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: 31.07.2025

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

Allgemeine Schweizerische Militär-Zeitung.

Organ der schweizerischen Armee.

Der Schweiz. Militärzeitschrift XXXIX. Jahrgang.

Basel. XIX. Jahrgang. 1873 **Nr. 48.**

Erscheint in wöchentlichen Nummern. Der Preis per Semester ist franko durch die Schweiz Fr. 3. 50.
Die Bestellungen werden direkt an die „Schweighauserische Verlagsbuchhandlung in Basel" adressirt, der Betrag wird bei den auswärtigen Abonnenten durch Nachnahme erhoben. Im Auslande nehmen alle Buchhandlungen Bestellungen an.
Verantwortliche Redaktion: Oberst Wieland und Major von Elgger.

Inhalt: Truppenverpflegung. — Eine Hauptmannsschule. (Fortsetzung.) — Eidgenossenschaft: Bundesstadt: Konkurrenz-Ausschreibung; Luzern: Reitkurs; Offiziersgesellschaft; Waadt: Motion Roulet. — Ausland: Preußen: Rücktritt des Grafen von Roon vom Kriegsministerium und Ernennung des Generallieutenant v. Kameke zum Kriegsminister; Frankreich: Ein-, Aus- und Durchfuhr von Kriegswaffen.

Truppenverpflegung.

(Rapport des Herrn Stabsarztes Dr. Baader, Mitglied der Kommission für Truppenverpflegung, an deren Präsidenten, Herrn eidgen. Oberst H. Wieland.)

Auf Ihren Antrag hat die Kommission zur Untersuchung künstlicher Nahrungsmittel für die Armee beschlossen, es seien von den einzelnen Mitgliedern die vorgelegten Konserven zu prüfen und Ihnen darüben zu geehrten Handen des eidgen. Militärdepartements Berichte einzusenden.

Es liegt also außerhalb des Rahmens meiner Aufgabe, mich über den Werth und die Verwendung der Konserven überhaupt auszusprechen, da das Plenum der Kommission sich den Entscheid darüber vorbehalten hatte; ich habe im Gegentheil nur den relativen Werth der vorliegenden Konserven und Präparate zu berücksichtigen; nichtsdestoweniger erlaube ich mir, zum bessern Verständnisse des Nachfolgenden einige allgemeine Bemerkungen vorauszuschicken. Eine Konserve, die ich als tauglich und empfehlenswerth erklären soll, muß so beschaffen sein, daß der Inhalt, wenn auch nicht in der Form, so doch in der Qualität möglichst vollkommen dem unveränderten Zustande des konservirten Nahrungsmittels entspricht. Der Nährwerth und die Verdaulichkeit darf nicht gelitten haben, und die Schmackhaftigkeit soll, wenn auch nicht derjenigen des natürlichen, frischen Nahrungsmittels ganz conform, so doch nicht wesentlich ungünstig verändert sein, da sonst allzuleicht bei längerem Gebrauche ein Widerwille gegen den fernern Genuß entsteht.

Die Fabrikationsweise soll einfach, überall einrichtbar und nicht zu theuer sein. — Die Konserve soll möglichst kompendiös, d. h. leicht transportabel sein, sich, ohne zu verderben, lange Zeit aufbewahren lassen, und endlich muß der Inhalt so vorbereitet sein, daß seine letzte Zubereitung zum Essen kein langes Kochen, sondern nur kurze Zeit erfordert. Gelingt es, solche Konserven herzustellen, so wird Jedermann gerne ihren hohen Werth in allen möglichen Lebensstellungen, civilen wie militärischen, anerkennen.

Speziell im Felde wäre es in dieser Weise leicht, einzelne Truppenabtheilungen für mehrere Tage mit Proviant zu versehen, der vom Soldaten selbst getragen würde. Diez (Beiträge zur rationellen Feldverpflegung des Soldaten von August Diez, Secondelieutenant im I. Landwehr-Bataillon des kgl. bayr. I. Infanterie-Regiments, bei Fr. Luckhardt 1872. 39 Seiten) berechnet in seiner Broschüre, deren Studium jedem Offiziere dringend anzurathen ist, daß der reglementarische Mundvorrath eines Soldaten für zwei Tage, nach der von ihm angegebenen Weise präparirt, mit 6/4 ℔ Zwieback, Fleisch, Gemüse, Salz, Kaffee-Schnaps mit Zucker, etwas mehr als ein Kilogramm wiegt, also nur ca. 1 ℔ per Tag.

