

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

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

**Heft:** 14

**Artikel:** Die Lebensmittel in militärischer Beziehung

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-93240>

### **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:** 01.05.2026

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



Allgemeine

# Schweizerische Militär-Zeitung.

Organ der schweizerischen Armee.

Der Schweiz. Militärzeitschrift XXVII. Jahrgang.

Basel, 9. April.

VIII. Jahrgang. 1862.

Nr. 14.

Die Schweizerische Militärzeitung erscheint in wöchentlichen Doppelnummern. Der Preis bis Ende 1862 ist franko durch die ganze Schweiz. Fr. 7. — Die Bestellungen werden direkt an die Verlagsbuchhandlung „die Schweighäuserische Verlagsbuchhandlung in Basel“ adressirt, der Betrag wird bei den auswärtigen Abonnenten durch Nachnahme erhoben.

Verantwortlicher Redaktor: Oberst Wieland.

## Die Lebensmittel in militärischer Beziehung.

(Fortsetzung.)

### Vierter Abschnitt. — Würzen.

#### 1. Küchensalz.

Das reine Salz ist weiß, kristallinisch und von reinem Geschmack. Man findet im Handel auch graues Salz, das mehr oder weniger mit Thonerde vermischt ist. Das Salz macht die Speisen nicht nur schmackhaft, sondern fördert auch die Verdauung, indem es die Verdauungsorgane reizt. Allzu stark gesalzene Speisen sind dagegen namentlich für Vollblütige ungesund.

Nach Gasparin soll die tägliche Ration in  $8\frac{1}{2}$  Gr. auf je ein Zentner Körpergewicht bestehen, also  $12\frac{1}{4}$  Gr. für einen 150 Pfd. schweren Menschen. Die reglementarische Ration ist bei uns 1 Pfd. für 30 Mann, also  $16\frac{1}{2}$  Gr. per Kopf.

Man fälscht das Salz durch Hinzufügen von Wasser und durch Beimengung von salzigen oder erdigen Substanzen. Eine Fälschung durch Wasser erkennt man, wenn man ein gewisses Quantum des betreffenden Salzes austrocknet; vermindert sich dasselbe hierbei um mehr als 10%, so ist es wahrscheinlich, daß man dem Salze Wasser beigefügt habe. Fälschungen mittelst Erde oder Gyps erkennen sich leicht am Niederschlage, wenn man ein Quantum Salz in einem Gefäß Wasser auflöst. Andere Fälschungen können nur in solchen Ländern vorkommen, wo das Salz sehr theuer ist.

#### 2. Zucker.

Dieser Würzstoff kommt im Handel in verschiedenen Gestalten vor. Es gibt Hutzucker, Pulverzucker, brauner, gelber und weißer Kandis und Rohzucker.

Der Hutzucker muß weiß, fest und hellklingend sein. Weicher, schmieriger, teigiger Zucker, welcher an der Luft eine gelbliche Farbe annimmt, ist verfälscht. Der weiße Pulverzucker muß trocken sein.

Fälschungen mittelst Milchzucker, Mehl oder erdigen Substanzen lassen sich erkennen, wenn man ein Quantum dieses Zuckers in verdünntem Alkohol auflöst, wobei sich dann der unlösliche Milchzucker u. nieder schlägt. Der blonde oder röthliche Rohzucker (cassonade) ist der noch nicht raffinirte und deshalb noch etwas gefärbte Rohrzucker. Derselbe ist sehr süß und etwas aromatisch. Rohzucker von Runkelrüben ist weniger süß und hat einen salzigen und unangenehmen Nachgeschmack.

Der Gebrauch des Zuckers ist allgemein verbreitet. Der Zucker fördert die Verdauung, indem er die betreffenden Organe reizt und die in manchen vegetabilischen Speisen enthaltenen Säuren unschädlich macht; wegen seiner sehr assimilirbaren kohlenstoffhaltigen Substanzen dient er auch als Respirationsmittel. Bis jetzt kommt er bei der Verpflegung unserer Armee nicht vor, wollte man aber den Kaffee einführen, müßte man demselben nothwendigerweise auch Zucker beifügen.

