

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

Band: 27=47 (1881)

Heft: 36

Artikel: Die beste Nahrung in der Ambulance und in dem Feldspitale

Autor: A.P.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-95680>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.02.2025

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 Egger.

Inhalt: Die beste Nahrung in der Ambulance und in dem Feldspitale. — Der unberittene Infanterie-Instruktions-Offizier. — Gildgenossenschaft: 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 Borth 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 Massen 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.

In 100 wasserhaltiger Masse: 50,3% Eiweiß und 38,9% Fett.

Eine Bestimmung des Fettgehaltes ergab in der trockenen Substanz 45% Fett, in der wasserhaltigen Masse 42,7%, was darthut, daß zu dem Präparate nur Eier von normaler Zusammensetzung ohne weiteren Zusatz verwendet worden sind.

B. Eierkonserve II aus Dotter (Eigelb).

Der Inhalt einer Büchse wog 163,1 Gramm frisch und (bei 94,15% festen Theilen und 5,85% Wasser) 153,6 Gramm trocken. Da nun ein Dotter im frischen Ei im Mittel 7,77 Gramm trocken wiegt, so entspricht der Inhalt der Büchse etwa 19 Dottern (nach Effner 18) oder 8,5 Gramm der Präparate einem Dotter. — Nach meinen Analysen des frischen Dotters müssen nun enthalten sein:

In 100 trockener Masse: 35,5% Eiweiß u. 62,6% Fett.

In 100 wasserhaltiger Masse: 30,7% Eiweiß und 57,4% Fett.

Eine Bestimmung des Fettgehaltes ergab in der trockenen Substanz 52,2% Fett.

C. Eierkonserve III aus Eierklar (Albumin).

Der Inhalt der Büchse wog 231 Gramm frisch und 204 Gramm trocken.

Nach meinen Analysen müssen nun in 100 Gramm enthalten sein:

In trockener Masse: 94,1% Eiweiß.

In wasserhaltiger Masse: 83,1% Eiweiß.

D. Eine Büchse mit Militärkonserve mit drei Portionen Eierkonserve, für Militärverpflegung hergestellt, indem man die Konserve I mit 20% Eierklar-Konserve versetzt; man bezweckt dadurch ein eiweißreicheres Präparat herzustellen oder den Nährwerth der Konserve I zu verstärken. Der Inhalt der Büchse wog 171 Gramm frisch und 158 Gramm trocken.

E. Das Zwiebackmehl aus Feldzwieback mit Eierkonserve hergestellt, wovon 300 Gramm mit 150 Gramm Speck für zwei Mahlzeiten bestimmt sind. Es ist zur Herstellung des eisernen Bestandes nur die Konserve des ganzen Eies nöthig, da der Rest des Eiweißes durch Zwieback, der des Fettes durch Speck gedeckt werden kann. Fleischpulver oder Eierkonserve scheinen mir neben Zwieback und Speck nach den jetzigen Kenntnissen am besten für die Herstellung des eisernen Bestandes sich zu eignen.

Es ist nicht meine Aufgabe, die Entscheidung darüber zu treffen. Das Fleischpulver wird sich vielleicht leichter in größerer Masse herstellen lassen, dagegen hat die Eierkonserve in anderer Beziehung Vorzüge vor dem Fleischpulver. Die Eierkonserve ist ungleich schmackhafter als dieses, sie giebt, mit etwas Wasser geschüttelt, eine Mischung, wie ein frisches Ei und kann man durch Kochen allerlei wohlgeschmeckende Speisen herstellen. Das Fleischpulver ist dagegen ungekocht nicht schmackhaft und auch die daraus gekochte Suppe oder der daraus

verfertigte Brei steht in dieser Beziehung hinter der Eierkonserve zurück.

Auf jeden Fall ist die Eierkonserve für Spitäler, Verwundetenzüge, Marine u. c. ein vortreffliches, unschätzbare Nahrungsmittel.“

Ueber ihre Haltbarkeit sagt der k. bayr. Oberstabsarzt Dr. E. Friedrich:

