an die Verlagsbuchhandlung „die Schweighauserische Verlagsbuchhandlung in Basel“ adressirt, der Betrag wird bei den auswärtigen Abonnenten durch Nachnahme erhoben.

Verantwortlicher Redaktor: Oberst Wieland.

Die Lebensmittel in militärischer Beziehung.

(Fortsetzung.)

3. Pöckelfleisch.

Die eingesalzenen Fleischsorten dürfen ihre ursprüngliche Gestalt und Farbe nicht verlieren, das überflüssige Salz an denselben muß sich leicht entfernen lassen, auch sollen dieselben keinen scharfen Geschmack haben. Der eingesalzene Speck soll nicht weniger als ein und nicht mehr als zwei Zoll festes, aber nicht schwammichtes Fett haben. Im Allgemeinen ist das einheimische Pöckelfleisch dem aus Amerika vorzuziehen.

Grünliche Farbe, unangenehmer Geruch und Geschmack sind beim Pöckelfleisch Beweise des Verderbens.

Die eingesalzenen Fleischsorten können in manchen Fällen gute Dienste leisten, obgleich sie, wenn auch chemisch mehr nährnde Substanzen enthaltend, bei weitem keine so gute und gesunde Nahrung bieten, als das frische Fleisch.

Gelegenheitlich soll hier noch des Fleischzwiebacks erwähnt werden, welcher aus Teig und Fleischbrühe angefertigt wird. Dieser Zwieback kann unter Umständen ein nützliches Nahrungsmittel bieten, hat jedoch den Nachtheil, daß er schwer aufzubewahren ist.

Die Fleischconserven waren schon sehr nützlich und werden es auch in Zukunft sein.

Nach „Apperts“ Methode schließt man das zubereitete Fleisch in Blechbüchsen ein, treibt aus diesen die Luft und schließt hermetisch durch Anlöthung des Deckels.

Der General Picot schlägt vor, das getrocknete Fleisch in gallertartigen Hüllen aufzubewahren. Diese Fleischstücke bleiben so lange in gutem Zustande als ihre Hüllen unverletzt bleiben.

Eingesalzene Meerfische sind ebenfalls, wegen der Menge ihrer stickstoffhaltigen Substanzen, ein sehr kräftiges Nahrungsmittel. Stockfische und Häringe könnten unter Umständen einen Theil der

Verpflegung bilden, nur müßte womöglich mit frischem Fleische abgewechselt werden.

4. Eier und Milch.

Die Eier werden hier nur der Vollständigkeit wegen erwähnt, da sie hier zu Lande außer in Spitälern nicht Gegenstand regelmäßiger Lieferungen sein können.

Wenn man den Kaffee als regelmäßiges Nahrungsmittel einführt, würde die Milch bei der Verpflegung unserer Armee eine nicht unbedeutende Rolle spielen. In einem Lande, wie das unsere, könnten betaschirte Korps bisweilen genöthigt sein, sich derselben zu bedienen.

Man wird aus dem Artikel „Kaffee“ ersehen, welche Bedeutung dieses Getränk gewinnt, wenn man dasselbe in Verbindung mit Milch genießt. Die Milch kann als vollkommenes Nahrungsmittel angesehen werden, da sie alle dem menschlichen Körper nöthigen Stoffe enthält.

In Amerika konservirt man die Milch indem man sie bei hoher Temperatur mittelst Wasserdampf concentrirt und mit weißem Zucker ($\frac{1}{4}$ des Milchgewichts) versetzt. Diese Methode könnte bei uns vorzügliche Dienste leisten.

Die Nährwerthe der Eier und Milch sind aus den Nahrungssubstanzen-Tafeln zu ersehen. Ueber Milchfälschungen wird hier Nichts gesagt, da bis jetzt die Milch noch nicht als zur Militärverpflegung gehörig betrachtet wird.

5. Käse.

Diese sehr stickstoffhaltige Substanz ist in der Schweiz mehr als anderswo ein sehr wichtiges Nahrungsmittel. Die große Verschiedenheit in der Bereitung gestattet nicht, den Nährwerth des Käses genau festzustellen. Theoretisch könnte man die Greizer- und Emmenthaler-Käse mit Bezug auf ihren bedeutenden Nährwerth dem Fleische zur Seite stellen. In kleinen Mengen genossen, kann der Käse wegen seinem Salzgehalte als Beförderungsmittel für die Verdauung angesehen werden. Da die frischen Käse eine große Quantität Wasser enthalten, so ver-

mindert sich ihr Gewicht beim Trocknen, und zwar im ersten Jahre um 6 %.