Bei den französischen Truppen in Afrika beträgt die Zuckerration 21 Gr. per Mann.

#### 3. Gewürze.

Pfeffer. Der schwarze Pfeffer besteht aus runden Kernen mit brauner Hülle. Weißer Pfeffer ist solcher, welchen man mittelst Wasser seiner Hülle beraubt und der Einwirkung der Luft ausgesetzt hat. Dieser Würzstoff, eines der schärfsten Gewürze, fördert die Verdauung. Der gemahlene schwarze Pfeffer muß aromatisch und von scharfem brennendem Geschmack sein.

Die Muskatnuß ist ein scharfes und angenehmes Gewürz. Man fälscht dasselbe bisweilen mit verdorbenen Nüssen, welche mehr oder weniger zerreiblich und fade sind; man erkennt sie an ihrem schwachen Geruche.

Die Gewürznelke ist auch ein starker, die Verdauung fördernder Würzstoff. Die gute Gewürznelke ist ölig, wenn man sie zwischen zwei harten Körpern preßt; Geruch und Geschmack sind stark und durchdringend.

Senf. Das Mehl des schwarzen Senfs ist gelb-

lich. Das flüchtige Senföhl, der wirksamste Bestandtheil des Senfs, ist scharf, pikant und fördert die Verdauung. Zum Gebrauche wird das Mehl mit Fleischbrühe oder lauem Wasser eingerührt; scharfer Essig verhindert die Entwicklung des Senföls.

#### 4. Olivenöl.

Del von guter Qualität ist gelb oder grünlich gelb, süß, von angenehmem Geschmack und Geruch, sehr flüchtig und gerinnt bei 6 bis 8° unter Null. Verdorbenes Del erkennt man an seinem ranzigen Geruch und einer gewissen Säure.

Man verfälscht das Olivenöl, indem man es mit weniger theueren Oelen, namentlich Mohnöl vermischt. Dieses letztere Del gerinnt erst bei einer Temperatur von 8° unter Null. Wenn man reines Olivenöl in einer Flasche stark schüttelt, werden kleine Blasen bleiben, vermishtes Del dagegen wird dieselben beibehalten. Das Olivenöl ist nicht nur nützlich als Fettstoff, sondern auch indem es die Säure und Herbigkeit gewisser Speisen mildert.

### Fünfter Abschnitt. — Die Getränke.

#### 1. Wasser.

Gutes Wasser ist frisch, klar, geruchlos, reich an Kohlensäure und angenehm zu trinken. Echtes Trinkwasser darf nicht zur Kategorie der sogenannten harten Wasser zählen, muß also Hülsenfrüchte weich kochen und darf, mit Seifenlösung versetzt, diese nicht trüben.

Das Wasser aus Quellen, Flüssen, Pumpbrunnen und Seen ist gut; solches aus großen Teichen und Cisternen mittelmäßig. Das Wasser aus Sümpfen und kleinen Teichen ohne Abfluß ist schlecht, ebenso das Schneewasser, wenn man es nicht einige Zeit hindurch an der freien Luft stehen läßt.

Bei dem fließenden Wasser oder solchem, welches Ab- und Zufluß hat, können die darin enthaltenen organischen Stoffe sich nicht anhäufen und faulen; solches Wasser hat gewöhnlich wenig Salzgehalt. Das Wasser von manchen Brunnen enthält Auflösungen von erdigen Substanzen, schwefelgesäuertem Kalk oder Gyps. Der Gyps ist es, welcher die Seife niederschlägt und verhindert, daß die Hülsenfrüchte im heißen Wasser weich werden, indem er die Bohnen z. B. mit einem Kalkniederschlage umgibt. Wasser, welches gehörig der Luft ausgesetzt war, erkennt man beim Sieden, indem bei demselben eine Menge Bläschen an die Oberfläche steigen. Um Wasser mit der Luft in Berührung zu bringen, muß man dasselbe schütteln oder umgießen.

Wasser, welches größere Quantitäten fremder Stoffe enthält, kann brauchbar gemacht werden, indem man es durch Kohle filtrirt oder Kalkwasser hinzugeßt. Im letztern Falle muß man, ehe man das Wasser gebraucht, warten bis sich der Kalk gesetzt hat.

