Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =

Gazetta militare svizzera

Band: 8=28 (1862)

Heft: 12

Artikel: Die Lebensmittel in militärischer Beziehung

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-93234

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: 19.11.2025

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

Allgemeine



Schweizerische Militär-Zeitung.

Organ der schweizerischen Armee.

Der Schweiz. Militärzeitschrift XXVII. Jahrgang.

Bafel, 26. März.

VIII. Jahrgang. 1862.

Nr. 12.

Die schweizerische Militärzeitung erscheint in wöchentlichen Doppelnummern. Der Preis bis Ende 1862 ift franto burch bie ganze Schweiz. Fr. 7. —. Die Bestellungen werben dirett an die Berlagshanblung "die Schweighauserische Berlagsbuch= handlung in Basel" abressirt, der Betrag wird bei den auswärtigen Abonnenten durch Nachnahme erhoben.

Berantwortlicher Nebaktor: Oberst Bieland.

Die Cebensmittel in militärischer Beziehung.

(Fortsetung.)

Bweiter Abschnitt. — Animalische Lebensmittel.

2. Lebendes Schlachtvieh.

Es fann im Felbe vorkommen, daß die Berwalstung, um die Berproviantirung zu fichern, fich genösthigt fieht, lebendes Schlachtvieh anzukaufen. Es ist daher wichtig auf die nöthigen und wunschenswerthen Eigenschaften besfelben aufmerkfam zu machen.

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

Die Ochsen, Rube und Rinder, welche fur die Ur= mee bestimmt find, muffen gefund, gehorig feist und weder zu alt noch zu jung fein.

Die Gesundheit bes Schlachtviehes ist nöthig, benn bas Fleisch franker Thiere ift von geringer Qualität und bisweilen schäblich.

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, besonbers an den Seiten; Wärme des Körpers namentlich in den Ohren und äußersten Gliedmaßen; feuchte
Schnauze; regelmäßiges Athmen; normaler Urin und
Ercremente; ruhiges Wiederkauen, mit in der Regel
gegen 60 Kieferbewegungen.

Als Zeichen einer gestörten Gesundheit können dienen: das Kopfhängen; heiße Hörner; heiße und trodene Schnauze; trübe Augen; Steifheit der Ohren zc.;
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 Ginsinken (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.

Bon ber Feistigkeit überzeugt man sich burch bie Griffe, das heißt, indem man bas Thier an gewissen Stellen, wo sich bas Fett vorzugsweise an= sest, betastet.

Gewisse Stellen lassen, je nach ihrer Beschaffenheit, auf eine erste Entwicklung ber Mästung schließen, andere auf den letten Grad von Feistigkeit und wiesber andere auf inneres Fett, wie 3. B. die Stelle unter der Lunge, hinter der Schulter, am Bauchslappen, am Euter bei der Ruh, und am Schweifsansat.

Da nicht zu erwarten ift, baß man ber Armee ftark gemästetes Schlachtvieh liefere, wird man vorzugsweise Bruft ober Wampe, die Höften, den Schweifansch, das Lendenstück und Bauchlappen untersuchen.

Feine und garte haut laffen gewöhnlich auch auf eine ähnliche Beichaffenheit des Fleisches ichließen.

Das Alter bes Schlachtviehes ift nicht gleich= gültig, sondern von großem Einfluß auf die Qualität. Die weniger als 3 Wochen alten Kälber haben ein nur wenig nährendes und Abweichen verursachenbes Fleisch; das Fleisch von einem mehr als 3 Monate alten aber noch nicht ausgewachsenen Rinde ist nicht schmackhaft und die Fleischbrühe kraftlos. Ochsen und Kühe, welche über 10 Jahre alt sind, geben ein zähes, fettloses Fleisch, das sich beim Koschen 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 fommen bisweilen mit 2 Jähnen auf bie Welt ober erhalten bieselben spätestens in ben ersten 2 bis 3 Tagen; zwischen bem 5ten und 9ten Tag wachsen 2 weitere und zwischen bem 13ten und 19ten Tage abermals 2. Wenn das Jahnen immer in normaler Weise stattsinden wurde, dürfte man zur Berpflegung nur solche Kälber benüten, welche ihre 8 Jähne 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 Geburtsschein hält.