Bedenkt man, wie außerordentlich durch solche Konserven, wenn sie auch nur abwechslungsweise mit frischer Nahrung verbraucht würden, der in jedem Kriege so schwierige Transport der Lebensmittel vereinfacht wird, so muß schon dieser Umstand allein genügen, sich für ihre Würdigung zu interessiren. Rechnet man hinzu, daß das Schlachtvieh durch langes Treiben nicht nur bedeutend an Gewicht verliert, sondern daß noch in weit höherm Grade der Nährwerth des Fleisches abgetriebener Thiere sinkt (sehr fettes Schaffleisch enthielt 33 pCt. Wasser, abgetriebenes, mageres dagegen 58 pCt.), daß ferner solche lebende Proviantkolonnen, namentlich im Feindeslande, durch Seuchen, schlechte Behandlung und Ernährung, Diebstahl ꝛc. große Defekte erleiden, so ergibt sich bei solchen Viehherden unter günstigen Verhältnissen ein durchschnittlicher Verlust von 50 pCt. — Dazu kommt, daß bei einfacher Zubereitungsweise der Konserven die Verproviantirung der Armee von vielen Punkten des Landes aus in Szene gesetzt werden könnte, und dadurch auch eine abnorme Preissteigerung, wie sie die plötzlich ver-

mehrte Nachfrage gewöhnlich bewirkt, durch die allgemeine Vertheilung vermieden würde.

Die Konserven haben dann noch einen weitern, nicht zu unterschätzenden Zweck: sie ermöglichen eine Abwechslung unter den verschiedenen Lebensmitteln; das wird namentlich für Ambulancen zu ihren Gunsten schwer in's Gewicht fallen. — Für unsere militärischen Verhältnisse fallen nun allerdings viele der berührten Punkte weg. Die Mehrzahl der Kommission fand, daß bei der Art und Weise, nach welcher die Schweiz durch ihre speziellen, innern und äußern, Verhältnisse Krieg zu führen gezwungen sei, die Möglichkeit immer geboten bleibe, der Truppe frisches Fleisch zu verschaffen, und daß, wo das für einige wenige Tage nicht der Fall sein möchte, Ersatz durch vegetabilische Nahrung, Speck, Käse u. s. w. genügen würde.

Ein Mitglied äußerte den Wunsch, es möge die Kommission sich dahin aussprechen, daß das eidgen. Militärdepartement bei Anlaß eines Feldmanövers an einer kleinern Truppenabtheilung die Verpflegung durch Konserven praktisch versuchen möchte. Die Kommission stimmte bei.

Der Umstand, daß in Mainz von Staatswegen mit dem enormen Anlage-Kapitale von 900,000 Thlrn. eine neue Konserven-Fabrik gegründet wurde, beweist genügend die Aufmerksamkeit, welche im deutschen Reiche dieser Branche des Armeeverpflegungswesens gewidmet wird. Ich möchte noch erwähnen, daß bei einem vergleichenden Versuche in Preußen während eines anstrengenden Feldmanövers eine Truppenabtheilung nur mit Konserven verpflegt wurde. Periodisch vorgenommene Wägungen der Mannschaft ergaben dabei, daß dieselbe allerdings an Gewicht verlor und zwar die Offiziere, die an eine gewähltere Kost gewöhnt sind, mehr als die Mannschaft, daß aber die Leistungsfähigkeit der Truppe nicht sank; es scheint somit à la Bantingcur nur das Fett geschwunden zu sein.

Gehe ich nun nach diesen vielleicht nicht ganz überflüssigen Bemerkungen zu den vorliegenden Konserven über, so zerfallen sie in

a. animalische,
b. vegetabilische,
c. gemischte.