„Nachdem verschiedene Versuche ergeben haben, daß die Effner'schen Konserven als Zusatz zur Fleischbrühe, sowie zur Bereitung von Eierspeisen und Mehlspeisen mit Eiern, z. B. Pfannkuchen, sich ebenso gut eignen, wie frische Eier, so erübrigt noch die Beobachtung, wie sich diese Eierkonserven verschiedenen Witterungsverhältnissen gegenüber verhalten würden u. c. Um die Dauerhaftigkeit des Präparates zu prüfen, hatte ich eine um so passendere Gelegenheit, als ich mich im Laufe des Winters mit der Einrichtung der Sanitätszüge zu befassen hatte. Es wurden zu diesem Zwecke einige Blechbüchsen mit dem Eierpulver in einem Eisenbahnwagen, ohne besondere Vorsicht zu beobachten, aufbewahrt, wobei sie sehr großen Temperatursprüngen ausgesetzt waren. In diesem Wagen wurden nämlich Heizversuche angestellt, um die Ofentüchtigkeit zu prüfen, wobei eine Temperatur bis + 28 Grad Réaumur mehrmals erzielt wurde, während in der darauffolgenden Nacht die Temperatur sehr tief sank, so daß im Wagen befindliches Wasser festgefror. Ein Einfluß dieser Temperaturdifferenzen auf das erwähnte Präparat konnte in keiner Weise wahrgenommen werden. Die ältesten vorliegenden Präparate von Effner'schen Eierkonserven wurden versuchsweise im Frühjahr 1871 gefertigt und haben wiewohl nicht luftdicht verschlossen, sondern einfach in Blechbüchsen mit Deckeln aufbewahrt, bis auf heutigen Tag, sonach volle 5 Jahre, ohne geringste Veränderung in Bezug auf Verwendbarkeit und Reinheit des Geschmacks sich tabellos bewahrt.“

Eine Konserve von solchem Werth verdient gewiß die wärmste Empfehlung und ist, wie v. Voit sagt, für Krankenzwecke von unschätzbarem Werthe. Besonders in Verbindung mit Fleischbrühe ist das konservirte Ei unvergleichlich, zumal für die mit Extrakt bereitete, denn Zusatz allein nimmt dem Extrakt seinen etwas brenzlichen Geschmack und giebt zugleich wirklichen Nährwerth. Bekanntlich hat die neuere Schule (Voit) den Nachweis der Inhaltlosigkeit der Fleischbrühe zur Evidenz geliefert und so schätzenswerth der Fleischextrakt als Genussmittel zu verwenden ist, so wenig gilt er als Nahrungsmittel im Sinne der Wissenschaft. Muß es nun dem Feldarzte darauf ankommen, seine Verwundeten und Kranken nach Thunlichkeit bei Kräften zu erhalten, so wird er im günstigsten Falle die Wahl zwischen Fleischnahrung und Eiern haben. Während nun frisches Fleisch nur höchst selten in den Feldspitälern und auf den Kriegsschauplätzen zu Gebote steht, läßt sich jede Ambulance leicht mit dem nöthigen Vorrath an konservirten Hühnereiern ausrüsten. Die Erfahrung am Krankenbette aber

spricht selbst bei der Parallele mit der Fleischkost zu Gunsten des Hühnerreis.

Es ist hier in erster Linie der Kraftaufwand beim Essen zu betonen. Ein kranker, also schwacher Mensch vermag die energiereichen Raubewegungen, welche Fleischkost verlangt, nicht hinreichend auszuführen, die Menge des zum Bissenformen und Abschlucken erforderlichen Speichels steht ihm nicht vollständig zu Gebote; ähnlich wird es sich auch mit der Sekretion des Magensaftes verhalten. Bei Eiern dagegen machen Schlucken und Speichelbereitung keine Mühe, sie kommen in fein vertheiltem Zustande in den Magen und bieten dem Magensaft eine ausgebreitete Oberfläche zum Angriffe dar.

Wo es sich aber darum handelt, einen sich konsumirenden Körper durch etwas Nahrung ein wenig aufzuhalten, da ist jeder Arzt froh, seinen Kranken etwa 3—5 Eier verzehren lassen zu können und wird es als einen großen Gewinn — wenn auch nach der negativen Seite hin — erachten, um ca. 50 Gramm den Eiweißverlust vom Körper vermindert zu haben. *)

Stünde dem Eiergebrauche nicht das Hinderniß der großen Menge nebst den entsprechenden Kosten entgegen, so wäre schon längst diese Eierkonserve zum eisernen Bestande erhoben worden, und nur diese Rücksicht verschleßt der allgemeinen Anwendung im Kriege bisher die gebührende Würdigung.

Bei der Verwendung in Spitälern ist nach keiner Seite hin eine solche Beschränkung nothwendig. Die Eierkonserven vertheuern bei geringem Verbräuche von einigen Eiern per Mann die Verpflegung kaum nennenswerth, erhöhen dagegen in überwiegender Proportion die Ernährung des schwerverwundeten, fiebernden Soldaten. Sie sind eine Speise, die fast nie widersteht, bekommen in den meisten Fällen gut und werden hochgradig vom Körper ausgenutzt.

(Vom Eiweiß wird 97%, vom Fett 95% vollkommen verdaut, vom Fleisch 95% Eiweiß, 75% Fett.)

