**Zeitschrift:** Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =

Gazetta militare svizzera

**Band:** 19=39 (1873)

**Heft:** 48

Artikel: Truppenverpflegung

Autor: Baader

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-94777

### 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:** 30.11.2025

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

## Allgemeine

# Schweizerische Militär-Zeitung.

### Organ der schweizerischen Armee.

Der Schweiz. Militärzeitschrift XXXIX. Jahrgang.

Bafel.

XIX. Jahrgang. 1873

Nr. 48.

Erscheint in wöchentlichen Nummern. Der Breis per Semester ift franto durch die Schweiz Fr. 3. 50. Die Bestellungen werden direst an die "Schweighauserische Berlagebuchhaudlung in Basel" abressirt, der Betrag wird bei den auswärtigen Abonnenten durch Nachnahme erhoben. Im Auslande nehmen alle Buchhandlungen Bestellungen an.

Berantwortliche Redation: Oberst Wieland und Major von Elager.

Inhalt: Truppenverpfiegung. — Eine hauptmannsschule. (Fortsehung.) — Gibgenoffenschaft: Bunbesftabt: Konkurreng-Ausschreibung; Lugern: Meitkurs; Offiziersgesellschaft; Waabt: Motion Roulet. — Aussand: Breußen: Rudtritt des Grafen von Roon vom Kriegsministerium und Ernennung des Generallieutenant v. Kamele zum Kriegsminister; Frankreich: Ein-, Aus- und Durchsuhr von Kriegswaffen.

### Cruppenverpflegung.

(Rapport bee herrn Stabsarztes Dr. Baaber, Mitglieb ber Kommiffion für Truppenverpflegung, an beren Brafibenten, herrn eibgen. Oberft D. Bielanb.)

Auf Ihren Antrag hat die Rommiffion jur Untersfudung funfilicher Nahrungsmittel für die Armee befchloffen, es feien von ben einzelnen Mitgliedern die vorgelegten Konferven zu prufen und Ihnen darüben zu geehrten handen des eidgen. Militardepartements Berichte einzufenden.

Es liegt alfo außerhalb bes Rahmens meiner Aufgabe, mich uber ben Berth und bie Berwendung ber Ronferven überhaupt auszusprechen, ba bas Plenum ber Rommiffion fich ben Entscheid barüber vorbehal= ten hatte; ich habe im Gegentheil nur ben relativen Werth ber vorliegenben Ronferven und Braparate ju berudfichtigen; nichtsbeftoweniger erlaube ich mir, jum beffern Berftandniffe bee Rachfolgenden einige allgemeine Bemerfungen vorauszuschiden. Gine Ron= ferve, bie ich als tauglich und empfehlen 6= werth erflaren foll, muß fo befchaffen fein, baß ber Inhalt, wenn auch nicht in ber Form, fo boch in ber Qualitat moglichft vollfommen bem unveran= berten Buftanbe bes tonfervirten Rahrungemittels entspricht. Der Rahrwerth und bie Berdaulichkeit barf nicht gelitten haben, und bie Schmadhaftigfeit foll, wenn auch nicht berjenigen bes natürlichen, fri= fchen Rahrungsmittels gang conform, fo boch nicht wesentlich ungunftig verandert fein, ba fonft allzuleicht bei langerem Gebrauche ein Widerwille gegen ben fernern Benug entfteht.

Die Fabrikationsweise soll einfach, überall einrichts bar und nicht zu theuer fein. — Die Ronserve soll möglichst kompendiös, b. h. leicht transportabel sein, sich, ohne zu verderben, lange Zeit aufbewahren lassen, und endlich muß der Inhalt so vorbereitet sein, daß seine lette Zubereitung zum Effen kein langes Rochen, sondern nur kurze Zeit erfordert. Gelingt es, solche

Ronferven herzustellen, so wird Jedermann gerne ihren hoben Werth in allen möglichen Lebensstellun= gen, civilen wie militarischen, anerkennen.

