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: 18.11.2025

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

TO STEEL

Schweizerische Militär-Zeitung.

Organ der schweizerischen Armee.

Der Schweiz. Militärzeitschrift XXVII. Jahrgang.

Bafel, 9. April.

VIII. Jahrgang. 1862.

Nr. 14.

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

Berantwortlicher Redaktor: Oberst Wieland.

Die Cebensmittel in militarischer Beziehung.

(Fortsetung.)

Dierter Abschnitt. - Wurgen.

1. Rüchenfalz.

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

Nach Gasparin soll die tägliche Nation in $8\frac{1}{2}$ Gr. auf je ein Zentner Körpergewicht bestehen, also $12\frac{3}{4}$ Gr. für einen 150 Pfd. schweren Menschen. Die reglementarische Nation ist bei uns 1 Pfd. für 30 Mann, also $16\frac{1}{2}$ Gr. per Kopf.

Man fälscht bas Salz burch hinzufügen von Waferer und burch Beimengung von salzigen ober erdigen Substanzen. Eine Fälschung burch Wasser erkennt man, wenn man ein gewisses Quantum bes betrefenben Salzes austrocknet; verminbert sich basselbe hiebei um mehr als 10 °0, so ist es wahrscheinlich, baß man bem Salze Wasser beigefügt habe. Fälschungen mittelst Erbe ober 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. Buder.

Diefer Burzestoff tommt im Sandel in verschiebenen Gestalten vor. Es gibt Sutzuder, Bulverzuder, brauner, gelber und weißer Randis und Rohzuder.

Der Hutzuder muß weiß, fest und hellklingend sein. Weicher, schmieriger, teigiger Zuder, welcher an ber Luft eine gelbliche Farbe annimmt, ist verfälscht. Der weiße Pulverzuder muß troden sein.

Fälschungen mittelst Milchzucker, Mehl ober erbigen Substanzen lassen sich erkennen, wenn man ein Quantum dieses Zuckers in verdünntem Alkohol auflöst, wobei sich dann der unlösliche Milchzucker 2c. niederschlägt. Der blonde ober 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 Rachgeschmack.

Der Gebrauch bes 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 seinen sehr assimilirbaren kohlenstoffshaltigen Substanzen dient er auch als Respirationsmittel. Dis jest kommt er bei der Verpflegung unsserer Armee nicht vor, wollte man aber den Kaffee einführen, müßte man demselben nothwendigerweise auch Zucker beifügen.

Bei ben frangöfischen Truppen in Afrika beträgt bie Zuderration 21 Gr. per Mann.

3. Gewiirze.

Pfeffer. Der schwarze Pfeffer besteht aus runben Kernen mit brauner Hulle. Weißer Pfeffer ist solcher, welchen man mittelst Wasser seiner Hulle beraubt und ber Einwirkung ber Luft ausgesetzt hat. Dieser Würzestoff, eines ber schärften Gewürze, förbert die Verdauung. Der gemahlene schwarze Pfeffer muß aromatisch und von scharfem brennendem Geschmack sein.

Die Muskatnuß ift ein scharfes und angeneh= mes Gewurze. Man falfcht basfelbe bisweilen mit verdorbenen Nuffen, welche mehr ober weniger zer= reiblich und fade find; man erkennt fie an ihrem schwachen Geruche.

Die Gewurznelke ift auch ein ftarker, die Berbauung fördernder Burzestoff. Die gute Gewurznelke ist ölig, wenn man fie zwischen zwei harten Körpern prefit; Geruch und Geschmack sind stark und burchdringend.

Sonf. Das Mehl bes schwarzen Senfs ift gelb=

lich. Das flüchtige Senfol, ber wirksamfte Bestandtheil des Senfe, ift icharf, pifant und fordert bie Berdauung. Bum Gebrauche wird bas Mehl mit Kleischbrühe ober lauem Waffer eingerührt; scharfer Effig verhindert bie Entwidlung bes Senfols.

4. Olivenöl.

Del von auter Qualität ift gelb ober grunlich gelb, fuß, von angenehmem Befchmad und Beruch, fehr fluffig und gerinnt bei 6 bie 80 unter Rull. Ber= borbenes Del erkennt man an seinem rangigen Beruch und einer gewiffen Saure.