A. P.

Der unberittene Infanterie-Instruktions-Offizier.

In Deutschland sind sämtliche Hauptleute beritten; in Frankreich und Oesterreich ein Theil. Die Nichtberittenen haben den gleichen Dienst zu versehen und sind den gleichen Anstrengungen ausgesetzt, welche Veranlassung waren, daß die Andern beritten gemacht wurden. Ersparnißrücksichten sind die einzige Ursache, daß in Frankreich die grundsätzlich beschlossene Berittenmachung der Hauptleute

*) Dr. Kubner's Ausführungen „Ueber die Ausnützung einiger Nahrungsmittel im Darmkanal des Menschen“ — Zeitschrift für Biologie 1879 — kommen hier wohl nicht in Betracht, denn es wird keinem Arzt und keinem Krankenspieler einfallen, den Patienten mit harten Eiern ernähren zu wollen und gerade in der leichtesten Zubereitungsart und vollen Verdaulichkeit des weisgekochten Eies in der Suppe oder Form der Rührei (oeufs brouillés) liegt der Vorzug des hier besprochenen Nahrungsmittels. Ein Kranker wird ebenso wenig 20 harte Eier ertragen können, wie die von Dr. Kubner postulierte Menge von 470 Gramm Fleisch.

nur zur Hälfte durchgeführt, in Oesterreich überhaupt nur auf die Hälfte festgesetzt worden ist.

Unter solchen Verhältnissen wird man es begreiflich finden, wenn die von der Begünstigung Ausgeschlossenen es anschaulich zu machen suchen, in welcher unbilliger Weise man sie zurückgesetzt hat und wie sehr der Dienst darunter leidet.

Kürzlich hat ein Hauptmann in dem militärischen Fachblatt „Bedette“ die Schicksale eines Kompagniechefs, der unberitten eine Feldbienstübung leiten soll, dargelegt.

Da der unberittene Instruktor 1. Klasse unserer Armee sich in einer ähnlichen (doch viel schlimmern) Lage befindet, so wollen wir uns erlauben, den oberwähnten Artikel hier zu reproduzieren. Derselbe führt den Titel:

„Klage eines Nichtberittenen.“

„Der Sommer beginnt. Mit der erhöhten Thätigkeit der uns umgebenden Natur werden auch in der menschlichen Gesellschaft so manche Kräfte wach, die sich in verschiedener Weise äußern.

Von der still beschaulichen Thätigkeit des Dichters, welcher seine Gefühle in süßen Liedern ausströmt, bis zu jener des Diplomaten, der die Zeit gekommen sieht, um mit Blut und Eisen seine Pläne zu verwirklichen, giebt es so vielerlei Abstufungen, deren jede ein eigenes Kapitel verdienen würde.

Uns kann hier nur die Berufsthätigkeit des Kriegers beschäftigen. Denn auch für ihn in dieser Eigenschaft ist die Zeit gekommen, um die Friedensideale zu verwirklichen.

Wird doch der während des Winters so sehr in Anspruch genommene plastische Tisch, mit seinen regenbogenfarbigen Bändern — Flüsse, Straßen, Eisenbahnen zc. versinnlichend — mit den aus Papier geschnitzelten Wäldern, Dörfern, Weingärten, Wiesen u. s. w., mit den aus Commisbrotten aufgebauten Bergen, durch die hold erblühende Natur ersetzt.

Verschwunden ist die Sorge, Terraininformationen aus der Umgegend künstlerisch-militärisch mit den primitivsten Mitteln zu bilden, denn die weiße Schneedecke ist unter den Strahlen der Frühlings-sonne geschmolzen und einladend winken die bekannten trauten Plätze mit ihren süßen Erinnerungen wieder.

Dort jene steile Höhe ist ein Tummelplatz so manch' heißer Friedensschlacht gewesen, jener dunkle Wald die Region der ohne Kompaß steuernden Patrouillen, jener hügelige Boden der Stammplatz der Vorposten, jene grüne Wiese die Zeugin so vieler strammer Parademärsche.

Süß sind die Erinnerungen, lieb und traut die bekannten Plätze und doch so weit, sagen unsere Alten. — Wer sind diese Alten? wird man fragen.

Doch unsere Nestoren unter dem Fußvolke, unter jenem Fußvolke, welches buchstäblich zu Fuß geht. — Das sind unsere alten Hauptleute.

Es gab eine Zeit, wo es auch junge Hauptleute gab. Doch heute haben wir nur alte Infanterie-Hauptleute. Die ehemals jungen sind alt geworden und der Nachwuchs an Oberlieutenants wird