Speziell im Felbe ware es in biefer Weise leicht, einzelne Truppenabtheilungen für mehrere Tage mit Proviant zu versehen, ber vom Soldaten selbst getragen würde. Diez (Beiträge zur rationellen Felbsverfflegung bes Soldaten von August Diez, Secondelieutenant im I. Landwehr=Bataillon bes kgl. bayr. I. Infanterie=Regiments, bei Fr. Luchardt 1872. 39 Seiten) berechnet in seiner Broschüre, beren Studium jedem Offiziere bringend anzurathen ist, daß der reglementarische Mundvorrath eines Soldaten für zwei Tage, nach der von ihm angegebenen Weise präparirt, mit % Bwiebad, Fleisch, Gemüse, Salz, Rassee-Schnaps mit Jucker, etwas mehr als ein Kilosgramm wiegt, also nur ca. 1 ger Tag.

Bebenft man, wie außerorbentlich burch folche Ronferven, wenn fie auch nur abwechelungeweise mit frifder Rahrung verbraucht murben, ber in jedem Rriege fo ichwierige Transport ber Lebens= mittel vereinfacht wirb, fo muß ichon biefer Umftanb allein genugen, fich fur ihre Burbigung zu intereffiren. Rechnet man bingu, bag bas Schlachtvieh burch langes Treiben nicht nur bedeutend an Bewicht verliert, fondern bag noch in weit hoherm Grade ber Rabr= werth bes Fleisches abgetriebener Thiere fintt (febr fettes Schaffleisch enthielt 33 pCt. Baffer, abgetrie= benes, mageres bagegen 58 pCt.), bag ferner folche lebende Proviantfolonnen , namentlich im Feindes= lande, durch Seuchen, schlechte Behandlung und Er= nahrung, Diebstahl zc. große Defette erleiben, fo er= gibt fic bei folden Biebberben unter gunftigen Berhältniffen ein burchichnittlicher Berluft von 50 p &t. - Dazu fommt, bag bei einfacher Bubereitungeweise ber Ronferven bie Berproviantirung ber Armee von vielen Bunften bes Lanbes aus in Szene gefest werben fonnte, und baburch auch eine abnorme Preissteigerung, wie fie bie ploglich ver= mehrte Nachfrage gewöhnlich bewirkt, durch die all= flopfte Fleisch einfach in die cardirte entfettete Baum= gemeine Bertheilung vermieben wurde. | wolle eingeschlagen wird, nachdem die Lettere in eine

Die Konferven haben bann noch einen weitern, nicht zu unterschäßenden Zweck: sie ermöglichen eine Abwechslung unter ben verschiedenen Lebensmitteln; tas wird namentlich für Ambulancen zu ihren Gunsticn schwer in's Gewicht fallen. — Für unsere mititärischen Verhältnisse fallen nun allerdings viele der berührten Bunkte weg. Die Mehrzahl der Rommission fand, daß bei der Art und Weise, nach welcher die Schweiz durch ihre speziellen, innern und äußern, Verhältnisse Rrieg zu führen gezwungen sei, die Möglichkeit immer gedoten bleibe, der Truppe frisches Fleisch zu verschaften, und daß, wo das für einige wenige Tage nicht der Fall sein möchte, Ersat durch vegetabilische Nahrung, Speck, Käse u. s. w. genügen würde.

Ein Mitglied außerte ben Bunfc, es möge bie Kommission sich bahin aussprechen, daß bas eidgen. Militarbepartement bei Anlag eines Feldmanövers an einer kleinern Truppenabtheilung die Verflegung burch Konferven praktifc versuchen möchte. Die Kommission stimmte bei.

Der Umftand, daß in Maing von Staatswegen mit dem enormen Unlage=Rapitale von 900,000 Thirn. eine neue Ronferven=Fabrit gegrundet murde, beweist genugend bie Aufmertfamteit, welche im beutschen Reiche diefer Branche des Armeeverpflegungewefens gewidmet wird. Ich mochte noch erwähnen, bag bei einem vergleichenden Berfuche in Breugen mabrend eines anftrengenden Feldmanovers eine Truppenab= theilung nur mit Ronferven verpflegt murde. Beriobifc vorgenommene Bagungen ber Mannichaft er= gaben babet, bag biefelbe allerdings an Bewicht verlor und zwar die Offiziere, die an eine gewähltere Roft gewöhnt find, mehr ale bie Mannschaft, bag aber bie Leiftungefähigfeit ber Truppe nicht fant; ee fceint fomit à la Bantingeur nur bas gett geschwunden au fein.

Gebe ich nun nach biefen pielleicht nicht gang überfluffigen Bemerkungen zu ben vorliegenden Konferven über, fo zerfallen fie in

- a. animalifche,
- b. vegetabilifche,
- c. gemifchte.