Man verfälscht bas Olivenöl, indem man es mit weniger theueren Delen, namentlich Mohnol ver= mischt. Dieses lettere Del gerinnt erft bei einer Temperatur von 80 unter Rull. Wenn man reines Dlivenol in einer Flasche ftark schüttelt, werben fleine Blasen bleiben, vermischtes Del dagegen wird biesel= ben beibehalten. Das Olivenöl ist nicht nur nütlich als Fettstoff, sondern auch indem es die Saure und Berbigfeit gewiffer Speifen milbert.

Bunfter Abschnitt. - Die Betranke.

1. Waffer.

Butes Waffer ift frisch, flar, geruchlos, reich an Roblenfäure und angenehm zu trinken. Echtes Trink= maffer barf nicht zur Rategorie ber sogenannten bar= ten Waffer gablen, muß also Sulfenfruchte weich to= den und barf, mit Seifenlofung verfett, biefe nicht trüben.

Das Baffer aus Quellen, Fluffen, Bumpbrunnen und Seen ift gut; folches aus großen Teichen und Cifternen mittelmäßig. Das Baffer aus Sumpfen und fleinen Teichen ohne Abfluß ift fcblecht, ebenfo das Schneemaffer, wenn man es nicht einige Beit hindurch an der freien Luft stehen läßt.

Bei bem fliegenden Waffer ober foldem, welches Ab= und Bufluß hat, konnen bie barin enthaltenen organischen Stoffe fich nicht anhäufen und faulen; solches Waffer hat gewöhnlich wenig Salzgehalt. Das Waffer von manchen Brunnen enthält Auflösungen von erdigen Substangen, schwefelgefauertem Ralf ober Bnps. Der Onps ift es, welcher die Seife nieber= schlägt und verhindert, daß die Sulfenfruchte im bei-Ben Waffer weich werden, indem er die Bohnen 2c. mit einem Ralkniederschlage umgibt. Waffer, welches gehörig ber Luft ausgesett war, erkennt man beim Sieden, indem bei demfelben eine Menge Bladchen an die Oberfläche steigen. Um Wasser mit der Luft in Berührung zu bringen, muß man basselbe fcut= teln oder umgießen.

Baffer, welches größere Quantitäten frember Stoffe enthält, fann brauchbar gemacht werden, indem man es durch Rohle filtrirt oder Ralkwasser hinzugießt. Im lettern Kalle muß man, ebe man bas Waffer gebraucht, warten bis fich ber Ralt gefett hat.

Ift man genothigt Sulfenfruchte in kalkhaltigem Waffer zu tochen, so muß man dieselben zuvor mah= rend einigen Stunden in faltem Waffer einweichen. nimmt es doch, wenn man es einige Zeit fteben läßt, einen unangenehmen Fischgeschmad an.

2. Wein und Obstweine.

Der Wein foll rein und naturlich, flar und burch= fichtig und von angenehmem Geschmache fein. Der rothe Wein enthält mehr Gerbeftoff aber weniger sticfftoffhaltige Substanzen als ber weiße.

Die Alfohol=Menge, von welcher die Starte bes Weines abhängt, ift fehr verschieden; bei ben Gud= Beinen beträgt fie 17 bis 18 %, bei unfern Schwei= zerweinen oft nicht über 7 %.

Das Bouquet (Blume) bes Weines ift von ben in ber Traubenhaut enthaltenen Aetherarten abhängig. Diefes fluchtige Del gewiffer Weine foll, nach eini= gen Beobachtungen, bas Betrunkenwerden befchlennigen.

Der Wein ist ein Mittel, welches die Thätigkeit ber haut, der Nieren, ber Darmichleimhaut und ber Lunge erhöht, den Kreislauf befchleunigt, die Bil= bung der organischen Barme vermehrt und mittelbar jur Forderung der Berdauung beiträgt. Die nach= theiligen Folgen bes übermäßigen Weingenuffes find bekannt.

Die reglementmäßige Weinration ist eine Maß auf 4 Mann.

