

Impuls zur Erfindung von Conserven; so z. B. war die Verminderung des Viehstandes während des amerikanischen Krieges und der dadurch bedingte Mangel an Milch die erste Veranlassung zur Erfindung der condensirten Milch, welche jetzt auf allen Schiffen im Gebrauche ist, in allen Continenten verbreitet wird, und sich immer mehr in den Haushaltungen einbürgert.

Die großen Truppenmassen der modernen Kriege finden in den occupirten Ortscchaften selten die nothwendigen Nahrungsmittel, und selbst im günstigsten Falle ist es nicht immer möglich, die in den Gehöften etwa vorhandenen Lebensmittel zu sammeln. Die schnelle Bewegung der Armee hält nicht gleichen Schritt mit dem langsamen Gange der Transportmittel des Nachschubes; das Schlachtvieh wird durch lange Märfche zum Skelet und liefert statt Fleisch nur Muskeln; — das Schlachten der Thiere, das Kochen des oft noch zuckenden Fleisches hat eine unendliche Reihe von Schwierigkeiten zur Folge, welche durch den etwaigen Ausbruch einer Viehseuche noch den letzten Anstofs zu ersten, möglicherweise die Erfolge des Feldzuges in Frage stellenden Calamitäten erhalten. — Diese bitteren Erfahrungen führten zu oft wiederholten Versuchen, Conserven zu erzeugen, welche bei kleinem Volumen und geringem Gewichte dem Soldaten in Zeiten der Noth eine schmackhafte, Fleisch und Gemüsebestandtheile enthaltende Nahrung bieten. Diese Frage wird seit mehr als 15 Jahren in Oesterreich studirt, und kam Büchsenfleisch schon seit dieser Zeit in den Forts Dalmatiens und der venetianischen Küste zur Verwendung, begegnete aber immer einem unbesiegbaren scheinenden Widerwillen des Soldaten, woran wohl das mangelhafte Fabricat die meiste Schuld tragen mag, da gerade die in neuerer Zeit in Casernen, auf Märchen und bei Manövern, ja sogar auf der Weltausstellung selbst angestellten Kostproben und Versuche ein durchaus günstiges Resultat ergeben haben, und die Soldaten mit der pikanten Conserve, namentlich deren schneller Zubereitung, ganz einverstanden waren, und nur „etwas mehr Wein“ dazu verlangten.

Welche Rolle die Erbswürst und das Gullyasch im letzten Kriege spielten, wird wohl noch in ziemlich lebhafter Erinnerung sein. Dafs namentlich erstere sich nur bedingten Beifalls erfreute, liegt wohl zum meisten in der hastigen, überstürzten Massenzubereitung, wobei die bei Fabrication von Conserven absolut nothwendige rigoroseste Reinlichkeit und Sorgsamkeit leicht hie und da veräuert sein mochte.

Um diese hastige Production und deren Nachteile zu vermeiden, empfiehlt es sich, schon im Frieden den Bedarf an Fleischconserven zu erzeugen und zu deponiren, wobei die jährlichen Ueberschüsse bei den großen Waffenübungen verzehrt, zugleich eine Controlle der Güte des Materiales und eine Ersparnis bilden.

Was nun die Conserven für militärische Zwecke betrifft, so waren auf der Weltausstellung vorhanden: In der belgischen Abtheilung Liebig's Fleischextract, welcher im deutsch-französischen Kriege, namentlich in Spitalern, eine bedeutende Verwendung gefunden hatte; von Uruguay Fleischextract in Blechdosen; von Nordamerika Fleischextracte, und Proben jener grossartigen Schweineschlacht- und Pökelanstalt in Cincinnati, welche den Vorgang bei der Verwandlung von lebendigen Grunzthieren in saftige Schinken in großen, sehr anregenden und wohl allgemein bekannten Tableaux zur Anschauung gebracht hat; von England gemischte Fleisch- und Gemüseconserven für die königliche Marine; von der Schweiz condensirte Milch; von Holland gemischte Conserven für den Seedienst; von Dänemark Selchfleisch in Blasen; von Deutschland Fleisch- und Gemüseconserven, Suppenmehl; von Ungarn Speck und Salami, und von Oesterreich eine Innsbrucker Firma mit condensirter Milch (für Spitäler), dann Wagner & Comp., und Breden & Kurth, von denen die erstere hauptsächlich Gemüse- und Fleischconserven, die andere Bohnen und Erbswürste (beide Producte für den Armeebedarf berechnet) erzeugt, und hat die erstere während des deutsch-französischen Krieges grosse Lieferungen an die deutsche Armee übernommen und zufriedenstellend durch-