6. Butter und Schmalz.

Butter und Schmalz kommen nur ausnahmsweise bei der Verpflegung unserer Armee vor, weshalb hiervon hier nur flüchtig Erwähnung geschieht. Wollte man mehr Abwechslung in der Nahrungsweise einführen, so würden diese beiden Substanzen, theils wegen ihrem Nährwerthe, theils wegen ihrer Nützlichkeit bei Bereitung gewisser Speisen, dabei eine nicht unbedeutende Rolle spielen. Es muß hier erinnert werden, daß für die Verköstigung fette Substanzen nöthig sind, und daß dieselben bei der Zusammenfügung der Rationen in Betracht gezogen werden müssen. Obwohl diese fetten Substanzen chemisch nur als Respirationsmittel betrachtet werden können, so sind sie doch durch die andern kohlenstoffhaltigen Substanzen nicht ganz zu ersetzen und ihr Mangel macht sich in sehr unangenehmer Weise fühlbar.

Dritter Abschnitt. — Die Gemüse.

1. Mais.

Das Korn desselben hat, je nach der Gattung, eine sehr verschiedene, vom durchsichtig-weiß bis zum hochroth variirende Farbe. Das Mehl, dessen Farbe ebenfalls sehr verschieden ist, wird wegen einer kleinen darin enthaltenen Quantität Del leicht ranzig, weshalb es zweckmäßig, sich keinen Mehlvorrath anzulegen, sondern das Korn je nach dem Bedarfe zu mahlen. Die Quantität der stickstoffhaltigen Substanzen ist beim Mais zwischen 10 bis 12 %. Der Mais ist in manchen Ländern eine — als Polenta, Brod-tuchen, Backwerk u. vorkommende — sehr verbreitete Speise.

Der Teig von Maismehl ist wenig geschmeizig und zusammenhängend, giebt aber einen haltbaren Zwieback.

2. Gerste und Hafer.

Das Gerstentorn besteht, wie die andern Getreidekörner, aus einer äußern, gelblichen und harten Hülse und einem innern weißlichen und ziemlich süß schmeckendem Kerne. Die Gerstenhülse enthält eine lösliche, bittere und unangenehme Substanz. Der geschälte Gerstenkern muß fest, dick, schwer, glänzend strohgelb und der Länge nach gefurcht sein. Die sogenannte geperlte Gerste ist durch die Wirkung des Mühlsteins abgerundet.

Gerste mit kleinen runzligen, dunkeln und schwammichten Kernen darf nicht angenommen werden; solche die nicht wenigstens schon 4 Monate geschnitten, ist noch nicht gehörig trocken und daher ungesund. Die Gerste hat ohngefähr 10 % stickstoffhaltige Substanzen.

Das Mehl, welches grau-weiß ist und das Wasser weiß färben muß, giebt, wie schon früher erwähnt, einen wenig elastischen, aus wurmförmigen Fasern bestehenden Teig.

Das Gerstenmehl wird bisweilen mit Erb-Sand oder andern staubartigen Substanzen gefälscht. Man erkennt diesen Betrug, wenn man etwas Mehl in ein

Glas voll Wasser bringt, wo sich dann die schwerern Körper allmählig abscheiden und unterhalb des Mehles eine Schichte bilden.

Die Gerstengröße kommt bei der Militärverpflegung öfters vor. In manchen Gegenden gebraucht man sie um die Suppe damit zu verdicken, in andern dient sie als Luxusspeise; auch wird aus Gerste Rührtrank bereitet.

Die Hafergröße wirkt in der Suppe kühlend, sie hat eine ungefähr gleiche Menge stickstoffhaltiger Substanzen, aber mehr Fettstoffe als die Gerste. Der Haferkern soll angenehm und mehlig schmecken. Ein Anfang von Gährung giebt ihr einen staubigen, scharfen Geschmack und einen unangenehmen starken Geruch; magere Körner beweisen geringe Qualität. Die zerbrochenen (geschälten) Körner sind häufig mit Staub vermenget.