A. Die animalischen Präparate lassen das Fleisch entweder in nahezu unverändertem Zustande, oder aber sie ändern denselben künstlich ab:

I. Konservirtes Fleisch von Hrn. Th. Bäschlin, Fabrikant chemischer Verbandstoffe in Schaffhausen:

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

Herr Bäschlin theilte mit, die sehr einfache Zubereitungsweise gehe in der Art vor sich, daß das zur Entfernung der Luft mit dem Holzhammer geklopfte Fleisch einfach in die carbirte entfettete Baumwolle eingeschlagen wird, nachdem die Letztere in eine Lösung von 90 Theilen Spiritus und 10 Theilen reiner Carbolsäure war getaucht und dann wieder ausgepreßt worden. — Das Packmaterial kann nach erfolgtem Auslaugen wieder verwendet werden.

Das Fleisch war sehr leicht auszupacken, da in Folge der umhüllenden Gaze keine Baumwollenpartikelchen daran haften; es sah etwas geschrumpft (Einwirkung des Weingeistes) aber vollkommen frisch aus. Auf dem Durchschnitte zeigten sich auch die inneren Theile schön fleischroth und vollkommen frisch. Alle Zersetzungs- resp. Fäulniß-Symptome fehlten. Roh gekaut war das Fleisch sehr zäh und schmeckte exquisit nach Carbolsäure. Eine Stunde in Brunnenwasser gelegt, hattees sein geschrumpftes Aussehen etwas verloren; das Wasser roch und schmeckte stark nach Carbolsäure; nach anderthalbstündigem Kochen in frisch zugesetztem Wasser schmeckte die Fleischbrühe und das Fleisch, das sich jetzt ziemlich gut kauen ließ, immer noch nach Carbolsäure, ein Uebelstand der geringer, aber doch nicht ganz gehoben war, nachdem das Fleisch zwölf Stunden in Wasser gelegen hatte, das während dieser Zeit einmal war erneuert worden; das Fleisch war jetzt ganz gut zu kauen, roch aber selbst nach dem Kochen noch gut bemerklich nach Carbolsäure; doch wäre gewiß der Gehalt an Carbolsäure, der jetzt noch geblieben war, nicht gesundheitsschädlich; allein er genügt, um den wiederholten Genuß solchen Fleisches den meisten Menschen widerlich, vielleicht unmöglich zu machen.

Trotz der Billigkeit und der leichten Ausführbarkeit, sowie der sonstigen Zweckmäßigkeit der Methode ist sie zum Feldgebrauche so lange nicht zu verwenden, als es nicht gelingt, den Carbolgeschmack leicht und rasch zu entfernen und das längere Eintauchen in Wasser zu verhüten.

II. Konservirtes Fleisch von Herrn Professor Sacc in Neuenburg:

Durch irgend eine Austrocknungsmethode stellt Professor Sacc ein Fleisch dar, das in größern und kleinern Stücken sehr hart wird; es sieht dunkelbraun aus, auf der Schnitt- resp. Sägefläche erkennt man einzelne hellrothe Muskelbündel; roh gekaut schmeckt es wie natürliches Fleisch, doch können nur geschabte oder ganz fein geschnittene Partikel roh gekaut werden. Ich machte folgende Proben: ich theilte das Fleisch, das, entsprechend 4 Pfund rohem Fleisch, etwas über Mannsfaust groß war, in 2 Centimeter dicke und 5 Centimeter lange Quadrate:

1. Sofort gekocht (jeweilen anderthalb Stunden), blieb es zäh, trocken, kaum kaubar.

2. Mit dem von Professor Sacc zum Kochen beigelegten Salze, das ich für Ammonium chloratum crystallis. halte, gekocht, war es etwas besser zu kauen, aber immerhin noch fast ungenießbar.

3. Nach zwölfstündigem Einweichen in Wasser, das dabei nur einen Fleischgeruch annahm und etwas salzig schmeckte, aber absolut nicht übel roch, war das Fleisch etwas aufgequollen, roch nicht unangenehm, ließ sich schwer kauen; es blieb zwischen den Zähnen grobfaserig; gekocht war es zäh, schmeckte etwas fade.