Mit 6 bis 7 Monaten schleifen sich die Zangen ab.

- = 11 = 13 = die ersten Mittelzähne.
- = 14 = 16 = die zweiten Mittelzähne.

3m Alter von 17 bis 20 Monaten werden ge= 1 wöhnlich die Milchzangen durch die bleibenden Bahne Fleisch, Fett, Unschlitt, Bunge, Rieren erfett. Derfelbe Wechsel geht im Alter von

21/2 bis 3 Jahren mit den erften Mittelgahnen, 31/2 = 4 = = zweiten Mittelzähnen, = = Ectzähnen vor sich.

Mit 51/2 Jahren find bie Bangen bis auf ben hintern Rand der ersten Mittelzähne abgeschliffen.

Mit 6 Jahren ber vorbere Rand ber erften Mit= telgähne.

Mit 61/2 bis 7 Jahren auch beren hintere.

Mit 71/2 bis 8 und 8 bis 9 Jahren erleiben bie zweiten Mittel= und die Edzahne diefelben Berande= rungen.

Mit 10 bis 11 Jahren bilden ftatt des fruheren Schneidrandes fammtliche Schneidegahne eine ebene Kläche; auf welcher ein fleines von einer weißen Li= nie umschriebenes Viereck sichtbar ift, das mit 12 und mehr Jahren in eine runde Form übergeht.

Mittelft ber Bahne lagt fich bas Alter nur an= nabernd auf 1 bis 2 Jahre bin bestimmen, ba fich dieselben, je nach der Nahrung, bald mehr bald me= niger abnüten. Nichtsbeftoweniger bieten bie Babne einen viel ficherern Unhaltspunkt als bie Borner, an melden die Furchen durch Abnütung oder durch ab= sichtliches Schaben verwischt sein konnen.

Das Gewicht bes Hornviehes hangt von ber Race ab. In unserm Lande läßt sich das Minimum faum feststellen, ba ein großes Freiburger= ober Schwyzer-Ralb fast so viel wiegt als die kleinen Rube im Ranton Wallis. Dagegen konnte man fur ben Ankauf als Maximum bes Alters bei Ochsen und Ruben 8 und bei den Stieren 4 Jahre fest= feten.

Es ist bisweilen nüplich bas Gewicht bes Sorn= viehes ohne Anwendung einer Waage bestimmen zu konnen. Bu biefem Zwecke muß man bie Lange (L) bes Thieres von der Bruft bis zu den hinterbacken und bem Umfang (C) bes Korpers hinter den Schul= tern meffen. Nach Oberft Lagrange ift bas Gewicht (P) bes Thieres, in Kilogrammes ausgebruckt, gleich: bem 88fachen Produkte aus dem Quadrat bes Um= fanges in die Länge; nämlich P = 88LC2.

Man fann fich auch ber Tafel Quetelets bedienen, burch welche man ohne Berechnung das Gewicht finden kann, sobald man ben Umfang hinter ben Schultern und bie Lange (beibes in Centimetres ausgedructt) bes Korpers von ber Spite ber Schulter bis zu ten Binterbacken fennt.

Um diefe Tafeln zu berechnen, betrachtet Quetelet bas Gewicht bes Thieres gleich bem eines Cylinders Baffer, beffen Bafis benfelben Umfang wie ber Thierkörper hat und beffen Höhe 11/10 der horizonta= len Länge (von den Schultern bis zu dem Hinterback) besselben beträgt. Nimmt man nun ben Centimetre als Ginheit fur das Langenmaß und das Rilogramm als Gewichtseinheit an, so ergiebt sich für die Berechnung folgende Formel: $P=\frac{11}{10}\,L$. $\frac{C^2}{4\pi}$

Das Totalgewicht liefert nur 60 % Fleisch.

Nach Villeron giebt ein Stud Rindvieh: Proz. Haut (etwa 1/10 vom Fleisch) 6,50 =

Ropf, Fuge, Milg, Leber, Lunge 15,50 18 Eingeweibe und Blut

100 Prog.

Schafe. Das gesunde Schaf trägt ben Ropf aufrecht, feine Schleimhaut ift rojenfarbig, die Wolle fitt fest und elastisch, bas Fell hat feine kahlen Stellen, der hals ift frei von Geschwulft.