Die Weine find verschiedenen, theils natürlichen, theils fünstlichen Krankheiten unterworfen. Die gewöhnlichften bei une find:

Die Trübung, entsteht in Folge von Gährung; fie wird burch Schwefelung unterbrochen und bie Rlarheit durch Schonung wieber hergestellt, mobei es portheilhaft ift, wenn man ben Wein an einem fuh= len Orte unterbringen fann.

Der Brandgeruch. Diefer unangenehme Geruch fann entfernt werben, indem man einen Glascylinder in das Spundloch bes Fasses steckt, von 4 bis 5" Länge und 21/2 bis 3" Diameter. Dieses Rohr wird bis an die innere Flache ber Fagbauben eingestoßen und man halt es mahrend 99 Wochen mit Wein gefüllt. Nach biefer Zeit wird ber widerliche Geschmack ver= schwunden fein.

Die Saure. Sie kann burch eine zu lange ober ju heftige Gahrung entftanden fein. Diefe muß durch Buthun von Potasche, freiem weinsteinsauerm Salg neutralifirt werden (etwa 4 bis 8 Ungen per Saum).

Die Blumen. Man hindert deren Entwicklung, indem man bas Faß mit fehr faltem Waffer begießt und dasselbe bis zum Spundloch füllt.

Verfälschungen. Das Mischen natürlicher Weine kann hier nicht als Fälschung betrachtet wer= ben. Die Fälschungen geschehen mittelft Beimengun= gen von Waffer, Obstweinen, Alfohol, Buder, Kreibe, Mlaun, Onve, ichwefelgefauertem Gifen, Rohlenfaure von Potafche oder Goda oder endlich burch Farb=

Unglücklicherweise ist es, wenn man nicht mit einem belifaten Baumen begabt ift, schwer die Falschungen ohne weiteres zu erkennen und ba die chemische Una-Obwohl Baffer aus Seen gewöhnlich gut ift, fo life gewöhnlich der einzige Beg ift, um zu fichern

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-Austheilungen kann man ben Wein ohne irgend einen Nachtheil in ben verzinnten eifernen Militärkesseln aufbewahren. Dagegen mar es gefähr= lich benselben, wenn auch nur kurze Zeit, in Gefäsen von Kupfer, von Bleilegirung oder Zink stehen zu lassen.

Obstweine. Unter Obstweine versteht man bie aus bem Safte von Aepfel ober Birnen gewonnenen alfoholartigen Getranke.

Der Apfelwein ift fuger, aber weniger altoholhaltig als der Birnwein und wiegt auf der Baume'schen Probe nur 4 bis 8°, der Birnwein bagegen kann bis 10° wiegen und läßt fich länger aufbewahren. Um längften halten fich biese Getränke in Fässern, welche vorber Schnaps oder Beingeift enthickten.

Der klare Obstwein ift ein gesundes und angeneh= mes Getränke, welches jedoch, wenn es umschlagt und wieder zu gähren beginnt, eine für Arbeiter wenig vortheilhafte abführende Wirkung hat.

3. Bier.

Obgleich das Bier nicht zur reglementmäßigen Berpflegung gehört, nuß 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 Biersorten, je nach dem Grade der Conzentrirung der Bürze, dem mehr oder weniger starften Darren des Malzes, und dem darin enthaltenen Gersten= oder Malzquantum. Die gewöhnlichen Biere haben 1 bis 5 %, die Doppelbiere 6 bis 8 % Alzfoholgehalt.

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

Sauer geworbene, schal geworbene ober trübe Biere find oft ungesund. Das Bier wird bisweilen durch narfotische ober reizende Substanzen verfälscht. Die gefährlichste Fälschung dieser Art ist die mittelst Pi-krinsaure, eine sehr bittere giftige Substanz, welche dem Biere, wenn der Hopfen zu theuer ist, beigefügt wird, um das Hopfenbitter zu ersehen. Das Borshandensein dieses Giftstoffes, welcher in kurzer Zeit eine höchst unangenehme Wirkung auf den Magen äußert, kann glücklicherweise leicht erkannt werden, wenn man das verbächtige Bier einige Minuten lang mit ungebeiztem weißem Schafwollengarn ober weiser Seibe sieden läßt; ist Piktrinsaure vorhanden, so nimmt die Wolle oder Seide eine tief canariensgelbe Farbe an.

