

# Die Lebensmittel in militärischer Beziehung

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **8=28 (1862)**

Heft 12

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-93234>

## **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.



Die Schweizerische Militärzeitung erscheint in wöchentlichen Doppelnummern. Der Preis bis Ende 1862 ist franco durch die ganze Schweiz. Fr. 7. — Die Bestellungen werden direkt an die Verlags-Handlung „die Schweighauserische Verlagsbuch-Handlung in Basel“ adressirt, der Betrag wird bei den auswärtigen Abonnenten durch Nachnahme erhoben. Verantwortlicher Redaktor: Oberst Wieland.

Die Lebensmittel in militärischer Beziehung.

(Fortsetzung.)

Zweiter Abschnitt. — Animalische Lebensmittel.

2. Lebendes Schlachtvieh.

Es kann im Felde vorkommen, daß die Verproviantung, um die Verproviantirung zu sichern, sich genöthigt sieht, lebendes Schlachtvieh anzukaufen. Es ist daher wichtig auf die nöthigen und wünschenswerthen Eigenschaften desselben aufmerksam zu machen.

Die Rindvieh-Race ist die wichtigste, indem sie bei weitem das meiste Fleisch für die Militärverpflegung liefert, während das Fleisch anderer Thiere nur ausnahmsweise hiezu verwendet wird.

Die Ochsen, Kühe und Rinder, welche für die Armee bestimmt sind, müssen gesund, gehörig fett und weder zu alt noch zu jung sein.

Die Gesundheit des Schlachtviehes ist nöthig, denn das Fleisch kranker Thiere ist von geringer Qualität und bisweilen schädlich.

Folgendes kann als Beweis von Gesundheit dienen: heiterer Blick; freie Haltung des Kopfes; Beweglichkeit in Schwanz und Ohren; glatte und etwas glänzende Haare; nicht fest anliegende Haut, besonders an den Seiten; Wärme des Körpers namentlich in den Ohren und äußersten Gliedmaßen; feuchte Schnauze; regelmäßiges Athmen; normaler Urin und Excrement; ruhiges Wiederkauen, mit in der Regel gegen 60 Kieferbewegungen.

Als Zeichen einer gestörten Gesundheit können dienen: das Kopfhängen; heiße Hörner; heiße und trockene Schnauze; trübe Augen; Steifheit der Ohren etc.; borstige Haare; an den Seiten fest anliegende Haut, die, wenn man sie kneipt, ein Knistern hören läßt; schwieriger und rascher Athem; Husten; wenn ein Druck auf den Rücken des Thieres ein starkes Einsinken (Nachgeben) bewirkt. Thiere mit diesen Symptomen und solche, welche mit Geschwulst an den Gliedern behaftet sind, sollen nicht angenommen werden, wenn es nicht die äußerste Noth gebietet.

Von der Festigkeit überzeugt man sich durch die Griffe, das heißt, indem man das Thier an gewissen Stellen, wo sich das Fett vorzugsweise ansetzt, betastet.

Gewisse Stellen lassen, je nach ihrer Beschaffenheit, auf eine erste Entwicklung der Mästung schließen, andere auf den letzten Grad von Festigkeit und wieder andere auf inneres Fett, wie z. B. die Stelle unter der Lunge, hinter der Schulter, am Bauchlappen, am Euter bei der Kuh, und am Schweifansatz.

Da nicht zu erwarten ist, daß man der Armee stark gemästetes Schlachtvieh liefert, wird man vorzugsweise Brust oder Wampe, die Hüften, den Schweifansatz, das Lendenstück und Bauchlappen untersuchen.

Feine und zarte Haut lassen gewöhnlich auch auf eine ähnliche Beschaffenheit des Fleisches schließen.

Das Alter des Schlachtviehes ist nicht gleichgültig, sondern von großem Einfluß auf die Qualität. Die weniger als 3 Wochen alten Kälber haben ein nur wenig nährendes und Abweichen verursachendes Fleisch; das Fleisch von einem mehr als 3 Monate alten aber noch nicht ausgewachsenen Rinde ist nicht schwachhaft und die Fleischbrühe kraftlos. Ochsen und Kühe, welche über 10 Jahre alt sind, geben ein zähes, fettloses Fleisch, das sich beim Kochen stark vermindert; das beste Alter ist zwischen 4 und 8 Jahren und es ist richtig, daß man im Stande sei, dieses Alter zu erkennen.