Die Feistigkeit erkennt man an ben Sinterbacken und an den falschen Rippen. Das beste Alter gum Schlachten ift beim Schafe zwischen 2 bis 4 Jahren, nämlich, wenn die Erfatzangen schon vorhanden und die Edzähne noch nicht entwickelt find.

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

Schweine. Das Schwein muß feift und gefund fein. Die Gefundheit erkennt man: an ber guten Haltung des Rovfes, an ben frifchen Augen, am ge= ringelten Schmange, an ben festfigenden Borften und am weber heifern noch gedampften Grungen. Da bas Fleisch alter Mutterschweine gabe ift, foll man über 3 Jahre alte Schweine nicht faufen. Man erkennt bie Alten an den durch die Hackenzähne emporgeho= benen Lippen.

Die Finnen fann man baran erkennen, baß fich bei ihnen die Borften leicht ausreißen laffen und da= bei fleine Tropfen Blut zum Borichein fommen. Bei Besichtigung bes Maules zeigen sich überdies neben bem Bungenbandchen fleine rundliche Erhabenheiten.

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

Der Ankauf bes Schlachtviebs foll erft ftattfin= ben, wenn dasselbe ausgeruht und mahrend wenigftens 6 Stunden nichts gefreffen hat, damit man beffen Buftand um fo beffer beurtheilen konne. Die gekauften Ochsen und Rühe werden mit einem Buch= staben am Horn und mit einer Nummer am Halse gezeichnet. Wenn möglich läßt man das Bieh wei= ben, follte man aber genöhigt fein ce im Stalle zu halten, so rechnet man per Ochs ober Ruh 20 Pfd. Ben, per Schaf 4 Pfd., die Schweine werden mit Spulicht und Abfallen genahrt.

2. Frifches Fleisch.

Das Fleisch muß gut und gefund fein, die hiezu verwendeten Thiere muffen ben nothigen Anforde= rungen entsprochen haben. Das Fleisch halt fich um so besser je mehr sich das Thier verblutet hat, was fur Lieferungen fur mehrere Tage zu berückfichtigen ift. Das Fleisch foll fest, ftark roth und, wenn man barauf brudt, faftig fein; es foll viele kleine Fett= ftellen und weiße Streifen an ber Schnittfläche haben. Die Art ber Fütterung fann hie und ba bem Fette ein gelbes Aussehen geben. Das Fleisch von geringer Qualität ift blaß, hat wenige oder gar feine Fettstreifen und bisweilen einen unangenehmen Beruch. Berdorbenes Fleisch wird dunkel, schweißt, bas Innere ift blaffer und bie Sehnen werben viel-farbig.

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

Die Thiere, welche bei ber Site anftrengenbe 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 ausgetheilt werden, im Sommer genügt die Hälfte bieser 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 jetoch Mangel an Lebensmittel eintritt, können die Leber, der Kinnbug und das Herz mit gekocht wersen. Die Unschlittknäuel im Innern werden nicht ausgetheilt.

Die Ochsen= und Kuh-Biertel werben 3 Zoll über bem Knie und 4 Zoll über bem Sprunggelenk abgeschnitten. Den Hals schneibet man einen Fuß über ber Schulter ab.

Nach bem Reglement ist die Rindsleisch=Ration per Mann täglich 5% Pfund. Nationen in andern Fleisch= sorten sind im Reglement nicht vorgesehen.

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

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

Das Fleisch von finnigen Schweinen knarrt zwi= schen ben Zähnen. Im Anfange ist biese Krankheit für den Menschen wenig gefährlich, aber im zweiten und dritten Grade, wenn die Burmer gablreich mer= den, ift das Fleisch ungenießbar und kann nicht ein= gefalzen werden. Von dem Vorhandensein der Bur= mer, welche biefe Rrankheit ausmachen, kann man fich durch Untersuchung der Zunge und vorzüglich des Gaumens überzeugen. Da foldes Schweinefleisch bei benjenigen, welche davon effen, Rrankheiten ver= urfachen kann, fo muß man fich immer Gewißheit zu verschaffen suchen, ob diese Rrankheit existirt. Wenn man im Zweifel ift, thut man gut, einige Stude ab= zuschneiben und barinnen bie Burmer zu suchen. Gine Entfernung berfelben an ben Stellen, wo man fie gewöhnlich sucht, fann als Kälschung betrachtet werben. Wenn man fleine Drufen im außern Sette findet, so war das Schwein mit den Rötheln behaf= tet und bas Fleisch in Folge bavon ungefund.