3. Reis.

Die Reiskörner müssen ganz, weiß, gleichförmig, vom Spreu gereinigt, rein, ohne Geruch, ohne Schimmel und nicht von Insekten angefressen sein. Der Reis ist dem Verderben wenig ausgesetzt, die gewöhnlichsten nachtheiligen Veränderungen sind den Einwirkungen des Meerwassers bei der Ueberfahrt zuzuschreiben.

Der Reis enthält nicht mehr als 7 bis 8 % stickstoffhaltiger Substanzen und verdient also nicht die Wichtigkeit, welche man ihm als Nahrungstoff gewöhnlich beilegt, und Reisspeisen allein bieten dem menschlichen Körper für das beim Stoffwechsel Verbrauchte nicht hinlänglichen Ersatz. Der Reis enthält auch wenig Fettstoffe, dagegen hat er als Futter gebraucht, die Eigenschaft das Vieh fett zu machen. Er ist übrigens ein gutes Respirationsmittel, eine angenehme Beispeise zum Fleische und als solche all-gemein verbreitet.

4. Dürre Gemüse.

Die getrockneten Samenkörner der Bohnen, Erbsen und Linfen bieten als Gemüse, da sie fast eben so viel stickstoffhaltige Substanzen enthalten als das frische Fleisch, eine sehr reichliche und billige Nahrung. Sie sollen rein, ungemischt, schwer, glänzend, unverdorben und von der letzten Ernte sein.

a. Die Schminkbohnen. Die weiße Varietät (soissons et riz) kommt am häufigsten im Handel vor. Dieses Gemüse enthält ungefähr 22 bis 25 % stickstoffhaltiger Substanzen; die Haut ist jedoch schwer verdaulich. Die alten Bohnen sind gewöhnlich fleckig und bisweilen runzelig. Bohnen, welche, um ihnen ein frisches Aussehen zu geben, in warmes Wasser getaucht wurden, dürfen nicht angenommen werden, weil sie, einmal genest, bald in Gährung übergehen.

b. Saubohnen u. Man findet im Handel: die Gelbbohnen, welche wenig als Nahrung für Menschen verwendet werden, die runden Bohnen und die Saubohnen. Diese letztern sind gewöhnlich von ihrer rindenartigen, unverdaulichen Hülse befreit und können dann mit Nutzen verwendet werden. Uebrigens sind die gewöhnlichen, ganzen, trockenen Bohnen auch

eine, an stickstoffhaltigen Substanzen reiche Speise, sie enthalten nämlich 24 bis 29 %.

Wenn man Bohnenmehl in kleiner Quantität unter den Brodteig mengt, so erhält man eine sehr nahrhafte Speise, ohne daß der Wohlgeschmack darunter leidet. Nichtsdestoweniger muß dieser Beisatz als Fälschung angesehen werden, weil das Bohnenmehl billiger als das Weizenmehl ist. Diese Fälschung kann mit Hilfe des Mikroskops leicht erkannt werden.

c. Erbsen. Man findet im Handel Schotenerbsen und geschälte grüne Erbsen. Diese letztern sind vortheilhafter, da sie von ihrer unverdaulichen Haut befreit sind und ungefähr 2 % mehr stickstoffhaltige Substanzen enthalten als die erstern, nämlich 25 %.

Die Schotenerbsen werden leicht von Insekten angegriffen, welche den nützlichsten Theil davon zerstören; sie sind auch dem Verderben durch Feuchtigkeit unterworfen, welche eine faule Gährung hervorruft, die durch Trocknen nicht mehr beseitigt werden kann, denn so bald die so verdorbenen Erbsen ins siedende Wasser getaucht werden, tritt der Fäulnißgeruch wieder hervor.

Die geschälten Erbsen sind bisweilen mit Bohnen vermengt. Man muß deshalb womöglich nur solche Erbsen kaufen, welche gut erhalten sind und bei welchen sich die runde Form noch erkennen läßt. Dem Erbsenmehl ist noch weniger zu trauen, man thut daher am besten keines zu kaufen.

d. Linsen. Dieses Gemüse enthält so viel Nahrungstoff als die Schminkebohnen und kann, wenn ihr Preis es erlaubt, mit Nutzen verwendet werden.