Die Kälber kommen bisweilen mit 2 Zähnen auf die Welt oder erhalten dieselben spätestens in den ersten 2 bis 3 Tagen; zwischen dem 5ten und 9ten Tag wachsen 2 weitere und zwischen dem 13ten und 19ten Tage abermals 2. Wenn das Zahnen immer in normaler Weise stattfinden würde, dürfte man zur Verpflegung nur solche Kälber benützen, welche ihre 8 Zähne haben, aber es geht bald langsamer, bald rascher von Statten und bietet deshalb keinen sichern Anhaltspunkt, so daß man sich in der Praxis am liebsten an den Geburtschein hält.

Mit 6 bis 7 Monaten schleifen sich die Zangen ab.  
= 11 = 13 = die ersten Mittelzähne.  
= 14 = 16 = die zweiten Mittelzähne.

Im Alter von 17 bis 20 Monaten werden gewöhnlich die Milchzangen durch die bleibenden Zähne ersetzt. Derselbe Wechsel geht im Alter von

2½ bis 3 Jahren mit den ersten Mittelzähnen,  
3½ = 4 = = = zweiten Mittelzähnen,  
4½ = 5 = = = Eckzähnen vor sich.

Mit 5½ Jahren sind die Zangen bis auf den hintern Rand der ersten Mittelzähne abgeschliffen.

Mit 6 Jahren der vordere Rand der ersten Mittelzähne.

Mit 6½ bis 7 Jahren auch deren hintere.

Mit 7½ bis 8 und 8 bis 9 Jahren erleiden die zweiten Mittel- und die Eckzähne dieselben Veränderungen.

Mit 10 bis 11 Jahren bilden statt des früheren Schneidrandes sämtliche Schneidezähne eine ebene Fläche; auf welcher ein kleines von einer weißen Linie umschriebenes Viereck sichtbar ist, das mit 12 und mehr Jahren in eine runde Form übergeht.

Mittelfst der Zähne läßt sich das Alter nur annähernd auf 1 bis 2 Jahre hin bestimmen, da sich dieselben, je nach der Nahrung, bald mehr bald weniger abnützen. Nichtsdestoweniger bieten die Zähne einen viel sicherern Anhaltspunkt als die Hörner, an welchen die Furchen durch Abnützung oder durch absichtliches Schaben verwischt sein können.

Das Gewicht des Hornviehes hängt von der Race ab. In unserm Lande läßt sich das Minimum kaum feststellen, da ein großes Freiburger- oder Schwyzer-Kalb fast so viel wiegt als die kleinen Kühe im Ranton Wallis. Dagegen könnte man für den Ankauf als Maximum des Alters bei Ochsen und Kühen 8 und bei den Stieren 4 Jahre festsetzen.

Es ist bisweilen nützlich das Gewicht des Hornviehes ohne Anwendung einer Waage bestimmen zu können. Zu diesem Zwecke muß man die Länge (L) des Thieres von der Brust bis zu den Hinterbacken und dem Umfang (C) des Körpers hinter den Schultern messen. Nach Oberst Lagrange ist das Gewicht (P) des Thieres, in Kilogrammes ausgedrückt, gleich: dem 88fachen Produkte aus dem Quadrat des Umfanges in die Länge; nämlich  $P = 88LC^2$ .

Man kann sich auch der Tafel Quetelets bedienen, durch welche man ohne Berechnung das Gewicht finden kann, sobald man den Umfang hinter den Schultern und die Länge (beides in Centimetres ausgedrückt) des Körpers von der Spitze der Schulter bis zu den Hinterbacken kennt.

Um diese Tafeln zu berechnen, betrachtet Quetelet das Gewicht des Thieres gleich dem eines Cylinders Wasser, dessen Basis denselben Umfang wie der Thierkörper hat und dessen Höhe  $\frac{1}{10}$  der horizontalen Länge (von den Schultern bis zu dem Hinterback) desselben beträgt. Nimmt man nun den Centimetre als Einheit für das Längenmaß und das Kilogramm als Gewichtseinheit an, so ergibt sich für die Berechnung folgende Formel:  $P = \frac{11}{10} L \cdot \frac{C^2}{4\pi}$ .