4. Mit dem Salz nach zwölfstündigem Wässern gekocht, war es ziemlich schmackhaft und ließ sich leichter kauen.

5. Nach 24-stündigem Wässern blieb der Befund wie bei 3 und 4, nur war nun das mit dem obenerwähnten Salze gekochte Fleisch ziemlich lind, die Suppe schmeckte ordentlich, das am Fleische haftende natürliche Fett war auch genießbar; Kochsalz ersetzte Ammon. chlor. nicht.

Das konservirte Fleisch des Herrn Sacc eignet sich, obgleich es wenig Raum einnimmt, leicht transportabel ist und wegen seiner Härte wohl von Würmern verschont bleibt, nicht für den Feldgebrauch, weil seinem Kochen unbedingt ein längeres Wässern vorausgehen muß.

Auf Schiffen und zum Transporte fremder Fleische (Australien, Südamerika) mag die Methode ihre Anwendung finden.

III. Hier möchten wir die von Diez empfohlene Methode einschalten, deren Präparate viel haltbarer sein sollen, als der amerikanische Fleischzwieback, der sich nicht bewährt hat: er behandelt das Fleisch im Dampfe von gewöhnlicher Wärme, der das Eiweiß coagulirt, ohne daß dabei wie beim Kochen 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 bräunlich werden; das Präparat soll sich sehr lange halten und gekocht eine gute Suppe geben, sowie selbst etwas hart aber vollkommen schmackhaft sein.

500 Gramm Fleisch wiegen nach der Präparation nur noch 142 Gramm.

IV. Unter den animalischen Präparaten nahmen diejenigen, die uns durch die gütige Vermittlung des Herrn Major Baron v. Scriba aus der Armee-Konserven-Fabrik von A. Breden und L. Kurth in Wien waren übermittelt worden, eine hervorragende Stelle ein.

An animalischen Konserven waren dabei Rindfleisch mit Bouillon und Gulyàs (Kalbfleisch an Sauce) und zwar in größern und kleinern Blechbüchsen; wir erwähnen dabei, daß es der Fabrik gelungen ist, die Konserven auch in viereckiger Form (mit abgerundeten Ecken) zu liefern; es ist das für die Verpackung und namentlich für das persönliche Nachtragen (Brodsack ꝛc.) sehr wichtig.

Die Büchsen sahen gut aus, d. h. sie zeigten nirgends gewölbte Bodenflächen, was bekanntlich das Anzeichen eingetretener Zersetzung resp. Hervorwölbung der Blechwandungen durch Fäulnißgase ist. Das Blech war nicht allzudick, so daß sich die Büchsen, was im Felde wichtig ist, ohne große Schwierigkeiten öffnen ließen; sehr leicht ging das mit dem eigens zu diesem Zwecke beigelegten Messer. — Beim Oeffnen machte sich kein unangenehmer Geruch bemerkbar, im Gegentheil roch namentlich der Gulyàs sehr gut nach Braten-Sauce; das Rindfleisch roch nicht wie frisches gekochtes Fleisch, sondern wie gewärmtes (zum zweiten Male gekochtes), aber ganz nicht unangenehm.

Das Aussehen des kompakten Inhaltes beider Büchsen war gut.

Roh gekostet schmeckte Gulyàs ganz gut, das Rindfleisch dagegen etwas fettig.

Beide Fleischsorten wurden nur gewärmt d. h. ganz kurze Zeit (ca. eine Viertelstunde) gekocht.

Gulyàs war stark gepfeffert, resp. für böhmisch-ungarische Zungen und Magen berechnet, schmeckte aber sonst vollkommen gut, so daß er ganz den Eindruck eines frischen Gerichtes machte.

Das Rindfleisch dagegen schmeckte wie gewärmtes (d. h. zum zweiten Mal gekochtes) Fleisch, etwas fade. Es war jedoch weich und ohne allen Zersetzungsgeruch und Geschmack. Die Suppe war zu stark gesalzen (ich setzte natürlich kein Salz zu), wie auch das Fleisch, ein Uebelstand, dem sich jedoch leicht abhelfen läßt; sie enthielt nicht zu viel Fett und hatte den Geschmack einer Rindfleischsuppe. — Verdünnte man, um den Salzgehalt zu vermindern, stark mit Wasser, so schmeckte sie entschieden schwach und fad.