A. Die animalifden Braparate laffen bas Bleifch entweder in nahezu unverändertem Buftanbe, ober aber fie anbern benfelben funftlich ab:

I. Ronfervirtes Bleifc von frn. Eh. Bafdlin, Fabritant demifder Berbanbftoffe in Schaffhaufen:

Ein fleines, mit einer Schnur zugebundenes, versfiegeltes Bachen trägt das Datum "23. September"; ich hatte es vom 26. September bis zum 14. August an einem warmen Octe (in der Rähe des Feuersherdes) mit einer Durchschnitts-Temperatur von ca. +16° R. aufbewahrt; es riecht nach Carbolsaure; seine Umhüllung besteht aus Pergamentpapier, in welchem zwischen Baumwollengaze eine Schicht carbolisirter Baumwolle liegt, die ihrerseits das Fleisch einschließt.

Herr Bafchlin theilte mit, die fehr einfache Bu= bereitungsweise gehe in der Art vor fich, daß das jur Entfernung ber Luft mit dem Holzhammer ge=

klopfte Fleisch einfach in die carbirte entfettete Baumwolle eingeschlagen wirb, nachbem die Lettere in eine Lösung von 90 Theilen Spiritus und 10 Theilen reiner Carbolsaure war getaucht und bann wieder ausgepreßt worden. — Das Packmaterial kann nach erfolgtem Auslaugen wieder verwendet werden.

Das Fleisch mar febr leicht auszupaden, ba in Folge ber umhullenben Bage feine Baumwollen= partitelden baran haften; es fah etwas geschrumpft (Ginwirfung bes Weingeiftes) aber volltommen frifd aus. Auf bem Durchschnitte zeigten fich auch bie inneren Theile icon fleischroth und volltommen frifc. Alle Zersetungs= resp. Faulniß= Symptome fehlten. Roh gekaut war bas Bleifch fehr gab und schmeckte erquisit nach Carbolfaure. Gine Stunbe in Brunnen= waffer gelegt, hattees fein geschrumpftes Aussehen etwas verloren; das Waffer roch und schmeckte ftark nach Carbolfaure; nach anderthalbstündigem Rochen in frisch jugefettem Waffer schmedte bie Fleischbrühe und bas Fleifch, bas fich jest ziemlich gut tauen ließ, immer noch nach Carbolfaure, ein Uebelftand ber geringer, aber boch nicht gang gehoben war, nachdem bas Fleisch zwölf Stunden in Wasser gelegen hatte, das während diefer Beit einmal war erneuert worden; bas Fleisch war jest gang gut zu kauen, roch aber felbst nach dem Rochen noch gut bemerklich nach Carbolfaure; boch mare gewiß ber Behalt an Carbol= faure, ber jest noch geblieben mar, nicht gefundheite= schädlich; allein er genugt, um ben wiederholten Benuß folden Bleifdes ben meiften Menfchen wider= lich, vielleicht unmöglich zu machen.

Erot ber Billigfeit und ber leichten Ausführbarfeit, sowie ber sonstigen Zweckmäßigkeit ber Methode
ist sie zum Feldgebrauche so lange nicht zu verwenben, als es nicht gelingt, ben Carbolgeschmack leicht
und rasch zu entfernen und bas längere Eintauchen
in Wasser zu verhüten.

II. Ronfervirtes Fleifch von herrn Brofeffor Sacc in Neuenburg:

Durch irgend eine Austrochnungsmethobe stellt Brofessor Sacc ein Fleisch bar, bas in größern und kleinern Stücken sehr hart wird; es sieht dunkels braun aus, auf ber Schnitt= resp. Sägestäche erkennt man einzelne hellrothe Muskelbunbel; roh gekaut schweckt es wie natürliches Fleisch, boch können nur geschabte ober ganz sein geschnittene Partikel roh gefaut werden. Ich machte folgende Proben: ich theilte das Fleisch, das, entsprechend 4 Pfund rohem Fleisch, etwas über Mannefaust groß war, in 2 Centimeter bicke und 5 Centimeter lange Quadrate:

- 1. Sofort gefocht (jeweilen anderthalb Stunden), blieb es gah, troden, kaum kaubar.
- 2. Mit dem von Professor Sace zum Rochen beisgelegten Salze, bas ich für Ammonium chloratum crystallis. halte, gekocht, war es etwas besser zu fauen, aber immerhin noch fast ungeniesbar.
- 3. Nach zwölfstundigem Einweichen in Wasser, bas babei nur einen Fleischgeruch annahm und etwas salzig schmedte, aber absolut nicht übel roch, war bas Fleisch etwas aufgequollen, roch nicht unangenehm, ließ sich schwer kauen; es blieb zwischen ben Zähnen grobfaserig; gekocht war es zah, schmedte etwas fabe.