4. Alfohol und Branntwein.

Der Alfohol (Weingeist) ist eine äßende Flüssig=
feit, welche nur mit einem gewissen Quantum Wasser zur Verwendung kommt und in dieser und andern Berbindungen 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 Zuckerrohre, den Kirschen, den Zwetschen, dem Reis, in verschiedenen Getreidearten, den Kartosseln, den Kunkelrüben, dem Wachbolder, den Enzianwurzeln ze. enthalten. Diese verschiedenen Pflanzen geben dem Alkohol theils angenehmen, theils unangenehmen Geschmack.

Die gewonnenen Alfoholsorten find von verschiebener 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, andauernd an der Oberfläche bilden. Bei stärkern oder schwächern Branntweinen verschwinden diese Bläschen sogleich.

Das eigenthümliche Aroma, welches sich bei ben meisten Liqueuren vorsinbet, macht bieselben vorzugseweise beliebt. Um bieses Aroma zu erkennen, reibt
man einige Tropfen zwischen ben Hänben, hiedurch
verbunstet ber Alkohol und man kann dann am zu=
rückbleibenden Bouquet leicht jeden fremdartigen oder
brandichten Geruch erkennen.

Die Farbe ber guten Branntweine ist eine Folge ihrer Aufbewahrung in eichenen Fässern. Man farbt bie Branntweine auch mit gebranntem Zucker 20.3 biese Substanzen find nicht nachtheilig, weßhalb man beim Ankauf bavon keine Notiz zu nehmen braucht.

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

Branntwein foll bemnach niemals regelmäßig ausgetheilt werben, benn auch ber beste ist ungesund,
wenn er täglich genossen wird. Branntwein unvermischt nüchtern zu genießen, ist besonders schäblich
und follte verboten werden.

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

Französische und nordamerikanische Militärärzte ha= ben gefunden, daß ber Gebrauch bes Branntweins für ben Gesundheitszustand ber Armeen nachtheilig fei und haben als Erfat ben Raffee - als zwed- | ein Festungefrieg gewesen mit gang erceptionellen mäßiger und weniger theuer — vorgeschlagen. Sie geben zwar zu, baß bei großen Strapagen fich Brannt= weinrationen zur Bereitung von warmem Grog als nutlich erwiesen haben, behaupten aber, bag in ben= felben Källen warmer Raffee ebenfo gute, ja noch beffere Dienste geleiftet hatte.

Als Beleg bes bier Befagten folgt nun eine ver= gleichenbe Ueberficht bes Gesundheitszuftandes ber nordamerikanischen Truppen bei ben Manovern im Berbfte 1846.

Rorps welche Branntwein erhalten.

1tes	Rorps,	3600	Mann,	82	Kranke	==	1/44
2tes	=	3580	=	82	=	=	1/44
3te8	=	718	=	24	=	==	1/30
4tes	. =	13854	=	284	=	==	1/19

Rorps bei welchen keine Fassungen von Branntwein stattfanden.

5tes Rorps, 2096 Mann, 18 Rrante = 1/116 6tes 2821 47 14 7tes 2190

Die Branntmeine werben verfälscht, theils um fie ftarfer zu machen, theils um ihnen mehr Bouquet gu geben. Diese Falschungen tonnen alle burch chemi= ide Analyse erkannt werden, einige aber auch burch Berbunftung auf ber Sand. Die Fälschungemittel find: Ammoniat, Seife, Schwefelfaure und Ririch= lorbeermaffer, die lettere Falfdung fommt in ber Schweiz bei ber Fabrifation bes Rirschwaffers haufig vor.

(Fortsetung folgt.)

Wehrgedanken.

(Schluß.)

Es fam ber Rrimmfrieg. Bum erstenmal traten fich bie gezogenen Sandfenerwaffen in größerer Bahl entgegen, aber ftatt ber reinen Feuertaftif, bie nun hatte in Rraft treten follen, feben wir nicht allein bei ben gabilofen Rampfen um bie Belagerungear= beiten, bei ben Sturmen auf einzelne Werfe, fon= bern auch in den großen Felbschlachten an der Alma, bei Infermann und an ber Tichernaja bas Streben mit entschloffenem Drauf= und Drangeben, mit dem Angriff mit ber blanken Waffe, ben Rampf gur Entscheidung zu bringen.