B. Vegetabilische Konserven:

Ausgezeichnet waren die vegetabilischen Konserven: ich hatte von derselben Fabrik eine große Büchse mit Bohnen (Brechbohnen). Sie erschienen schon äußerlich frisch, schön grün, waren weich und schmeckten gut, etwas salzig, doch nicht zu viel. Sie lagen in einer wasserhellen, schwachsalzig schmeckenden Flüssigkeit. Ungefähr zehn Minuten gekocht, schmeckten sie sehr gut, so daß auch die weiblichen Schiedsrichter sie als vortrefflich erklärten. Die übrigen mir bekannten Gemüse-Konserven (komprimirtes Gemüse in Tafeln) leiden alle an dem Uebelstand, daß sie vor dem Kochen längere Zeit müssen in Wasser gelegt werden; das macht sie natürlich für den Feldgebrauch untauglich.

C. Gemischte Konserven:

Von den gemischten Konserven lagen Erbswürste, vor, ebenfalls von Breden und Kurth. Die Einpackung ist gut: das Pergamentpapier ist sauber und solid; die Wurst ist mürbe, läßt sich also leicht schneiden und zerkleinern. Doch bildet der 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 gepfeffert war; von ranzigem Geschmack keine Spur.

Das österreichische Reichs-Kriegs-Ministerium hat an verschiedenen Orten solche Konserven ein Jahr lang deponiren und dann durch eine Kommission untersuchen lassen; die Experten-Berichte, die unserer Kommission in Kopien vorlagen, lauten sehr günstig.

Eine Büchse Fleisch und eine solche mit Bohnen habe ich vor vierzehn Tagen geöffnet und seither in einem geschlossenen Zimmer aufbewahrt, das Fleisch schmeckte noch wie beim Oeffnen der Büchse; die Bohnen, welche frei auf der Oberfläche lagen, sind schwach mit Schimmelflecken bedeckt, die untern Schichten sowie die obern, die von Flüssigkeit bespült waren, sind dagegen ganz frisch und sehr gut genießbar.

Die Detail-Preise, die sich bei größern Bestellungen laut gef. Mittheilung bedeutend reduciren würden, sind folgende:

	fl. kr.
Konzentrirte Bouillon in Blechflaschen zu 12 Portionen per Flasche à	1. 80
Die Flaschen sind mit Korkstöpseln verschließbar und hält sich die Bouillon, nachdem die Flasche geöffnet, noch zwölf Tage.	
Moc=turtle=Suppe in Blechbüchsen à 3 Portionen	1. 34
Moc=turtle=Suppe in Blechbüchsen à 6 Portionen	1. 80
Rindfleisch mit Bouillon (konzentrirt) in Blechbüchsen à 2 Portionen . . .	— 80
Rindfleisch mit Bouillon (konzentrirt) in Blechbüchsen à 4 Portionen . . .	1. 50
Nachdem das Fleisch aus der Büchse genommen, wird der Bouillon für jede Portion etwa 1 Seidel heißes Wasser zugesetzt, wodurch man eine kräftige und schmackhafte Suppe erhält.	
Gulyàs in Blechbüchsen à 2 Portionen .	— 80
„ „ „ „ 4 „ . .	1. 50
Rinderfilet mit Madeira=Sauce in Blechbüchsen à 2 Portionen	1. 80
Rinderfilet mit Madeira=Sauce in Blechbüchsen à 4 Portionen	3. 36
Kalbfleischfricandeau in Blechb. à 2 Port.	1. 34
„ „ „ à 4 „	2. 50
Zuckererbsen „ „ à 2 „	— 90
„ „ „ à 4 „	1. 68
Brechbohnen (grüne Fisolen) in Blechbüchsen à 2 Portionen	— 72
Brechbohnen (grüne Fisolen) in Blechbüchsen à 4 Portionen	1. 24
Teltower Rüben in Blechbüchsen à 2 Port.	— 72
„ „ „ „ „ 4 „	1. 24
Weißkohl „ „ „ 2 „	— 48
„ „ „ „ „ 4 „	— 84
Rothkohl (säuerlich) in Blechb. „ 2 „	— 72
„ „ „ „ „ 4 „	1. 24
1 Erbswurst . . . „ 4 „	— 55
1 Bohnenwurst m. Hammelfl. „ 4 „	— 55
1 Linsenwurst mit Rindfleisch „ 4 „	— 55
Der vierte Theil einer Wurst liefert mit dem entsprechenden Zusatz von Wasser eine schmackhafte und kräftige Suppe.	