5. Kartoffeln.

Dieses Knollengewächs enthält viel Stärkemehl, aber wenig Stickstoff und Fettsubstanzen und ist daher wie der Reis nur als Beispeise vortheilhaft. Es ist schwer die besten Varietäten zu bestimmen, ohne auf eine ausführliche Beschreibung einzugehen. Im Allgemeinen sind diejenigen Kartoffeln die besten, welche beim Kochen mehlig werden und deren feine Schnitten nicht sehr durchsichtig sind. Keimende Kartoffeln, so wie solche, welche gefroren waren, sollen nicht gekauft werden. Kartoffeln mittlerer Größe sind die besten und deshalb beim Ankauf vorzüglich zu berücksichtigen. Der beste und nützlichste Theil der Kartoffel befindet sich in einer Dicke von 2 bis 3 Linien unmittelbar unter der Schale, was beim Schälen zu berücksichtigen ist.

6. Frische Gemüse.

Die gelben Rüben, die weißen Rüben, die Kohlrabi, Steckrüben und die Sellerie sind nicht sehr nahrhaft, aber nützlich, indem sie Abwechslung in den Speisen gestatten und die Verdauung befördern. Es darf ferner nicht vergessen werden, daß das Pflanzengewässer reinigend wirkt, was gewöhnlich nicht hinlänglich berücksichtigt wird.

Die grünen Blätter einiger Gemüse wirken als leichtes Abführmittel, andere sind nahrhaft und stärkend, und wieder andere harntreibend. Ihr guter Geschmack macht dieselben beliebt, doch wollte man die Gemüse in zu großer Menge genießen, so würden

sie eine mehr schwächende als nützliche Wirkung hervorbringen.

Dasselbe gilt von dem rohen Obste. Es ist zwar wichtig mit den Speisen abwechseln zu können, aber wässerige und saure Substanzen in großer Menge genossen, ermüden und schwächen, namentlich bei schlecht genährten Leuten, die Verdauungsorgane.

Das Sauerkraut ist ein nützlich Gemüse und dient, wie der Löwenzahn, als Mittel gegen den Scorbut.

Knoblauch und Zwiebeln in geringer Menge gebraucht, befördern die Verdauung mehlig und schleimiger Speisen.

7. Gemüse-Conserven.

Dieselben kann man sich nach Masson's Methode leicht verschaffen. Dieses Verfahren besteht darin, daß man die Gemüse zuerst in Dampf gahr macht und dann im warmen Luftstrome austrocknet. Nachdem durch den Dampf der Eiweißstoff unlöslich gemacht, sind die Gemüse dem Verderben nicht mehr ausgesetzt und können getrocknet sehr lange aufbewahrt werden. Durch mehrstündiges Einweichen gibt man ihnen ihren Wassergehalt und ihre Form wieder, so daß man sie dann wie frische Gemüse benutzen kann.

Das Austrocknen erleichtert die krautartigen Gemüse so sehr, daß 100 Gewichtstheile auf 9 bis 15 reduziert werden. Die Kartoffeln reduzieren sich auf 20 bis 22 %. Für den Transport kann man das Volumen mittelst Pressung dergestalt vermindern, daß 25,000 Portionen zu 25 Grammes in einer Kiste von einem Kubikmeter Raum finden.

Die Conserven haben der Krimm-Armee die vorzüglichsten Dienste geleistet. Obwohl die Portionen dort zu 25 Gr. per Mann berechnet waren, so könnten unter Umständen 10 Gr. (2 Pfd. per 100 Mann) für die Suppe genügen und billiger zu stehen kommen als frische Gemüse, namentlich in Gegenden, wo es keine Kartoffeln giebt.

Die italienischen Pasten können zu den Suppengemüsen gerechnet werden, und sind, wenn ihr Preis sie anzuwenden erlaubt, sehr nützlich. Dieselben sind, da sie meist aus Mehl von harten Getreidesorten bereitet werden, nahrhafter als ein gleiches Quantum gewöhnliches Brod.

(Fortsetzung folgt)

Wehrgedanken.

(Fortsetzung.)

Die technische Entwicklung der Handfeuerwaffen verbunkelten die klaren und gesunden Begriffe — haben wir oben gesagt. Wir müssen dies in Kürze beweisen. Nach Abschluß der großen Kämpfe der Kaiserzeit, 1815, kam eine lange Friedensperiode,