Das Totalgewicht liefert nur 60 % Fleisch.

Nach Villeroy giebt ein Stück Rindvieh:

Fleisch, Fett, Unschlitt, Zunge, Nieren	60	Proz.
Haut (etwa $\frac{1}{10}$ vom Fleisch)	6,50	=
Kopf, Füße, Milz, Leber, Lunge	15,50	=
Eingeweide und Blut	18	=
	100	Proz.

Schafe. Das gesunde Schaf trägt den Kopf aufrecht, seine Schleimhaut ist rosenfarbig, die Wolle sitzt fest und elastisch, das Fell hat keine kahlen Stellen, der Hals ist frei von Geschwulst.

Die Festigkeit erkennt man an den Hinterbacken und an den falschen Rippen. Das beste Alter zum Schlachten ist beim Schafe zwischen 2 bis 4 Jahren, nämlich, wenn die Ersatzzangen schon vorhanden und die Eckzähne noch nicht entwickelt sind.

Das Fleischgewicht giebt etwas weniger als 60 % Fleisch vom lebenden Gewicht.

Schweine. Das Schwein muß fett und gesund sein. Die Gesundheit erkennt man: an der guten Haltung des Kopfes, an den frischen Augen, am geringelten Schwauze, an den feststehenden Borsten und am weder heiseren noch gedämpften Grunzen. Da das Fleisch alter Mutterschweine zähe ist, soll man über 3 Jahre alte Schweine nicht kaufen. Man erkennt die Alten an den durch die Hackenzähne emporgehobenen Lippen.

Die Finnen kann man daran erkennen, daß sich bei ihnen die Borsten leicht ausreißen lassen und dabei kleine Tropfen Blut zum Vorschein kommen. Bei Beschäftigung des Mauls zeigen sich überdies neben dem Zungenbändchen kleine rundliche Erhabenheiten.

Der Fleischertrag des Totalgewichts schwankt zwischen 75 bis 88 %, da fette Schweine mehr Prozente liefern als weniger fette.

Der Ankauf des Schlachtviehs soll erst stattfinden, wenn dasselbe ausgeruht und während wenigstens 6 Stunden nichts gefressen hat, damit man dessen Zustand um so besser beurtheilen könne. Die gekauften Ochsen und Kühe werden mit einem Buchstaben am Horn und mit einer Nummer am Halse gezeichnet. Wenn möglich läßt man das Vieh weiden, sollte man aber genöthigt sein es im Stalle zu halten, so rechnet man per Ochs oder Kuh 20 Pfd. Heu, per Schaf 4 Pfd., die Schweine werden mit Spüllicht und Abfällen genährt.

## 2. Frisches Fleisch.

Das Fleisch muß gut und gesund sein, die hiezu verwendeten Thiere müssen den nöthigen Anforderungen entsprochen haben. Das Fleisch hält sich um so besser je mehr sich das Thier verblutet hat, was für Lieferungen für mehrere Tage zu berücksichtigen ist. Das Fleisch soll fest, stark roth und, wenn man darauf drückt, saftig sein; es soll viele kleine Fettstellen und weiße Streifen an der Schnittfläche haben. Die Art der Fütterung kann hie und da dem Fette ein gelbes Aussehen geben. Das Fleisch von geringer Qualität ist blaß, hat wenige oder gar keine Fettstreifen und bisweilen einen unangenehmen Geruch. Verdorbenes Fleisch wird dunkel, schweift,

das Innere ist blässer und die Sehnen werden viel-farbig.

Man muß das Innere der Rippen nachsehen, da sich hier bisweilen Tuberkeln befinden. Es kommt auch vor, daß der Metzger das kranke Rippenfell entfernt, in diesem Falle darf das Fleisch, wenn es sehr mager, wässerig und infiltrirt ist, nicht angenommen werden.

Die Thiere, welche bei der Hitze anstrengende Märsche gemacht haben, sollen wenn immer möglich, erst geschlachtet werden, nachdem sie einige Tage ausgeruht haben. Das Fleisch soll erst 24 Stunden nach dem Schlachten ausgeheiligt werden, im Sommer genügt die Hälfte dieser Zeit.