Es scheint mir, daß wenigstens für unsere Ambulancen namentlich die Gemüse=Konserven äußerst praktisch und zweckdienlich sind: sie würden ermöglichen, jederzeit eine sehr oft nicht nur angenehme, sondern sehr nöthige Abwechslung in den Speisezettel zu bringen und zwar überall und zu jeder Zeit. Dabei ist der Transport einfach.

Als tragbaren Proviant empfehlen sich die gemischten Konserven um so mehr, als ja die Breden'schen Präparate eine Abwechslung gestatten (Erbswurst mit Fleisch und Speck, Bohnenwurst mit Hammelfleisch, Linsenwurst mit Rindfleisch), die vor der Abneigung schützt, welche der anhaltend wiederholte Genuß der Erbswurst oft erzeugt.

Ich habe schließlich noch zweier Präparate zu gedenken. Zum Frühstück empfiehlt die Kommission, auf Veranlassung des Hrn. Oberst H. Wieland hin, bekanntlich die Chocolade, allein oder abwechslungsweise. Die vom Herrn Präsidenten den Kommissionsmitgliedern vorgelegte Form der Verpackung ist eine sehr gelungene: es sind kurze Cylinder, die Umhüllung besteht aus einer doppelten Lage starkem Papier, oben und unten liegen Kartonscheibchen.

Ich habe eine solche „Chocolade=Patrone" 5 Tage in einer Rocktasche nachgetragen, ohne auf Schonung Rücksicht zu nehmen: die Einhüllung hat nicht gelitten. — Der Inhalt besteht in 75 Gramm Chocoladepulver mit Zucker: es lagen 5 Qualitäten vor (von 17½ Cts. bis 19½ Cts. per Portion mit Einzelverpackung, ohne letztere entsprechend billiger), die alle 5 gut sind; sie kochen sich gut und liefern ein sehr schmackhaftes Getränk, das sich bei unserer Wehrmannschaft rasch einbürgern wird.

Wir halten die Einführung der Chocolade für einen sehr glücklichen Griff.

Von Herrn Stabshauptmann Hegg war der von Diez empfohlene Kaffeeschnaps hergestellt worden, eine braune Flüssigkeit, die exquisit nach Kaffee riecht und nach süßem Kaffee und Schnaps schmeckt. Der Zusatz von einigen Tropfen Zimmttinktur, wie ihn Hegg empfiehlt, hebt den Wohlgeschmack bedeutend. Der Kaffee=Liqueur, der unverdünnt im Magen sofort ein Wärmegefühl bewirkt, ist angenehm zu trinken, verdünnt jedenfalls gesunder als unverdünnt, namentlich aber mit warmem Wasser verdünnt sehr zu empfehlen.

Eine gute Bereitung des Kaffee ist schon an und für sich schwieriger, als man glaubt: im Felde stellen sich ihr eine Menge Schwierigkeiten entgegen; ein gut zubereiteter Kaffee=Liqueur wäre daher ein großer Vortheil, da er in compendiöser leicht transportabler Form ein Präparat 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 außerordentlich erwünschte Erfrischungs= und Belebungsmittel und zwar in einer Zusammensetzung, die vor dem Forum der Sanitäts=Polizei und der Hygieine wohl bestehen kann.

Das Präparat wird erhalten aus einer Destillation von 20,0 geröstetem Kaffee und 25,0 Zucker, mit 30,0 Spiritus und 70,0 Wasser.