Ist man genöthigt Hülsenfrüchte in kalkhaltigem Wasser zu kochen, so muß man dieselben zuvor während einigen Stunden in kaltem Wasser einweichen.

Obwohl Wasser aus Seen gewöhnlich gut ist, so

nimmt es doch, wenn man es einige Zeit stehen läßt, einen unangenehmen Fischgeschmack an.

#### 2. Wein und Obstweine.

Der Wein soll rein und natürlich, klar und durchsichtig und von angenehmem Geschmack sein. Der rothe Wein enthält mehr Gerbestoff aber weniger stickstoffhaltige Substanzen als der weiße.

Die Alkohol-Menge, von welcher die Stärke des Weines abhängt, ist sehr verschieden; bei den Süddeutschen Weinen beträgt sie 17 bis 18 %, bei unsern Schweizerweinen oft nicht über 7 %.

Das Bouquet (Blume) des Weines ist von den in der Traubenhaut enthaltenen Aetherarten abhängig. Dieses flüchtige Del gewisser Weine soll, nach einigen Beobachtungen, das Betrunknenwerden beschleunigen.

Der Wein ist ein Mittel, welches die Thätigkeit der Haut, der Nieren, der Darmschleimhaut und der Lunge erhöht, den Kreislauf beschleunigt, die Bildung der organischen Wärme vermehrt und mittelbar zur Förderung der Verdauung beiträgt. Die nachtheiligen Folgen des übermäßigen Weingenußes sind bekannt.

Die reglementmäßige Weinration ist eine Maß auf 4 Mann.

Die Weine sind verschiedenen, theils natürlichen, theils künstlichen Krankheiten unterworfen. Die gewöhnlichsten bei uns sind:

Die Trübung, entsteht in Folge von Gährung; sie wird durch Schwefelung unterbrochen und die Klarheit durch Schönung wieder hergestellt, wobei es vortheilhaft ist, wenn man den Wein an einem kühlen Orte unterbringen kann.

Der Brandgeruch. Dieser unangenehme Geruch kann entfernt werden, indem man einen Glaszylinder in das Spundloch des Fasses steckt, von 4 bis 5" Länge und 2½ bis 3" Diameter. Dieses Rohr wird bis an die innere Fläche der Fassbauben eingestoßen und man hält es während 99 Wochen mit Wein gefüllt. Nach dieser Zeit wird der widerliche Geschmack verwunden sein.

Die Säure. Sie kann durch eine zu lange oder zu heftige Gährung entstanden sein. Diese muß durch Zuthun von Potasche, freiem weinsteinsauern Salz neutralisirt werden (etwa 4 bis 8 Unzen per Saum).

Die Blumen. Man hindert deren Entwicklung, indem man das Faß mit sehr kaltem Wasser begießt und dasselbe bis zum Spundloch füllt.

Verfälschungen. Das Mischen natürlicher Weine kann hier nicht als Fälschung betrachtet werden. Die Fälschungen geschehen mittelst Beimengungen von Wasser, Obstweinen, Alkohol, Zucker, Kreide, Alaun, Gyps, schwefelgesäuertem Eisen, Kohlensäure von Potasche oder Soda oder endlich durch Farbstoffe.

Unglücklicherweise ist es, wenn man nicht mit einem delikaten Gaumen begabt ist, schwer die Fälschungen ohne weiteres zu erkennen und da die chemische Analyse gewöhnlich der einzige Weg ist, um zu sichern

Resultaten zu gelangen, so wird es häufig vorkommen, daß die Fälschungen bereits für die Gesundheit nachtheilige Folgen gehabt haben, ehe man dieselben auch nur geahnt hat.

Bei Wein-Ausstellungen kann man den Wein ohne irgend einen Nachtheil in den verzinneten eisernen Militärkesseln aufbewahren. Dagegen war es gefährlich denselben, wenn auch nur kurze Zeit, in Gefäßen von Kupfer, von Bleilegung oder Zink stehen zu lassen.

