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

Band: 27=47 (1881)

Heft: 36

Inhaltsverzeichnis

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: 02.07.2025

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

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 Elgger.

Inhalt: Die beste Nahrung in der Ambulance und in dem Feldspitale. — Der unberittene Infanterie-Instruktions-Offizier. — Eidgenossenschaft: Schweizerische Offiziersgesellschaft. Preisarbeiten. Generalbefehl für den Truppenzusammenzug der VII. Armeedivision 1881. (Schluß.) Unterrichtsplan für den Vorkurs der Infanterie der VII. Division vom 30. August bis 7. Sept. 1881. — Ausland: Oesterreich: Neue Packsättel. — Verschiedenes: Artillerie-Unteroffizier Tamaschke bei Wörth 1870.

Die beste Nahrung in der Ambulance und in dem Feldspitale.

Wenn der muthige Soldat im Ansturme 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 anerzogenen 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 unersetzlich anerkannt.

Was aber weiter zunächst noththut, das zeigt deutlich der bald auftretende Fieberfrost, der ein warmes Getränke heischt: Suppe, Thee ꝛc. 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 Fleischextrakt ist man nicht mehr auf die umständliche Zubereitung in großen Kesseln und aus umfänglichen Massen angewiesen.

Wirklich nahrhaft ist aber eine solche reine Suppe nur in geringem Maße — eine Thatsache, die leider 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 sämmtliche 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.