Das Fleisch von Stieren ist bunkelroth und weniger fein als basjenige von Ochsen.

Das Pferbefleisch, bessen man sich, wenn Mangel an Lebensmittel eintritt, mit Nuten bebienen kann, ist, wenn von jungen Pferben, bem Fleisiche alter Kühe vorzuziehen. Es giebt eine vortreffsliche Fleischbrühe; bas Fleisch selbst ist jedoch weniger schmackhaft als bas Ochsensteisch und verlangt besehalb einen Zusat von Gewürzen. Das Verachten bes Pferdesleisches ist ein beklagenswerthes Vorurstheil. Zwei französische Batterien, welche sich in der Krimm dieses Fleisches bedienten, blieben von der großen Sterblickeit und den Krankheiten, welche die Armee heimsuchten, verschont.

Nach Bersuchen bes herrn Kenault, Direktor ber Schule zu Alfort, enthält ber Zentner frisches Fleisch burchsch nittlich 25 Pfb. Knochen, die übrigen 75 Pfb. vermindern sich, bis das Fleisch gekocht ist, bis auf 37 Pfb. Die Fleischbrühe enthält also nicht allein einen Theil bes Fettes und der Knochengallerte, sonbern auch noch die Hälfte der Fleischbestandtheile; woraus jedoch nicht gefolgert werden darf, daß diefelbe im Nährwerthe dem Fleische gleichkomme, denn wenn sie auch ersehende Bestandtheile enthält, so nimmt sie auch ersehende 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, wäherend das Fleisch die Muskelfasern behält, welche den nahrhaftesten Bestandtheil desselben bilden.

Luft, Site und Feuchtigkeit nehmen bem Fleische einen Theil seiner Sigenschaft und bewirken am Ende ben Uebergang in Fäulniß. Die Zersetung beginnt mit einer Trennung ber Fleischfasern, wodurch das Fleisch gahr wird. Dieser Zustand ist nicht nur nicht schäblich, 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 Gesfrieren wird berselbe Zweck noch schneller erreicht, nur muß man das Fleisch, nachdem es aufgefroren, balbigst verwenden, weil die Fäulniß dann sehr rasch eintritt.

Die Trennung ber Muskelfasern wird burch ben Einfluß der im animalischen Safte enthaltenen stick= stoffhaltigen Gährungsmittel veranlaßt. Die Fort= bauer dieser Gährung bewirkt am Ende eine Zer= setzung, welche bas Fleisch vollständig ungenießbar macht.

Das Fleisch, welches anfängt sich zu zersetzen, ist nicht schäblich, es hat nur den Uebelstand, daß es unangenehm schmeckt. Dasselbe (ben Geschmack ausegenommen) ist der Fall bei dem Fleische von Thieren, welche während einer akuten Krankheit geschlachtet wurden, vorausgesetzt, daß eine gehörige Verblutung stattzefunden. Dagegen sollen Thiere, welche an Auszehrung, Brand, Milzbrand, Roh, Wurm und Thyhus gelitten haben, nicht als Nahrungsmittel für die Menschen verwendet werden, obgleich durch manche Beobachtung konstatirt ist, daß das gekochte Fleisch bie schädlichen Sigenschaften nicht beibehält. Es uneterliegt keinem Zweisel, daß ein Fleisch, in welchem

verdorbenes Blut zirkulirt hat, feine geiunde Speise sein kann und baß, wenn auch eine einzelne Mahlzeit von folchem Fleische nichts schadet, bieß boch nicht bei fortgesettem Genuffe solch verdorbener Substanzen ber Fall ware.