- 4. Mit bem Salz nach zwölfftundigem Baffern getocht, war es ziemlich schmachaft und ließ sich leichter kauen.
- 5. Nach 24-ftündigem Wäffern blieb ber Befund wie bei 3 und 4, nur war nun das mit tem obenermähnten Salze gekochte Fleisch ziemlich lind, die Suppe schmedte ordentlich, das am Fleische haftende natürliche Fett war auch genießbar; Rochsalz ersette Ammon. chlor. nicht.

Das konfervirte Rleisch bes Herrn Sace eignet fich, obgleich es wenig Raum einnimmt, leicht transportabel ift und wegen seiner harte wohl von Würmern verschont bleibt, nicht fur ben Felbgebrauch, weil seinem Rochen unbedingt ein langeres Waffern vorausgeben muß.

Auf Schiffen und zum Transporte frember Fleische (Auftralien, Sudamerita) mag bie Methode ihre Answendung finden.

III. hier möchten wir bie von Diez empfohlene Methode einschalten, beren Braparate viel haltbarer sein sollen, als ber amerikanische Fleischzwieback, ber sich nicht bewährt hat: er behandelt das Fleisch im Dampfe von gewöhnlicher Warme, der das Eiweiß coagulirt, ohne daß dabei wie beim Rochen ein großer Theil der werthvollen Bestandtheile ausgeschieden wird; dann werden Stücke abgeschnitten und diese in einer Temperatur von 30—40° sechs Stunden lang getrocknet, wodurch sie hart, völlig trocken und braun= lich werden; das Braparat soll sich sehr lange halten und gekocht eine gute Suppe geben, sowie selbst etwas hart aber vollkommen schmackhaft sein.

500 Gramm Fleisch wiegen nach ber Praparation nur noch 142 Gramm.

IV. Unter ben animalischen Praparaten nahmen biejenigen, die uns burch die gütige Bermittlung bes herrn Major Baron v. Scriba aus ber Armee = Ronferven=Fabrit von A. Breden und L. Rurth in Wien waren übermittelt worden, eine hervorragende Stelle ein.

An animalischen Konserven waren babei Rinbfleisch mit Bouillon und Gulyas (Ralbsteisch an Sauce) und zwar in größern und kleinern Blechbüchsen; wir erwähnen babei, baß es ber Fabrit gelungen ist, die Konserven auch in vierectiger Form (mit abgerundeten Ecen) zu liefern; es ist bas für die Berpackung und namentlich für das persönliche Nachetragen (Brodsat 2c.) sehr wichtig.

Die Buchsen sahen gut aus, b. h. sie zeigten nirgends gewölbte Bobenflächen, was bekanntlich das Anzeichen eingetretener Zersehung resp. hervorswöldung der Blechwandungen durch Fäulnißgase ist. Das Blech war nicht allzudick, so daß sich die Buchsen, was im Felbe wichtig ift, ohne große Schwierigsteiten öffnen ließen; sehr leicht ging das mit dem eigens zu diesem Zwecke beigelegten Messer. — Beim Oeffsnen machte sich kein unangenehmer Geruch bemerksbar, im Gegentheil roch namentlich der Gulyds sehr gut nach Braten-Sauce; das Rindsleisch roch nicht wie frisches gekochtes Fleisch, sondern wie gewärmtes (zum zweiten Male gekochtes), aber ganz nicht unsangenehm.

Das Aussehen bes tompatten Inhaltes beiber Buchsen mar gut.

Rob gekoftet fcmedte Gulnas gang gut, bas Rinb= fleifch dagegen etwas fettig.

Beibe Fleischforten wurden nur gemarmt b. h. gang furge Beit (ca. eine Biertelftunde) gefocht.

