Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 27 (1954)

Heft: 5

Artikel: Vom "Pulver wider den Hunger" und anderen Militärkonserven

Autor: Lünnefeld, Gilbert W.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517170

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: 01.07.2025

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

verabfolgt werden, sorgen bestimmt auch im Frieden für einen gewissen Absatz der ihnen am besten zusagenden Konserven.

Es liegt somit im größten Interesse der Konservenindustrie, die verschiedenen Versuche der Armeen zu verfolgen und mit verbesserten Mitteln deren Wünsche zu befriedigen.

Anderseits werden den Aerzten einige ganz interessante Probleme in bezug auf Ernährung gestellt, verursacht durch die «Ueberleber»-Portion, die Fliegerportion, die Spezialportionen im Falle von atomischen Angriffen, und den Verbrauch von getrockneten Lebensmitteln auf Kriegsschiffen.

Im übrigen interessiert die Lösung dieser Probleme nicht nur ausschließlich die Militärs, sondern sie wird in Zukunft auch den Schiffbrüchigen, den Passagieren von Verkehrsflugzeugen und Ozeandampfern, und schlußendlich der ganzen Menschheit von großem Nutzen sein.

Vom «Pulver wider den Hunger» und anderen Militärkonserven

Gilbert W. Lünnefeld, Berlin, in «Die Heeresverwaltung», 1942, Seite 262

Der erste Wissenschaftler, der sich mit «Militärkonserven» befasste, scheint kein Geringerer gewesen zu sein als der große deutsche Philosoph und Naturwissenschaftler Gottfried Wilhelm Freiherr von Leibniz. Bekanntlich war er der Begründer der Berliner Akademie der Wissenschaften und in der Mathematik der Schöpfer der Integral- und Differentialrechnung. Ums Jahr 1680 führte er mit dem, um die Entwicklung der Dampftechnik hochverdienten, in Marburg und Kassel wirkenden Professor Denis Papin einen brieflichen Gedankenaustausch über das Einkochen von Fleisch und Gemüse in luftleeren Gefäßen. Erst ums Jahr 1800 hat die französische Marine die ersten praktischen Versuche zum Einkochen von Konserven durchgeführt, wenn auch nur im Kleinen aber mit intensiver Reklame, als handle es sich um etwas ganz Neues. Da sich Papin jedoch, angeregt durch Leibniz, praktisch nur mit Einkochversuchen beschäftigt hat, läßt man heute in der Geschichte der Nahrungsmitteltechnik und -chemie nicht die Franzosen als Erfinder der Konserven gelten.

Ein halbes Jahrhundert nach Leibniz und Papin schlug der Berliner Johann Heinrich Pott ein «*Pulver wider den Hunger*» vor, das sich in kochendem Wasser zu einem dicken, wohlschmeckenden Brei, ähnlich unserer heutigen (1942) Erbswurst, auflöst. Pott unterbreitete ums Jahr 1756 seine Erfindung dem König, der eingehende Versuche anordnete. Zu diesem Zweck wurden einige Soldaten abkommandiert und in einer Scheune untergebracht; bei vollem militärischem Dienst und gesteigerter körperlicher Arbeit mußten diese Leute mehrere Tage lang nur von jener Pulverkost leben. Dem Bericht nach haben alle Soldaten diesen Beköstigungsversuch gut überstanden. Leider wird nicht berichtet aus welchen Nahrungsmitteln oder Zusätzen dieses «Pulver wider den Hunger» bestanden hat.

Ein Jahrhundert später machte man, 1849, wiederum in Frankreich, Versuche zur Herstellung von Suppentafeln mit eingepreßtem Fleisch und Gemüse. Im Jahre 1850 kam in Texas ein Zwieback aus Fleischbrühe und Mehl auf. 1855 wurde in Frankfurt am Main eine «Aktiengesellschaft für Fabrikation comprimierter Gemüse» gegründet, von der wir nicht wissen, welchen Erfolg und welche Lebensdauer sie hatte. Wenige Jahre vorher wurden die ersten Anregungen für das uns aus dem Weltkrieg noch in bester Erinnerung gebliebene Dörrgemüse gegeben, vor dem wir im gegenwärtigen Krieg dank der glänzenden Sicherung unserer Ernährungsfreiheit verschont geblieben sind. (Dieser Artikel wude im Jahre 1942 geschrieben. Red.)

Als letzte Erfindung dieser Art, die vor allem für Soldaten bestimmt war, muß die der Erbswurst durch den Berliner Koch Grünburg im Jahre 1867 erwähnt werden.

Konserven kannte man jedoch bereits im Altertum. Sie hießen «salgamae» und bestanden aus gesalzenem Gemüse und Obstkonserven. Im Mittelalter — ums Jahr 1405 — hat der Verfasser der ersten deutschen kriegstechnischen Bilderhandschrift (die vielen späteren Kriegstechnikern durch Abschiften bekanntgeworden sein muß, und für die gesamte kriegstechnische Literatur des 15. und 16. Jahrhunderts richtunggebend blieb) der Ingenieur Konrad Keyser aus Eichstätt, Brotkonserven erwähnt, die sich dreißig Jahre lang zur Verpflegung der Truppen im Feld halten sollten.

Alle früheren Versuche vor Papin und Leibniz dürften keine praktische Bedeutung gehabt haben, weil ihnen die wichtigste Voraussetzung fehlte, nämlich die luftdichte Verschließung der jeweiligen Behältnisse. Diese Notwendigkeit hat Papin als erster auf Grund seiner vielgestaltigen Dampfversuche praktisch erprobt.

Bevölkerungszunahme und Konservenverbrauch in den USA

Aus «Früchte und Gemüse», obligatorisches Organ des Schweiz. Obstverbandes Zug und der Schweiz. Gemüse-Union Zürich, mit freundlicher Bewilligung der Redaktion.

Dann und wann veröffentlichen amerikanische Zeitungen mehr oder weniger sachliche Berichte über die Umsätze der Lebensmittelindustrie, nach denen die Verbraucher sich von Konserven abwenden und andere Nahrungsmittel vorziehen, wie Carlos Cambell, der Geschäftsführer der Vereinigung amerikanischer Konservenfabrikanten feststellt.

Die Tatsachen widersprechen dem unbestreitbar. Abgesehen von den verhältnismäßig niedrigen Umsätzen während des letzten Weltkrieges, die aber keine Angelegenheit von Angebot und Nachfrage waren, und dem hohen Stand des ersten und zweiten Nachkriegsjahres hat sich der Verbrauch an Lebensmittelkonserven in den Vereinigten Staaten je Kopf der Bevölkerung seit zwanzig Jahren in einer recht stetigen Kurve nach Aufwärts entwickelt. Daß einzelne Firmen oder der eine oder andere Artikel geringere Umsätze aufweist, hat darauf keinen Einfluß.