Der Kopf, der obere Hals, die Füße, das Herz, die Leber, die Milz, die Lunge und die Eingeweide gehören nicht zu den gewöhnlichen Fassungen. Wenn jedoch Mangel an Lebensmittel eintritt, können die Leber, der Rinnsbug und das Herz mit gekocht werden. Die Unschlittknäuel im Innern werden nicht ausgeheiligt.

Die Ochsen- und Kuh-Quarter werden 3 Zoll über dem Knie und 4 Zoll über dem Sprunggelenk ab-geschnitten. Den Hals schneidet man einen Fuß über der Schulter ab.

Nach dem Reglement ist die Rindfleisch-Ration per Mann täglich  $\frac{3}{4}$  Pfund. Rationen in andern Fleisch-forten sind im Reglement nicht vorgesehn.

Man wird gut thun die Schafffleisch-Rationen, bei welchen die Suppe weniger kräftig wird, etwas zu vergrößern.

Das Fleisch von jungen kastrierten Schweinen ist größtentheils gut, dagegen ist dasjenige von Ebern und alten Mutterschweinen zähe. Bei jungen Schweinen bricht das Magere beim Kneten und die Haut behält den Eindruck der Nägel. Man überzeugt sich vom Frischsein des Schweinefleisches entweder indem man den Finger zwischen Fleisch und Knochen steckt, um dann am Geruche desselben zu erkennen, ob das Fleisch noch gehörig frisch sei, oder indem man die Klinge eines Federmessers langsam in das Fleisch stößt, findet dasselbe hierbei überall gleichen Widerstand, so ist das Fleisch noch unverdorben.

Das Fleisch von sinnigen Schweinen knarrt zwischen den Zähnen. Im Anfange ist diese Krankheit für den Menschen wenig gefährlich, aber im zweiten und dritten Grade, wenn die Würmer zahlreich werden, ist das Fleisch ungenießbar und kann nicht eingesalzen werden. Von dem Vorhandensein der Würmer, welche diese Krankheit ausmachen, kann man sich durch Untersuchung der Zunge und vorzüglich des Gaumens überzeugen. Da solches Schweinefleisch bei denjenigen, welche davon essen, Krankheiten verursachen kann, so muß man sich immer Gewißheit zu verschaffen suchen, ob diese Krankheit existirt. Wenn man im Zweifel ist, thut man gut, einige Stücke abzuschneiden und darinnen die Würmer zu suchen. Eine Entfernung derselben an den Stellen, wo man sie gewöhnlich sucht, kann als Fälschung betrachtet werden. Wenn man kleine Drüsen im äußern Fette findet, so war das Schwein mit den Röhtheln behaftet und das Fleisch in Folge davon ungesund.

Das Fleisch von Stieren ist dunkelroth und weniger fein als dasjenige von Ochsen.

Das Pferdefleisch, dessen man sich, wenn Mangel an Lebensmittel eintritt, mit Nutzen bedienen kann, ist, wenn von jungen Pferden, dem Fleische alter Kühe vorzuziehen. Es giebt eine vortrefliche Fleischbrühe; das Fleisch selbst ist jedoch weniger schmackhaft als das Ochsenfleisch und verlangt deshalb einen Zusatz von Gewürzen. Das Verachten des Pferdefleisches ist ein beklagenswerthes Vorurtheil. Zwei französische Batterien, welche sich in der Krimm dieses Fleisches bedienen, blieben von der großen Sterblichkeit und den Krankheiten, welche die Armee heimsuchten, verschont.

Nach Versuchen des Herrn Renault, Direktor der Schule zu Alfort, enthält der Zentner frisches Fleisch durchschnittlich 25 Pfd. Knochen, die übrigen 75 Pfd. vermindern sich, bis das Fleisch gekocht ist, bis auf 37 Pfd. Die Fleischbrühe enthält also nicht allein einen Theil des Fettes und der Knorpelgallerte, sondern auch noch die Hälfte der Fleischbestandtheile; woraus jedoch nicht gefolgert werden darf, daß dieselbe im Nährwerthe dem Fleische gleichkomme, denn wenn sie auch ersezende Bestandtheile enthält, so nimmt sie auch aus dem Fleische eine gute Dosis Gallerte, welche, wie viele Untersuchungen dargethan haben, ein sehr wenig nährende Substanz ist, während das Fleisch die Muskelfasern behält, welche den nahrhaftesten Bestandtheil desselben bilden.