**Obstweine.** Unter Obstweine versteht man die aus dem Saft von Äpfel oder Birnen gewonnenen alkoholartigen Getränke.

Der Apfelwein ist süßer, aber weniger alkoholhaltig als der Birnwein und wiegt auf der Bauméschen Probe nur 4 bis 8°, der Birnwein dagegen kann bis 10° wiegen und läßt sich länger aufbewahren. Am längsten halten sich diese Getränke in Fässern, welche vorher Schnaps oder Weingeist enthielten.

Der klare Obstwein ist ein gesundes und angenehmes Getränk, welches jedoch, wenn es umschlägt und wieder zu gähren beginnt, eine für Arbeiter wenig vortheilhafte abführende Wirkung hat.

### 3. Bier.

Obgleich das Bier nicht zur reglementmäßigen Verpflegung gehört, muß es doch hier besprochen werden, weil es zweckmäßig erscheint, daß die Offiziere die Beschaffenheit der Speisen und Getränke, welche in der Nähe der Lager und Bivouaks verkauft werden, überwachen.

Das Bier soll braun, klar und von angenehmem, nachhaltigem, leicht bitterem Geschmack sein. Es gibt verschiedene Bierarten, je nach dem Grade der Concentrirung der Würze, dem mehr oder weniger starken Darren des Malzes, und dem darin enthaltenen Gersten- oder Malzquantum. Die gewöhnlichen Biere haben 1 bis 5 %, die Doppelbiere 6 bis 8 % Alkoholgehalt.

Das starke, gutgebraute Bier, mäßig genossen, ist ein nahrhaftes Reizmittel; schlecht gebrautes, aufgeschwemmte Hefenpartikel enthaltendes kann Kolik verursachen. Das Bier enthält außer dem Alkohol auch feste, zum Theil stickstoffhaltige Substanzen, deren Gewicht ungefähr 2 Loth per Maß beträgt und deren Nährwerth einem gleichen Gewichtstheile Brod gleichkommt.

Sauer gewordene, schal gewordene oder trübe Biere sind oft ungesund. Das Bier wird bisweilen durch narkotische oder reizende Substanzen verfälscht. Die gefährlichste Fälschung dieser Art ist die mittelst Piktrinsäure, eine sehr bittere giftige Substanz, welche dem Biere, wenn der Hopfen zu theuer ist, beigelegt wird, um das Hopfenbitter zu ersetzen. Das Vorhandensein dieses Giftstoffes, welcher in kurzer Zeit eine höchst unangenehme Wirkung auf den Magen äußert, kann glücklicherweise leicht erkannt werden, wenn man das verdächtige Bier einige Minuten lang mit ungebleichtem weißem Schafwollengarn oder weißer Seide sieben läßt; ist Piktrinsäure vorhanden, so nimmt die Wolle oder Seide eine tief canariengelbe Farbe an.

### 4. Alkohol und Branntwein.

Der Alkohol (Weingeist) ist eine ätzende Flüssigkeit, welche nur mit einem gewissen Quantum Wasser zur Verwendung kommt und in dieser und andern Verbindungen die Hauptingredienz des Branntweins und einer Menge süßer und aromatischer Getränke bildet. Der Alkohol wird aus einer großen Menge vegetabilischer, zuckerhaltiger Substanzen gewonnen und ist in den Trauben, dem Zuckerrohr, den Kirschchen, den Zwetschen, dem Reis, in verschiedenen Getreidearten, den Kartoffeln, den Runkelrüben, dem Wachholder, den Enzianwurzeln u. enthalten. Diese verschiedenen Pflanzen geben dem Alkohol theils angenehmen, theils unangenehmen Geschmack.

Die gewonnenen Alkoholsorten sind von verschiedener Stärke und wiegen auf der Cartier'schen Probe 30° bis 40°. Die im Handel vorkommenden trinkbaren Branntweine wiegen 17 bis 22°. Diejenigen welche nach der Cartier'schen Probe 19° wiegen, sind leicht an den Bläschen zu erkennen, welche sich, wenn man den Branntwein schüttelt, anbauend an der Oberfläche bilden. Bei stärkeren oder schwächeren Branntweinen verschwinden diese Bläschen sogleich.