Das gezogene Gewehr spielt allerdings eine nicht unwichtige Rolle, allein nicht gerade in ber Bebeu= tung, die man erwartet hatte; bei Inkermann macht fich g. B. fein Ginflug namentlich bei ben Referven bemerklich, die durch fein Feuer ichon litten, ehe fie gur eigentlichen Berwendung herangezogen worden.

Allein diese Erfahrungen genügten nicht, um die Ansichten der modernsten Taktiker zu modifiziren. Berhaltniffen, und diefe feien nicht maßgebend fur ben gewöhnlichen Krieg. In Deutschland hielt man baher an diesen Anschauungen fest. Frankreich beu= tete bie Erfahrungen bes Rrimmfrieges auch aus, aber in einer gang anbern Richtung.

Es hatten fich in ber Rimm manche Ginrichtungen in ber Beeresorganisation nicht bewährt; fie murben geandert und nach den beften Pringipien geordnet. Die Generale hatten nicht überall die nothige Ge= mandtheit gezeigt im Bewegen großerer Maffen; bas Lager von Chalons wurde geschaffen als eigentliches Manövrelager. Statt in minutieusen Kunsteleien ber Handfeuerwaffen fich zu verlieren, wurde eine Reform der Artillerie angebahnt, die enorme Folgen hatte. Die frangofische Armee war die erste, die mit ber gezogenen Feldkanone in Krieg ging.

1859 begann nun ber Krieg in Italien. Man hat schon oft gefragt, warum eigentlich die öftreichi= sche Armee unterlegen sei und in was die Ueberle= genheit der frangofischen Armee bestanden. Die oberfte Befehlführung in der frangofischen Urmee mar aller= bings die überlegenere, allein fie bot auch ihre fehr schwachen Seiten und in ihr liegt ficher nicht bas entscheibende Moment. Unserer Unficht nach bestund bie frangofische Ueberlegenheit in folgenden Gle= menten:

In einer beffern Organisation im Großen und im Ginzelnen.

In gefundern taktischen Unschauungen.

Fugen wir hier bei, daß die Bewaffnung ber oft= reichischen Infanterie ber ber frangofischen entschieden überlegen war. Auch hierin liegt ein Argument für unfere Behauptung, daß die technischen Reuerungen bei all ihrem hohen Werth doch nicht das entschei= bende Moment im Rriege ber Neuzeit feien.

Raum war ber Sturm im Pothale vorüberge= braust, fo tauchte die Behauptung auf, die Frangosen hatten vermittelst einer ganz neuen Taftit gesiegt. Das ift unrichtig. Wir feben in ben tattischen For= men der frangofischen Armee auf ben Schlachtfelbern jenes Rampfes gar nichts Reues; wir finden nur die alten Prinzipien ber Taktik ber letten großen Rriege, allerdings hie und da den Forderungen der Neuzeit angepaßt.

Der viel gebrauchte Planklerschwarm ift nichts Neues, feine erfte Entstehung batirt aus ben erften Rämpfen ber frangofischen Revolution und wurde in allen folgenden Rampfen mit Borliebe angewandt. Schlagt barüber nur ben Feldzug von 1799 nach! In der Berwendung der Artillerie und der Ra= vallerie zeigte fich bas alte Streben, diese gewaltigen Baffen auch maffenweise zu verwenden, man begnügte fich nicht, fie bruchftudweise ins Feuer gu fenden, wie es bei den Deftreichern fo häufig vor= fam, man verwandte fie gleich von Unfang an mit ihrer gangen Kraft. Ebenso mar die Tendeng vor= herrschend, die Flanken bes Gegnere gu umfaffen, die dominirenden Höhen zu gewinnen und von dort her ben Feind zu erbrucken. Galt ce ben endlichen Sie erwiederten, ber ganze Krieg in ber Krimm fei I Erfolg zu erringen, fo wurden bie Reserven ruck-