Gulyas war ftart gepfeffert, reip. fur bohmifche ungarische Bungen und Magen berechnet, schmedte aber sonft volltommen gut, so baß er ganz ben Gin= brud eines frischen Gerichtes machte.

Das Rinbsteisch bagegen schmedte wie gewarmtes (b. h. jum zweiten Mal gekochtes) Reisch, etwas fabe. Es war jedoch weich und ohne allen Zersetungsgeruch und Geschmack. Die Suppe war zu stark gesalzen (ich setzte natürlich kein Salz zu), wie auch das Rieisch, ein Uebelstand, dem sich jedoch leicht abhelfen läßt; sie enthielt nicht zu viel Fett und hatte den Geschmack einer Rindsteischsuppe. — Berdünnte man, um den Salzgehalt zu vermindern, stark mit Wasser, so schweckte sie entschieden schwach und fad.

B. Begetabilifche Ronferven:

Ausgezeichnet waren die vegetabilifchen Ronferven: ich hatte von berfelben Fabrik eine große Buchse mit Bohnen (Brechbohnen). Sie erschienen schon außer= lich frisch, schon grun, waren weich und schmeckten gut, etwas salzig, doch nicht zu viel. Sie lagen in einer wasserhellen, schwachsalzig schmeckenden Flussigeteit. Ungefähr zehn Minuten gekocht, schmeckten sie sehr gut, so daß auch die weiblichen Schiederichter sie als vortrefflich erklärten. Die übrigen mir bestannten Gemuse = Ronserven (kom primirtes Gem üse in Tafe In) leiben alle an dem Uebelsstand, daß sie vor dem Rochen längere Zeit mussen in Wasser gelegt werden; das macht sie natürlich für den Relbgebrauch untauglich.

C. Gemifchte Ronferven:

Bon ben gemischten Konserven lagen Erbswürfte, vor, ebenfalls von Breben und Kurth. Die Einpacung ift gut: bas Pergamentpapier ift sauber und solld; die Burst ist murbe, läßt sich also leicht schneisen und zerkleinern. Doch bilbet ber Inhalt eine kompakte Masse, die gut riecht; mit Wasser zehn Minuten lang gekocht, erhielt ich eine sehr gute schmackhafte Suppe, die für meine Zunge nur etwas zu stark gepfessert war; von ranzigem Geschmack keine Spur.

Das öfterreichische Reichs=Rriegs=Ministerium hat an verschiedenen Orten folde Ronferven ein Jahr lang beponiren und bann durch eine Rommission unter= suchen lassen; die Experten=Berichte, die unserer Rom= mission in Ropien vorlagen, lauten fehr günstig.

Gine Buchfe Fleisch und eine folche mit Bohnen habe ich vor vierzehn Tagen geöffnet und seither in einem geschlossenen Zimmer aufbewahrt, das Fleisch schmeckte noch wie beim Deffnen ber Buchse; die Bohnen, welche frei auf der Oberfläche lagen, sind schwach mit Schimmelflecken bedeckt, die untern Schickten sowie die obern, die von Fluffigkeit bespült waren, sind bagegen gang frisch und sehr gut genießbar.

Die Detail=Breise, die fich bei größern Bestellun= gen laut gef. Mittheilung bebeutenb reduciren mur= ben, find folgende:

Rongentrirte Bouillon	in B	lechfla	ichen at	ı 12	fl.	fr.
Portionen per Flafche à						80
Die Flafden find mit Rortftopfeln verfchließ:						
bar und halt fich	die Bo	uillon,	nachben	bie		
Flasche geöffnet, nod						
Mec = turtle = Suppe				à 3		
Portionen .					1.	34
Moc = turtle = Suppe	in L	lechbü	dsen	à 6		
Portionen .					1.	80
Rintfleifch mit Bou						
Blechbüchsen à					_	80
Rindfleisch mit Bou	illon	(fonge	entrirt)	in i		
Blechbuchfen à 4					1.	50
Nachbem bas Fle						
men, wird ber Bou						
1 Seibel heißes De						
eine fraftige unb fo Gulyas in Blechbuch						80
					1.	
Rinderfilet mit Dad		4	# 4m 991		1.	JU
buchsen à 2 Po				ew.	4	90
				• •	1.	80
Rinberfilet mit Mat					2	20
buchsen à 4 Bo	ritone	N .		n		36
Ralbfleischfricandeau	ın Z	steap.	a 2 ?		1.	
0 1 "	"	"	à 4	"		50
Budererbfen	"	"	à 2	"		90
" " · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	."		à 4	,"	1.	68
Brechbohnen (grune &						=40
à 2 Portionen						72
Brechbohnen (grune &						• • • •
à 4 Portionen						24
Teltower Ruben in B				rt.	_	
" " "		,, 4	,,,			24
Weißkohl "	" .	,, 2	,,,			48
" " "	"	, 4				84
Rothfohl (fauerlich) in	Bled		100			72
	"	,, 4	•••			24
1 Erbswurst		,, 4				<b>5</b> 5
1 Bohnenwurft m. Do				•		55
1 Linfenwurft mit Ri						5 <b>5</b>
Der vierte Theil						
entsprechenben Bufa		analler	eine fa	mađ,		
hafte und fraftige		, .			See a	OH.