Der Kaffeeschnaps würde namentlich auch auf Märschen seine Anwendung finden. Bekanntlich treten bei anhaltenden Märschen in heißer Sonne sehr oft durch die ungewohnte Ueberanstrengung, namentlich aber in Folge der Eindickung des Blutes, wie sie das profuse Schwitzen (massenhafte Abgabe des Blutwassers) bewirkt, Ohnmachten ein, die häufig für den befallenen Soldaten perniciös werden. Der Genuß von Wasser ist da ein dringendes, physiologisches Bedürfniß, das gewiß in manchem Falle, prophylactisch angewendet, als sehr einfaches Vorbeugemittel wirken würde. Man lasse die Soldaten Wasser trinken, aber mit der nöthigen Vorsicht, wie sie die plötzliche Aufnahme eines größern Quantums kalter Flüssigkeit in den erhitzten Organismus erfordert. Die Mischung des Wassers mit etwas Kaffeeschnaps würde hiebei doppelt wohlthätig wirken. Immerhin müßte ein langsames Trinken empfohlen werden.

Ich kann noch beifügen, daß die basellandschaftliche

Offiziersgesellschaft, welcher ich seither sämmtliche Präparate vorlegte, sich dahin aussprach, daß die Einführung der Chocolade gutgeheißen, der Kaffeeschnaps lebhaft zu begrüßen und die Breden'schen Konserven sehr genießbar und empfehlenswerth seien.

Somit wäre meine Aufgabe zu Ende. Bei der Wichtigkeit der Verpflegung der Truppe, die bei uns, wo der Soldat plötzlich aus seinen, den persönlichen Neigungen und Bedürfnissen möglichst angepaßten, bürgerlichen Verhältnissen in einen Militärdienst treten muß, der bedeutende und zwar erhöhte Anforderungen an seine Leistungsfähigkeit stellt, noch sehr an Bedeutung gewinnt, wäre es nach meiner privaten Ueberzeugung gut, wenn der Arbeit der Kommission bei einem Feldmanöver ein praktischer Versuch folgen würde. Es würde sich dann zeigen, inwiefern unsere mehr theoretischen Schlußfolgerungen unter den bestehenden Verhältnissen, mit denen immer gerechnet werden muß, praktisch verwerthbar wären und wie weit sich die erprobten Erfahrungen anderer Staaten auch auf unsere Armee anwenden lassen.

Eine Hauptmannsschule.

Von einem Basler Infanterie-Offizier.

(Fortsetzung.)

Administration. Beim Antritt der Funktionen eines Hauptmanns übernimmt der Offizier neben der Leitung seiner Kompagnie auf dem Exerzierplatz und im Feld noch die Führung des Haushaltes derselben. Dieselbe zerfällt in zwei Theile, den personellen und den materiellen Theil, welche beide Zeit und Mühe nicht nur in, sondern auch außer dem Dienst in Anspruch nehmen.

Wenn irgend eine Branche schwierig in Theorien zu dociren ist, so ist es diese. Sie ist sowohl Sache der Naturanlage und des Charakters, als des Gedächtnisses und der Uebung, hauptsächlich der Uebung; Charaktersache ist sie insofern, als sie einen scharfen und richtigen Blick erfordert in Behandlung und Beurtheilung der Individuen, besonders in Bezug auf die Auswahl der Unteroffiziere, Gedächtnißsache, so weit sie tabellarische Arbeiten betrifft, Uebungssache in Bezug auf das Ganze. Einem Kaufmann, einem Oekonomen, besonders einem solchen, der viel mit Untergebenen zu verkehren hat, wird die Administration wenig Schwierigkeiten machen, während mancher andere sonst gute Offizier sich nur mit großer Mühe in die ihm ungewohnte Arbeit finden wird. Es scheint uns somit rathsam, nicht zu viele Zeit auf dieses Fach zu verwenden. Der Hauptmann wird ja dennoch, bis er richtig eingearbeitet ist, wohlthun, jeweilen bei seiner Arbeit das Reglement zu Rathe zu ziehen (was er für seine übrigen Verrichtungen nicht thun kann).