Luft, Hitze und Feuchtigkeit nehmen dem Fleische einen Theil seiner Eigenschaft und bewirken am Ende den Uebergang in Fäulniß. Die Zersezung beginnt mit einer Trennung der Fleischfasern, wodurch das Fleisch gahr wird. Dieser Zustand ist nicht nur nicht schädlich, sondern macht das Fleisch verdaulich und ist selbst bei gewissem Wildpret nöthig; er wird erreicht indem man das Fleisch nach dem Schlachten noch 24 bis 36 Stunden liegen läßt. Durch Gefrieren wird derselbe Zweck noch schneller erreicht, nur muß man das Fleisch, nachdem es aufgefroren, baldigst verwenden, weil die Fäulniß dann sehr rasch eintritt.

Die Trennung der Muskelfasern wird durch den Einfluß der im animalischen Saft enthaltenen stickstoffhaltigen Gährungsmittel veranlaßt. Die Fortdauer dieser Gährung bewirkt am Ende eine Zersezung, welche das Fleisch vollständig ungenießbar macht.

Das Fleisch, welches anfängt sich zu zersezern, ist nicht schädlich, es hat nur den Uebelstand, daß es unangenehm schmeckt. Dasselbe (den Geschmack ausgenommen) ist der Fall bei dem Fleische von Thieren, welche während einer akuten Krankheit geschlachtet wurden, vorausgesetzt, daß eine gehörige Verblutung stattgefunden. Dagegen sollen Thiere, welche an Ausgebrung, Brand, Milzbrand, Rog, Wurm und Typhus gelitten haben, nicht als Nahrungsmittel für die Menschen verwendet werden, obgleich durch manche Beobachtung konstatiert ist, daß das gekochte Fleisch die schädlichen Eigenschaften nicht beibehält. Es unterliegt keinem Zweifel, daß ein Fleisch, in welchem



verdorbenes Blut zirkulirt hat, keine gesunde Speise sein kann und daß, wenn auch eine einzelne Mahlzeit von solchem Fleische nichts schadet, dieß doch nicht bei fortgesetztem Genuße solch verdorbener Substanzen der Fall wäre.

Das gekochte Fleisch ist dem Verderben in einer der Gesundheit höchst nachtheiligen Weise ausgesetzt, indem sich an demselben sehr giftige Schwämmchen (Schimmel) bilden, welche sich vorzugsweise auf dem Jus des Fleisches durch den Einfluß von Luft, Feuchtigkeit und Hitze entwickeln. Es ist deshalb unklug während der Hitze gekochtes Fleisch lange mit dem Jus oder der Fleischbrühe aufzubewahren, wenn man nicht Gelegenheit hat, dasselbe gleich nach dem Kochen an einen kühlen Ort zu stellen.

Bereitung der Fleischbrühe. Obwohl die Bereitung der Soldatensuppe nicht schwierig zu sein scheint, so ist doch eine richtige Zubereitung derselben von Wichtigkeit, indem hiervon die Qualität der Fleischbrühe abhängt. Das Fleisch muß im kalten Wasser beigelegt, und dann durch starkes Feuer das Wasser rasch zum Sieden gebracht werden. Man entfernt dann den Schaum, fügt das Salz hinzu und vermindert das Feuer, denn bei starkem Feuer würde die Suppe durch zu heftige Verdampfung einen großen Theil ihrer schmackhaften und aromatischen Bestandtheile verlieren.

Die Gemüse kochen sich schneller als das Fleisch und werden deshalb erst eine starke Stunde nach demselben in den Topf gebracht. Die Mehlspeisen müssen ziemlich lange kochen, bis ihr Inneres der Fleischbrühe zugänglich wird. Der Reis wird gewöhnlich zu stark gekocht, er verliert dadurch seine Form, wird teigig und weniger nahrhaft. Die krautartigen Gemüse und die Wurzeln müssen zwar gehörig weich werden, dürfen aber dabei ihre Form nicht verlieren. Die Gemüse dürfen nicht in zu großer Menge gebraucht werden, weil sonst der Gemüsegeschmack in der Suppe vorherrschen würde. Was die zu verwendende Wassermenge anbelangt, so muß sie so berechnet werden, daß sich dieselbe in der Suppe um  $\frac{1}{3}$  einkocht, und daß man nicht genöthigt sei der Abendsuppe zu viel neues Wasser beizufügen, was die Fleischbrühe verderben würde.