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

Bereitung ber Fleischbrühe. Obwohl bie Bereitung ber Soldatensuppe nicht schwierig zu sein scheint, so ist doch eine richtige Zubereitung berselben von Wichtigfeit, indem hievon die Qualität der Fleischbrühe abhängt. Das Fleisch muß im kalten Wasser beigesett, und bann durch starkes Feuer das Wasser rasch zum sieden gebracht werden. Man entferut bann den Schaum, fügt das Salz hinzu und vermindert das Feuer, denn bei starken Feuer würde die Suppe durch zu heftige Verdampfung einen grossen Theil ihrer schmackhaften und gromatischen Bestandtheile verlieren.

Die Gemufe fochen fich schneller als bas Rleisch und werben beshalb erft eine ftarke Stunde nach bemselben in ben Topf gebracht. Die Mehlsveisen muffen ziemlich lange kochen, bis ihr Inneres ber Fleischbrühe zugänglich wird. Der Reis wird ge= wöhnlich zu ftark gekocht, er verliert badurch feine Form, wird teigig und weniger nahrhaft. Die fraut= artigen Gemuse und bie Wurzeln muffen zwar gehörig weich werden, durfen aber babei ihre Form nicht verlieren. Die Gemufe durfen nicht in zu großer Menge gebraucht werden, weil fonft der Bemufege= schmad in ber Suppe vorherrschen würde. Was die zu verwendende Waffermenge anbelangt, fo muß fie so berechnet werden, daß fich biefelbe in der Suppe um 1/3 einkocht, und daß man nicht genöthigt fei der Abendsuppe zu viel neues Waffer beizufugen, mas die Aleischbrübe verderben wurde.

Der Pfeffer wird erft unmittelbelbar vor ber Austheilung hinzugefügt; fommt Brod in die Schuffeln, fo wird ber Pfeffer auf die Brodichnitten gestreut.

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

(Fortsetzung folgt.)

Wehrgedanken.

Stoße man fich nicht an biesem Titel! Wir wissen ben nachfolgenden Gedankenspähnen keinen andern zu geben. Wir haben Manches auf dem Bergen, mas einer weiteren Ausführung werth ware, allein im ewig bewegten Dienstleben und in bem Drangen ber täglichen Arbeit fehlen die Ruhepunkte bagu. Es gilt fur une von der Sand ine Maul leben in gei= stiger Beziehung. Bas Andere in Muße ausarbei= ten und dreimal überlegen konnen, ehe fie es ber fa= talen Druckerschwärze anvertrauen, muß bei uns im ersten Guffe fertig werden. Die Gugnathe fehlen freilich nicht; aber ber Stoff, ber gegoffen worden, ift von gutem Rlang und barin mag die Entschuldi= gung liegen. Go mogen auch biefe Wehrgebanken Bedanken, wie fie auftauchen in der Berührung mit bem Leben, in einsamen Stunden, in Streifereien burch Wald und Sag oder auch beim raschen Ritt auf flüchtigem Pferd — meinen Kameraden zur Prufung und wo es nothwendig erscheint, gur Disfussion empfohlen sein. Regen fie diese an, fo ift thr Zweck erfüllt.

I.

Strategisch-Defensiv! Taktisch-Offensiv! Unser Baterland ist ein kleines Land. Seine Bolitik 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 Rathsfälen sinden sie kein Echo.

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

Unfere ftrategische Lage kann ber einen Partei Bortheile, ber 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 bazu muß ber Krieg sein. Das mussen wir in erster Linie und selber recht beutlich sagen und es als eine Nationalüberzeugung in und aufnehmen. Wir mussen baran glauben, daß es kein anderes Mittel giebt, um bieses schwere Ereigniß von und abzuhalten, als der Krieg. Und wenn bieses in Fleisch und Blut, in alle unsere Anschauungen übergegangen ist, so werden wir auch kein Opfer scheuen, um und auf den Krieg zu rüsten. Ze fester und sester aber diese Ueberzeugung in und ihre Wurzeln schlägt und se mehr sie ihren Ausbruck in all unsern staatlichen Handlungen und in unserm ganzen politischen Berkehr sindet, desto eher imponirt sie auch den Gelüsten der einen oder andern kriegführenden Paretei, die strategische Lage unseres Baterlandes im Herzen