

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

**Band:** 29=49 (1883)

**Heft:** 16

## **Buchbesprechung**

### **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>**

Nach einleitenden Bemerkungen über die Ernährungs- und Berechnung des Nährwertes der Nahrungsmittel erging sich der Vortragende eingehend vorerst über diejenigen Nahrungsmittel, mit denen unsere Truppen am meisten in Berührung kommen, woraus wir einige Punkte hier herausheben wollen.

Bei Besprechung der Fleischpräparate und Fleischkonserven wurde besonders auf den Methylgehalt der gewöhnlichen Würste hingewiesen und auf die gesundheitsschädlichen Folgen, die durch den Genuß derartiger Würste unter Umständen für den Konsumenten entstehen können. Die Fleischer suchen den Methylzusatz meist mit der Behauptung zu rechtfertigen, daß dieser für die Konsistenz der Wurstmasse absolut nöthig sei. Diese Behauptung ist total unrichtig, indem früher nur mehlfreie Würste fabrizirt wurden.

Der Methylzusatz hat keinen anderen Zweck, als möglichst große Mengen Wasser in die Würste zu bringen, ohne daß dies dem Auge sofort auffällt und es ist keine Seltenheit, daß man Würsten im Handel begegnet, die nur 25 % Fleisch, aber dann 60 % Wasser und 15 % Mehl enthalten.

Abgesehen davon, daß bei Verheimlichung des Methylzusatzes dem Käufer gegenüber also ein arger Betrug vorliegt, indem er für sein Geld oft 75 % Mehl und Wasser statt Fleisch erhält, so sind derartige Würste rascher dem Verderben ausgesetzt, als solche, die kein Mehl enthalten; es entsteht nämlich leicht eine saure Gährung, die die Zersetzung des Fettes herbeiführt und es kann dann der Genuß derartig verdorbener Waare Magen- und Darmkatarrh, sowie Nesselsucht verursachen.

Bei Lieferungen von Würsten an die Truppen wäre es somit sehr erwünscht, wenn den Lieferanten jeder Methylzusatz zur Wurstmasse kontraktlich verboten würde. Die diesbezügliche Kontrolle ist äußerst leicht und rasch ausführbar, indem durch Betupfen der Schnittfläche mehlfaltiger Würste mit verdünnter Jodlösung sofort große blaue Flecken entstehen; vereinzelte kleine blaue Punkte können von dem Stärkemehl des zum Würsten verwendeten Pfeffers herrühren.

Stark gewürzte Würste erregen immer den Verdacht, daß sie aus schlechtem Material fabrizirt wurden, was man durch diese Zuthaten zu maskiren sucht. Zu letzterem Zweck bedient man sich auch noch des Färbens der Fleischmasse mit Fuchsin, wobei zu bemerken, daß auch das reine, arsenfreie Fuchsin für den menschlichen Organismus kein indifferentere Körper ist.

In Betreff des Branntweins machte der Vortragende besonders auf den oft hohen Gehalt desselben, speziell des Kartoffelbranntweins, an Fuselölen aufmerksam, sowie auf Verunreinigungen durch Kupfer, letzteres aus den Brenngefäßen herrührend; beide Körper sind gesundheitsschädliche Verunreinigungen, die leicht und rasch nachweisbar sind.

In Betreff des Weines wurde namentlich gewarnt vor Abgabe stark platurirter Weine an die Truppen

und auf eine diesbezügliche Verordnung der französischen Militärverwaltung vom 16. August 1876 hingewiesen. Im Kanton Luzern werden alle Weine, die mehr wie 0,092 % gebundene Schwefelsäure, entsprechend 0,2 % schwefelsaurem Kali, enthalten, beanstandet.

Wenn immer möglich sollten nur reine Naturweine an die Truppen abgegeben und somit auch von den extraktarmen petiotisirten Weinen Umgang genommen werden. Speziell machte der Vortragende noch auf das Trinkwasser aufmerksam und auf die Gefahren, die durch den Genuß von Sodbrunnenwasser für die Truppen entstehen können, indem diese Sodbrunnen bekanntlich oft wahre Infektionsherde für Typhus etc. sind.

Überall, wo die Truppen auf Sodbrunnenwasser angewiesen sind, wäre es jedenfalls angezeigt, dasselbe von Zeit zu Zeit wenigstens auf Chlor, Ammoniak, salpetrige Säure und Salpetersäure prüfen zu lassen.

Auf die erfolgte experimentelle Besprechung noch anderer Lebensmittel treten wir hier nicht ein, sondern schließen mit der Anregung, die Herr Hauptmann Schumacher an seinen Vortrag knüpfte, nämlich:

Eine schärfere Aufsicht über die von Wirthschaften und ambulanten Verkäufern an Truppen abzugebenden Lebensmittel möchte in dem Sinne ermöglicht werden, daß bei jeder taktischen Einheit (beim Bataillon z. B. einer der Aerzte) ein Offizier mit einigen wenigen, stets an Ort und Stelle in kürzester Zeit ausführbaren, chemischen Reaktionen bekannt gemacht werde, die ihm gestatten, sofort Verdächtiges zu erkennen und dessen Verkauf zu verbieten.

Diese Kontrolle hätte sich zunächst nur auf das Erkennen der Mehlmwürste, der fusel- und kupferhaltigen Branntweine, sowie der Fuchsinweine zu erstrecken und würden die nöthigen Reagentien in drei Fläschchen und einem graduirten Zylinder (alles für höchstens 5 Fr. beschaffbar) bestehen.

Bei Truppenzusammenzügen könnten z. B. in den ersten Tagen des Vorkurses die zum Untersuchen bestimmten Offiziere auf einen Nachmittag zu einem diesbezüglichen experimentellen Unterricht zusammenberufen werden.

### Hübner's statistische Tafel aller Länder der Erde.

32. verbesserte Auflage. Frankfurt a. M., Wilhelm Kommel. Preis 70 Cts.

Diese stets nach den besten Quellen bearbeitete statistische Tabelle wird auch in der vorliegenden neuen Auflage von ihren älteren Bekannten freundlich willkommen heißen werden und sich neue Freunde erwerben.

Bei den großen Veränderungen und Umwälzungen, die sich im wirthschaftlichen Leben der Völker vollziehen, ist die Hübner'sche Arbeit ein fast unentbehrliches Hülfsmittel für den täglichen Gebrauch. \*)

\*) Für eingehendere Studien empfehlen wir das ausgezeichnete Handbuch der Statistik von Kolb.