Es fceint mir, daß wenigstens für unsere Ambulancen namentlich die Gemuse = Ronferven außerft praktisch und zweckbienlich find: fie wurden ermöglichen, jederzeit eine sehr oft nicht nur angenehme, sondern fehr nothige Abwechelung in den Speisezeitel zu bringen und zwar überall und zu jeder Zeit. Dabei ift der Transport einfach.

Als tragbaren Proviant empfehlen fich bie gemichten Ronferven um fo mehr, als ja die Breden'ichen Praparate eine Abwechslung gestatten (Erbewurft mit Fleisch und Speck, Bohnenwurst mit hammelssleisch, Linsenwurst mit Rindfleisch), die vor der Abeneigung schützt, welche ber anhaltend wiederholte Genuß ber Erbewurst oft erzeugt.

Ich habe schließlich noch zweier Braparate zu gebenken. Jum Frühflud empfiehlt die Kommission, auf Beranlassung bes orn. Oberst S. Wieland bin, betanntlich die Cho co labe, allein ober abwechslungsweise. Die vom herrn Brasienten ben Kommissionsmitgliedern vorgelegte Form ber Berpadung ift eine febr gelungene : es find turze Cylinder, die Umhullung befieht aus einer boppelten Lage ftartem Papier, oben und unten liegen Kartonicheibchen.

Ich habe eine solche "Chocolade: Patrone" 5 Zage in einer Rockasche nachgetragen, ohne auf Schonung Rudficht zu nehmen: die Einhüllung hat nicht geslitten. — Der Inhalt besteht in 75 Gramm Chocolades pulver mit Zucker: es lagen 5 Qualitäten vor (von 17½ Cts. bis 19½ Cts. per Portion mit Einzels verpackung, ohne lettere entsprechend billiger), die alle 5 gut sind; sie kochen sich gut und liefern ein sehr schmackhaftes Getränt, das sich bei unserer Wehrsmannschaft rasch einbürgern wird.

Bir halten bie Ginführung ber Chocolabe fur einen febr gludlichen Griff.

Bon herrn Stabshauptmann begg war ber von Diez empfohlene Raffe e fc naps bergestellt worzben, eine braune Flüssigteit, bie erquisit nach Raffee riecht und nach süßem Raffee und Schnaps schweckt. Der Zusat von einigen Tropfen Zimmttinktur, wie ihn begg empsiehlt, bebt ten Wohlgeschmack bebeutend. Der Raffee-Liqueur, der unverdünnt im Magen sofort ein Bärmegefühl bewirkt, ist angenehm zu trinken, verdünnt jedenfalls gesunder als unverdünnt, namentlich aber mit warmem Wasser verdünnt sehr zu empfehlen.

Eine gute Bereitung des Raffee ift schon an und für sich schwieriger, als man glaubt: im Felde stellen sich ihr eine Menge Schwierigkeiten entgegen; ein gut zubereiteter Raffee-Liqueur ware daher ein großer Bortheil, da er in compendiöser leicht transportabler Form ein Piäparat darstellt, das nichts von seiner Qualität (Aroma) verliert und sehr rasch und leicht zum Genusse hergerichtet werden kann. Der Soldat erhielte dadurch das in so vielen Fällen außerordentslich erwünschte Erfrischungs und Beledungsmittel und zwar in einer Zusammensehung, die vor dem Forum der Sanitäts-Polizei und der Hygieine wohl bestehen kann.