Der Pfeffer wird erst unmittelbar vor der Auftheilung hinzugefügt; kommt Brod in die Schüsseln, so wird der Pfeffer auf die Brodschnitten gestreut.

Bouillon à la minute. Hat man Eile, so kann man auf Unkosten des Fleisches in einer kleinen Stunde eine sehr schmackhafte Fleischbrühe bereiten. Man schneidet das vom Fette gereinigte Fleisch in sehr kleine Stücke, bringt dieselben in einen Topf mit kaltem Wasser, feuert langsam bis zur Siedehitze, schäumt dann ab, salzt und erhält, wenn man die Brühe nun noch einige Minuten schwach kochen läßt, eine kräftigere und schmackhaftere Fleischbrühe als beim gewöhnlichen Verfahren.

(Fortsetzung folgt.)

Stoße man sich nicht an diesem Titel! Wir wissen den nachfolgenden Gedankenspähen keinen andern zu geben. Wir haben Manches auf dem Herzen, was einer weiteren Ausführung werth wäre, allein im ewig bewegten Dienstleben und in dem Drängen der täglichen Arbeit fehlen die Ruhepunkte dazu. Es gilt für uns von der Hand ins Maul leben in geistiger Beziehung. Was Andere in Muße ausarbeiten und dreimal überlegen können, ehe sie es der fatalen Druckerschwärze anvertrauen, muß bei uns im ersten Guffe fertig werden. Die Gupfnäthe fehlen freilich nicht; aber der Stoff, der gegossen worden, ist von gutem Klang und darin mag die Entschuldigung liegen. So mögen auch diese Wehrgedanken — Gedanken, wie sie aufstauen in der Berührung mit dem Leben, in einsamen Stunden, in Streifereien durch Wald und Hag oder auch beim raschen Ritt auf flüchtigem Pferd — meinen Kameraden zur Prüfung und wo es nothwendig erscheint, zur Diskussion empfohlen sein. Regen sie diese an, so ist ihr Zweck erfüllt.

I.

**Strategisch-Defensiv! Taktisch-Offensiv!** Unser Vaterland ist ein kleines Land. Seine Politik ist Friede, Ruhe, Entwicklung des innern Lebens, des Nationalwohlstandes. Seine Devise lautet: Recht und Freiheit. Eroberungsgelüste tauchen nur in den Träumen einer thatlustigen Jugend auf. In den Rathsälen finden sie kein Echo.

Wir sind umringt von großen Staaten; die Politik derselben kann sich eines Tages an dem Punkte treffen, wo die Mittel des gewöhnlichen staatlichen Verkehrs nicht mehr ausreichen, um ihre gegenstrebenden Interessen zu vereinigen, und wo an die Stelle der Verhandlungen der Krieg mit seinen gewaltsamen Mitteln tritt.

Unsere strategische Lage kann der einen Partei Vortheile, der andern Nachtheile bieten. Um die einen auszubeuten, um die andern abzuwehren, kann die eine oder andere Partei auf den Gedanken kommen, unseres Territoriums sich zu bemächtigen. Das Mittel dazu muß der Krieg sein!

Das Mittel dazu muß der Krieg sein. Das müssen wir in erster Linie uns selber recht deutlich sagen und es als eine Nationalüberzeugung in uns aufnehmen. Wir müssen daran glauben, daß es kein anderes Mittel giebt, um dieses schwere Ereigniß von uns abzuhalten, als der Krieg. Und wenn dieses in Fleisch und Blut, in alle unsere Anschauungen übergegangen ist, so werden wir auch kein Opfer scheuen, um uns auf den Krieg zu rüsten. Je fester und fester aber diese Ueberzeugung in uns ihre Wurzeln schlägt und je mehr sie ihren Ausdruck in all unsern staatlichen Handlungen und in unserm ganzen politischen Verkehr findet, desto eher imponirt sie auch den Gelüsten der einen oder andern kriegführenden Partei, die strategische Lage unseres Vaterlandes im Herzen