Taktik. Der schweizerische Infanterie-Offizier bekommt aus seiner Aspirantenschule einige Kenntniß der taktischen Grundsätze mit auf seinen Lebensweg und lernt in den Wiederholungskursen dieselben im Terrain handwerksmäßig verwenden — oder soll es lernen. Nehmen wir aber acht Jahre an als mittleren Zeitraum, dessen der Aspirant bedarf, um zum Hauptmannsgrad, weitere vier Jahre, um zum Majorsgrad zu gelangen, blicken wir dann auf die letzten zwölf oder auch nur acht Jahre zurück und rekapituliren wir, wie viel von den Reglementen sowohl als von der taktischen Verwendung derselben während der Zeit seine Geltung bewahrt hat! Nehmen wir an, wie viel seit jener Zeit verschwitzt, verflogen, und bedenken wir auf der andern Seite, wie schwierig es ist ohne eine Basis solider Grundkenntnisse, ohne die Hülfe eines wohlmeinenden Leiters den richtigen Weg der Studien zu verfolgen, ohne an den unzähligen Klippen der falschen Theorien, die überall auftauchen, zu scheitern. Bei dem Bilde, das sich da vor unsern Augen aufthut, tritt die Nothwendigkeit gebieterisch vor uns, daß einmal eine feste Hand eingreife, dem Zurückgebliebenen nachhelfe, den auf Irrwege Gerathenen auf die richtige Fährte zurückbringe, die Ansichten und Ideen sichte und Alle auf der Bahn zum vorgeschriebenen Ziel um einen guten Ruck vorwärts bringe.

Der Infanterie-Subaltern-Offizier kann, um die Sache bei ihrem Namen zu nennen, während seines Verbleibens im Auszug einer wenigstens einmaligen tüchtigen Nachhülfe nicht entbehren, wenn er seine Kompagnie mit Verständniß soll führen können, wenn er sie nicht nur auf ebener Allmend nach vorgeschriebenen Formen soll bewegen können, sondern auch im Feld, im Terrain, ohne daß sie unnöthigen Schaden nehme (von Ermüdung, im Feuer ꝛc.) soll zu verwenden verstehen, wenn ferner ein Manövriren nach einheitlichem Prinzip, eine gleichförmige Truppenführung und Instruktion in unserer Armee erreicht werden soll. Wie die Dinge heute stehen, werden wir, im Kleinen wenigstens, dazu nicht gelangen, denn erstens sind die besseren (deutschen und französischen) Lehrbücher nicht für unsern Standpunkt geschaffen, sie verlangen vom Offizier eine bessere Arbeit, indem sie auch ein besseres Werkzeug voraussetzen, darum bei uns oft jene Knorzereien, die daraus entstehen, daß wir mit unserm Ratursoldat etwas verlangen, was nur der Kunstsoldat auszuführen fähig ist; zweitens aber werden die einzelnen Unterführer, je nach den verschiedenen Lehrbüchern, welche der Zufall in ihre Hände gespielt, eine verschiedene Theorie oder eine verschiedene Praxis ins Werk setzen wollen, so daß wenn der Eine so, der Andere anders verfährt, Einer des Andern Absichten nicht erkennen, geschweige denn sie unterstützen kann. (Wir wollen dabei nicht sagen, daß nicht Einzelne gar keine Ansichten haben, und hiedurch Untergebene, Nebenleute und Vorgesetzte noch mehr zur Verzweiflung bringen.)

Kommen wir auf unsere Hauptmannsschule zurück, so wissen wir aus dem Examen, daß jeder Schüler die allgemeinen Grundsätze der Taktik und speziell diejenigen der neueren Kriegführung kennt. Es wird sich also zuerst hauptsächlich nur um ein die Materie ordnendes Repetitorium handeln, dann um Anleitung zu ferneren nutzbringenden Studien.

Vor Allem muß hier in das Gelernte System und Harmonie gebracht werden, und wird das nicht der leichteste Theil des Instruktors sein, denn so viele Schüler, so viele Auffassungen.