

Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **27=47 (1881)**

Heft 36

PDF erstellt am: **28.06.2024**

### **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.

# Allgemeine Schweizerische Militär-Zeitung.

Organ der schweizerischen Armee.

XXVII. Jahrgang.

Der Schweiz. Militärzeitschrift XLVII. Jahrgang.

Basel.

3. September 1881.

Nr. 36.

Erscheint in wöchentlichen Nummern. Der Preis per Semester ist franko durch die Schweiz Fr. 4.  
Die Bestellungen werden direkt an „Benno Schwabe, Verlagsbuchhandlung in Basel“ adressirt, der Betrag wird bei den auswärtigen Abonnenten durch Nachnahme erhoben. Im Auslande nehmen alle Buchhandlungen Bestellungen an.  
Verantwortlicher Redaktor: Oberstlieutenant von Egger.

**Inhalt:** Die beste Nahrung in der Ambulance und in dem Feldspitale. — Der unberittene Infanterie-Instruktions-Offizier. — Eidge nossenschaft: Schweizerische Offiziersgesellschaft. Preisarbeiten. Generalbefehl für den Truppensammenzug der VII. Armee-division 1881. (Schluß.) Unterrichtsplan für den Vorkurs der Infanterie der VII. Division vom 30. August bis 7. Sept. 1881. — Ausland: Oesterreich: Neue Passfädel. — Verschiedenes: Artillerie-Unteroffizier Tamassche bei Wörth 1870.

## Die beste Nahrung in der Ambulance und in dem Feldspitale.

Wenn der muthige Soldat im Ansturm der Schlacht von einer treffenden Kugel ereilt wird, so tritt an die Stelle der Aufregung und Anspannung aller körperlichen und moralischen Kräfte die tiefste Niedergeschlagenheit, ein völliges Versagen der anzogenen militärischen Energie. Die Feldärzte nennen das den „Wundstupor“ und bezeichnen damit die Reaktion, welche die Verwundung auf die körperliche und geistige Konstitution ausübt. Ein nicht geringer Theil von den auf dem Platze bleibenden Todten erliegt dem Choc auf das Nervensystem, weniger den an sich nicht unmittelbar tödtlichen Wunden.

Der Blessirte kommt nun in die Hände der Träger des „rothen Kreuzes“, die ja fast mitten aus dem Kampfe die leidenden Kameraden aufnehmen und der Pflege zuführen.

Die erste und dringendste Labung erhält er aus der Feldflasche des Trägers und es ist jede Art von Spirituosen für diesen Zweck als unentbehrlich und unerlässlich anerkannt.

Was aber weiter zunächst noththut, das zeigt deutlich der halb auftretende Fieberfrost, der ein warmes Getränk heischt: Suppe, Thee zc. Unter diesen steht sicherlich die Suppe obenan, weil sie außer dem Zweck der Erquickung auch noch Dienste der Ernährung zu leisten im Stande ist.

Wenn ich sage Suppe, so versteht sich fast von selbst „Fleischsuppe“ und Dank dem Fleischextract ist man nicht mehr auf die umständliche Zubereitung in großen Kesseln und aus umfanglichen Maschinen angewiesen.

Wirklich nahrhaft ist aber eine solche reine Suppe nur in geringem Maße — eine Thatsache, die lei-

der noch vielfach übersehen wird — sie erhält diese Eigenschaft erst durch Zusatz von Ingredienzien. Die beste aller Zuthaten nach Wohlgeschmack und Leichtverdaulichkeit ist das Hühnerei, aber woher das nehmen im Felde, wo ein eintägiger Durchmarsch genügt, um sämtliche Geflügelställe zu leeren? Hier müssen die Konserven eintreten, an die man die Anforderung zu stellen hat, daß sie vollkommen das frische Material ersetzen.

Hierüber sagt Professor von Voit:

„In neuerer Zeit hat B. von Effner in Passau in größerer Menge und vortrefflicher Qualität Eierpulver aus Eierklar, Dotter und dem ganzen Ei verfertigt und für den eisernen Bestand empfohlen.“

Ich erhielt fünf Büchsen mit Effner's Präparaten zur Untersuchung und zwar:

- A. Eierkonserve I aus dem ganzen Ei.
- B. „ II aus dem Dotter (Eigelb).
- C. „ III aus dem Eierklar (Albumin).
- D. Sogenannte Militärkonserve aus der Eierkonserve I, aus dem ganzen Ei mit 15–20% trockenem Eierklar hergestellt.
- E. Zwiebackmehl aus Zwieback mit trockenem Eierklar und trockenem Dotter vermischt.

Bei der Untersuchung ergab sich:

- A. Eierkonserve I aus dem ganzen Ei.  
Der Inhalt der Büchse wog 168 Gramm frisch und bei 94,9% festen Theilen und 5,1% Wasser 156,6 Gramm trocken. In der wasserhaltigen Substanz (d. h. im ganzen Präparate) befanden sich:  
42,5% Fett,  
3,07% Asche,  
54,43% Eiweiß.

Nach den Analysen der frischen Eier müssen darin enthalten sein:

In 100 trockener Masse: 54% Eiweiß und 41,7% Fett.