Das eigenthümliche Aroma, welches sich bei den meisten Liqueuren vorfindet, macht dieselben vorzugsweise beliebt. Um dieses Aroma zu erkennen, reibt man einige Tropfen zwischen den Händen, hiedurch verdunstet der Alkohol und man kann dann am zurückbleibenden Bouquet leicht jeden fremdartigen oder brandichten Geruch erkennen.

Die Farbe der guten Branntweine ist eine Folge ihrer Aufbewahrung in eichenen Fässern. Man färbt die Branntweine auch mit gebranntem Zucker u. s.; diese Substanzen sind nicht nachtheilig, weshalb man beim Ankauf davon keine Notiz zu nehmen braucht.

Die alkoholhaltigen Getränke wirken als Respirationmittel, erhöhen die organische Wärme und bewirken einen wohlthätigen Reiz, vorausgesetzt, daß sie mäßig genossen werden. Dagegen hat der häufige Branntweingenuß, welcher nur zu leicht zur Gewohnheit und Leidenschaft wird, die nachtheiligsten Folgen für Körper und Geist. (Siehe am Schlusse die Notizen zur Tafel.)

Branntwein soll demnach niemals regelmäßig ausgeheilt werden, denn auch der beste ist ungesund, wenn er täglich genossen wird. Branntwein unvermischt nüchtern zu genießen, ist besonders schädlich und sollte verboten werden.

Der Branntwein sollte nur in Ermangelung von Wein und andern geistigen Getränken verwendet werden und zwar mit Wasser vermischt. Auf 16 Mann eine Maß mit 2 Maß Wasser gibt für jeden Soldaten 2 Glas hinlänglich erregenden Getränkes. Je geringer die Nahrung ist, desto mehr muß man sich hüten, Branntwein auszuthelen, denn ein gewisses tägliches Quantum, das ein wohl genährter Mann ohne allen Nachtheil ertragen kann, wäre Gift für einen geschwächten Menschen.

Französische und nordamerikanische Militärärzte haben gefunden, daß der Gebrauch des Branntweins für den Gesundheitszustand der Armeen nachtheilig

sei und haben als Ersatz den Kaffee — als zweckmäßiger und weniger theuer — vorgeschlagen. Sie geben zwar zu, daß bei großen Strapazen sich Branntweinrationen zur Bereitung von warmem Grog als nützlich erwiesen haben, behaupten aber, daß in denselben Fällen warmer Kaffee ebenso gute, ja noch bessere Dienste geleistet hätte.

Als Beleg des hier Gesagten folgt nun eine vergleichende Uebersicht des Gesundheitszustandes der nordamerikanischen Truppen bei den Manövern im Herbst 1846.

Korps welche Branntwein erhalten.

1tes Korps, 3600 Mann, 82 Kranke = $\frac{1}{44}$
2tes = 3580 = 82 = $\frac{1}{44}$
3tes = 718 = 24 = $\frac{1}{30}$
4tes = 13854 = 284 = $\frac{1}{49}$

Korps bei welchen keine Fassungen von Branntwein stattfanden.

5tes Korps, 2096 Mann, 18 Kranke = $\frac{1}{116}$
6tes = 2821 = 47 = $\frac{1}{60}$
7tes = 2190 = 14 = $\frac{1}{156}$

Die Branntweine werden verfälscht, theils um sie stärker zu machen, theils um ihnen mehr Bouquet zu geben. Diese Fälschungen können alle durch chemische Analyse erkannt werden, einige aber auch durch Verdunstung auf der Hand. Die Fälschungsmittel sind: Ammoniak, Seife, Schwefelsäure und Kirschlorbeerwasser, die letztere Fälschung kommt in der Schweiz bei der Fabrikation des Kirschwassers häufig vor.

(Fortsetzung folgt.)

**Wehrgedanken.**

(Schluß.)