Das Braparat wird erhalten aus einer Destillation von 20,0 geröftetem Kaffee und 25,0 Zuder, mit 30,0 Spiritus und 70.0 Waffer.

Der Raffeeschnaps wurde namentlich auch auf Marichen feine Unwendung finden. Befanntlich tre= ten bei anhaltenden Marichen in heißer Sonne febr oft durch die ungewohnte Ueberanstrengung, nament= lich aber in Folge ber Einbidung des Blutes, wie fie bas profuse Schwigen (maffenhafte Abgabe bes Blutwaffere) bewirft, Ohnmachten ein, die baufig für den befallenen Soldaten pernicios werden. Der Benuß von Baffer ift ba ein bringendes, phyfiolo= gifches Bedürfniß, bas gewiß in manchem Falle, prophylactifc angewendet, als fehr einfaches Borbeuge= mittel wirfen wurde. Man laffe bie Solbaten Baffer trinten, aber mit ber nothigen Borficht, wie fie bie plogliche Aufnahme eines größern Quantums talter Fluffigfeit in ben erhitten Organismus erforbert. Die Difdung bes Baffere mit etwas Raffeefdnape murbe hiebei boppelt mobithatig wirken. Immerbin mußte ein langfames Erinten empfohlen

3d fann noch beifugen, daß die bafellandschaftliche

Offizieregesellschaft, welcherich seither fammtliche Praparate vorlegte, fich babin aussprach, bag bie Ginführung ber Chocolabe gutgeheißen, ber Kaffeeschnaps lebhaft zu begrüßen und bie Breben'ichen Konserven fehr genießbar und empfehlenswerth seien.

Somit ware meine Aufgabe zu Enbe. Bei ber Bichtigfeit ber Berpflegung ber Truppe, die bei une, wo der Soldat ploglich aus feinen, den perfonlichen Reigungen und Bedürfniffen möglichft angepagten, burgerlichen Berhaltniffen in einen Militarbienft tre= ten muß, der bedeutende und zwar erhöhte Unforde= rungen an feine Leiftungefähigkeit ftellt, noch febr an Bedeutung gewinnt, mare es nach meiner privaten Ueberzeugung gut, wenn ber Arbeit ber Rommiffion bei einem Feldmanover ein praftifcher Berfuch folgen wurde. Es murbe fich bann zeigen, inwiefern unfere mehr theoretischen Schluffolgerungen unter ben be= ftebenben Berbaltniffen, mit benen immer gerechnet werben muß, praftifch verwerthbar maren und wie weit fich die erprobten Erfahrungen anderer Staaten auch auf unfere Armee anwenden laffen.

### Gine Bauptmanneschule.

Bon einem Baster Infanterie=Offizier.

(Fortfetung.)

Abminiftration. Beim Antritt ber Funktionen eines hauptmanns übernimmt ber Offizier neben
ber Leitung seiner Rompagnie auf bem Ererzierplat
und im Feld noch die Führung des haushaltes berselben. Dieselbe zerfällt in zwei Theile, ben personellen und ben materiellen Theil, welche beibe Beit
und Mube nicht nur in, sondern auch außer bem

Dienft in Unfpruch nehmen.

Wenn irgend eine Branche fdwierig in Theorien zu beciren ift, fo ift es biefe. Sie ift jowohl Sache der Naturanlage und bes Charafters, als bes Be= bachtniffes und ber Uebung, hauptfachlich ber Uebung ; Charafterface ift fie infofern, ale fie einen icarfen und richtigen Blid erforbert in Behandlung und Beurtheilung ber Inbividuen, besonders in Bezug auf die Auswahl ber Unteroffiziere, Bedachtniffache, fo weit fie tabellarifche Arbeiten betrifft, Uebungs= fache in Bezug auf bas Gange. Ginem Raufmann, einem Defonomen, befonders einem folden, ber viel mit Untergebenen zu verfehren bat, wird die Ad= ministration wenig Schwierigfeiten machen, mabrenb mancher andere sonft gute Offizier fich nur mit großer Dube in bie ihm ungewohnte Arbeit finden wirb. Es scheint uns somit rathfam, nicht zu viele Beit auf biefes Fach zu verwenden. Der hauptmann wird ja bennoch, bis er richtig eingearbeitet ift, wohlthun, jeweilen bei feiner Arbeit bas Reglement gu Rathe ju gieben (was er fur feine übrigen Berrichtungen nicht thun fann).