Es kam der Krimkrieg. Zum erstenmal traten sich die gezogenen Handfeuerwaffen in größerer Zahl entgegen, aber statt der reinen Feuertaktik, die nun hätte in Kraft treten sollen, sehen wir nicht allein bei den zahllosen Kämpfen um die Belagerungsarbeiten, bei den Stürmen auf einzelne Werke, sondern auch in den großen Feldschlachten an der Alma, bei Inkermann und an der Tschernaja das Streben mit entschlossenem Drauf- und Drangehen, mit dem Angriff mit der blanken Waffe, den Kampf zur Entscheidung zu bringen.

Das gezogene Gewehr spielt allerdings eine nicht unwichtige Rolle, allein nicht gerade in der Bedeutung, die man erwartet hatte; bei Inkermann macht sich z. B. sein Einfluß namentlich bei den Reserviren bemerklich, die durch sein Feuer schon litten, ehe sie zur eigentlichen Verwendung herangezogen worden.

Alein diese Erfahrungen genügten nicht, um die Ansichten der modernsten Taktiker zu modifiziren. Sie erwiederten, der ganze Krieg in der Krim sei

ein Festungskrieg gewesen mit ganz exceptionellen Verhältnissen, und diese seien nicht maßgebend für den gewöhnlichen Krieg. In Deutschland hielt man daher an diesen Anschauungen fest. Frankreich beutete die Erfahrungen des Krimkrieges auch aus, aber in einer ganz andern Richtung.

Es hatten sich in der Armee manche Einrichtungen in der Heeresorganisation nicht bewährt; sie wurden geändert und nach den besten Prinzipien geordnet. Die Generale hatten nicht überall die nöthige Gewandtheit gezeigt im Bewegen größerer Massen; das Lager von Chalons wurde geschaffen als eigentliches Manövrelager. Statt in minutieusen Rünsteleien der Handfeuerwaffen sich zu verlieren, wurde eine Reform der Artillerie angebahnt, die enorme Folgen hatte. Die französische Armee war die erste, die mit der gezogenen Feldkanone in Krieg ging.

1859 begann nun der Krieg in Italien. Man hat schon oft gefragt, warum eigentlich die österreichische Armee unterlegen sei und in was die Ueberlegenheit der französischen Armee bestanden. Die oberste Befehlsführung in der französischen Armee war allerdings die überlegenere, allein sie bot auch ihre sehr schwachen Seiten und in ihr liegt sicher nicht das entscheidende Moment. Unserer Ansicht nach bestand die französische Ueberlegenheit in folgenden Elementen:

In einer bessern Organisation im Großen und im Einzelnen.

In gesündern taktischen Anschauungen.

Fügen wir hier bei, daß die Bewaffnung der österreichischen Infanterie der der französischen entschieden überlegen war. Auch hierin liegt ein Argument für unsere Behauptung, daß die technischen Neuerungen bei all ihrem hohen Werth doch nicht das entscheidende Moment im Kriege der Neuzeit seien.

Kaum war der Sturm im Pothale vorübergebräust, so tauchte die Behauptung auf, die Franzosen hätten vermittelt einer ganz neuen Taktik gesiegt. Das ist unrichtig. Wir sehen in den taktischen Formen der französischen Armee auf den Schlachtfeldern jenes Kampfes gar nichts Neues; wir finden nur die alten Prinzipien der Taktik der letzten großen Kriege, allerdings hier und da den Forderungen der Neuzeit angepaßt.

Der viel gebrauchte Plänklerschwarm ist nichts Neues, seine erste Entstehung datirt aus den ersten Kämpfen der französischen Revolution und wurde in allen folgenden Kämpfen mit Vorliebe angewandt. Schlagt darüber nur den Feldzug von 1799 nach! In der Verwendung der Artillerie und der Kavallerie zeigte sich das alte Streben, diese gewaltigen Waffen auch massenweise zu verwenden, man begnügte sich nicht, sie bruchstückweise ins Feuer zu senden, wie es bei den Oestreichern so häufig vorkam, man verwandte sie gleich von Anfang an mit ihrer ganzen Kraft. Ebenso war die Tendenz vorherrschend, die Flanken des Gegners zu umfassen, die dominirenden Höhen zu gewinnen und von dort her den Feind zu erdrücken. Galt es den endlichen Erfolg zu erringen, so wurden die Reserviren rück-