Taktik. Der schweizerische Infanterie-Offizier bestommt aus seiner Afpirantenschule einige Renntnis ber taktischen Grundsätze mit auf seinen Lebensweg und lernt in ben Wiederholungefursen dieselben im Terrain handwerksmäßig verwenden — ober soll es lernen. Rehmen wir aber acht Jahre an als mittleren Zeitzraum, bessen der Aspirant bedarf, um zum Haupt-

mannegrab, weitere vier Jahre, um jum Majoregrab ju gelangen, bliden wir bann auf bie letten zwölf ober auch nur acht Jahre jurud und refapituliren wir, wie viel von ben Reglementen fowohl ale von ber tattifchen Bermenbung berfelben mabrend ber Beit feine Beltung bewahrt bat! Rehmen wir an, wie viel feit jener Beit verfcwitt, verflogen, und bedenken wir auf der andern Seite, wie ichwierig es ift ohne eine Bafis folider Grundkenntniffe, ohne bie Gulfe eines wohlmeinenben Britere ben richtigen Weg ber Studien zu verfolgen, ohne an ben ungah= ligen Rlippen ber falichen Theorien, die überall auftauchen, ju fcheitern. Bei bem Bilbe, bas fich ba por unfern Augen aufthut, tritt bie Nothwendigkeit gebieterisch vor und , daß einmal eine fefte Band eingreife, bem Burudgebliebenen nachhelfe, ben auf Irrmege Berathenen auf die richtige gahrte gurud= bringe, die Unfichten und Ideen fichte und Alle auf ber Bahn jum vorgeschriebenen Biel um einen guten Rud vorwarte bringe.

Der Infanterie=Subaltern=Offizier fann, um bie Sache bei ihrem Namen zu nennen, mahrend feines Berbleibens im Auszug einer wenigftens ein= maligen tuchtigen Nachhulfe nicht entbehren, wenn er feine Kompagnie mit Berftandniß foll führen ton= nen, wenn er fie nicht nur auf ebener Allmend nach vorgeschriebenen Formen foll bewegen founen, fondern auch im Felb, im Terrain, ohne bag fie unnöthigen Schaben nehme (von Ermubung, im Feuer zc.) foll ju verwenden verfteben, wenn ferner ein Manövriren nach einbeitlichem Bringip, eine gleichformige Truppen= führung und Instruktion in unferer Armee erreicht werben foll. Bie bie Dinge heute fiehen, merben wir, im Rleinen wenigstene, bagu nicht gelangen, benn erstens find die befferen (beutschen und frangofischen) Lehrbucher nicht für unfern Stantpunkt geschaffen, fie verlangen vom Offizier eine beffere Arbeit, inbem fie auch ein befferes Bertjeug vorausfegen, barum bei une oft jene Rnorgereien, bie baraus enifteben, bag wir mit unferm Raturfolbat etwas verlangen, was nur ber Runftfolbat auszuführen fähig ift; zwei= tens aber werben bie einzelnen Unterführer, je nach ben verschiebenen Lehrbuchern, welche ber Bufall in ibre Bande gespielt, eine verschiebene Theorie ober eine verschiedene Braris ins Wert feten wollen, fo bag wenn ber Gine fo, ber Andere andere verfahrt, Giner bes Unbern Abfichten nicht erkennen, gefdweige benn fie unterflugen tann. (Bir wollen babei nicht fagen, bag nicht Gingelne gar feine Aufichten haben, und hiedurd Untergebene, Rebenleute und Borgefette noch mehr jur Bergweiflung bringen.)

Rommen wir auf unfere hauptmannsschule jurud, so wiffen wir aus bem Eramen, bag jeber Schuler bie allgemeinen Grundsate ber Tafrit und speziell biejenigen ber neueren Rriegführung fennt. Es wird sich also zuerft hauptsächlich nur um ein bie Materie ordnendes Repetitorium handeln, bann um Anleitung zu ferneren nuthbeingenden Studien.

Bor Allem muß hier in bas Gelernte System und harmonie gebracht werben, und wird bas nicht ber leichtefte Theil bes Instruktors fein, benn so viele Schuler, so viele Auffassungen.