Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =

Gazetta militare svizzera

Band: 30=50 (1884)

Heft: 31

Artikel: Neuerungen bei der italienischen Artillerie

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-95995

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: 21.11.2025

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

Allgemeine

Schweizerische Militär=Zeitung.

Organ der schweizerischen Armee.

XXX. Jahrgang.

Ber Boweig. Militarzeitschrift L. Jahrgang.

Bafel.

2. August 1884.

Nr. 31.

Erscheint in wöchentlichen Rummern. Der Preis per Semester ist franko burch die Schweiz Fr. 4. Die Bestellungen werden direkt an "Benno Bchwabe, Verlagsbuchhandlung in Vasels" abressirt, der Betrag wird bei den auswärtigen Abonnenten durch Nachnahme erhoben. Im Auslande nehmen alle Buchhandlungen Bestellungen an. Berantwortlicher Redaktor: Oberstlieutenant von Elgger.

Inhalt: Renerungen bei ber italienischen Artillerie. — Die Nahrunges und Genugmittel an ber schweizerischen Landesausstellung in Burich 1883. — v. Lettow-Bordect: Ariegsgeschichtliche Beispiele. — Der Feldenft ber brei Baffen. — v. Corvisart: Artilleriemasse und Divisionsartillerie. — Eidgenossenschaften Bundesbeitrage. — Ausland: Deutschland: Zeiteintheilung für bie Herbfühungen bes Garbeforps. Desterreich: Das fünfzigfährige Dienstillung eines Unterossiziers. Krankreich: Artilleriemander. Die Spionenriecherei. Ruptand: Nangverhältnisse der Offiziere. Griechenland: Notizen über die Armee. — Berschiedenes: Schweizerische Baffenindustrie in früherer Zeit. Eine bedeutende Marschleitung. Dynamitgeschüp. Neue Zielmethobe. — Bertchtigungen.

Neuerungen bei der italienischen Artillerie.

Die "Rivista di Artigleria e Genio" bringt eine eingehende Abhandlung über den gegenwärtigen Stand des hinterladmaterials bei der italienischen Feldartillerie und gibt dazu einen ausführslichen Bericht über die im Studium befindlichen Reuerungen. Nichts charakterisitt eine Armee oder Wasse so sehr wie ihre Bestrebungen, weshalb wir den Bericht im Auszuge wiedergeben.

Parkmagen mit tragbarer Schmiebe. Das Vorgeben anderer Artillerien veranlagte die Artilleriekommission, eine tragbare Feldschmiede, verladen auf den Parkwagen M. 1876, in Prüfung zu nehmen. Nach vorgangigen Bersuchen murbe von ber Prazisionsmerkstätte eine berartige Feldschmiebe erstellt und auf einem Parkwagen untergebracht, zusammen mit einer beweglichen Brude. Zwed ber letteren mar, beim Uebergang ber Batterie über schmale Graben ober bei ber Verladung in Eisenbahnwaggons zur Hand zu fein. Die angestellten Berfuche maren aber diefer Brude, welche auf bem Schmiebefarren ber Batterie nachgeführt merben follte, menig gunftig, fo baß fie fallen gelaffen murbe, die tragbare Schmiebe bagegen erfreut sich vielfacher Zustimmung. Ihr Gewicht wird möglichst beschränkt, um auf bem gleichen Wagen, welcher bespannt mit 6 Pferben ber Manoverbatterie zu folgen hatte, noch Raum für Werkzeng aller Art, vornehmlich zur Erbarbeit, ju finden. Freilich fteht zu befürchten, bag die für bas Gefammtgewicht bes Wagens beftimmte Grenze von 18 Bentner ben letteren Bortheil, und bamit ben hauptvortheil ber tragbaren Schmiebe, verichwinden mache. -

Doppelt mirkenber Bunber. Die ein- ler in der Diftangschätzung und die Unregelmäßigs schlägigen Studien begannen im Jahr 1877, erlit- feiten der Brennzeiten ausgleicht. Dagegen ist die

ten erst manche Berzögerung und wurden in den letten Jahren zu glücklichem Ende geführt, so daß die allgemeine Einführung des Doppelzünders bei der Feld- und Gebirgsartillerie nur noch von dem Resultate groß angelegter Massenversuche abhängt, welche in den dießsährigen Schießschulen vorgenommen werden. Bei dem vorgeschlagenen Modell wirken die beiden Funktionen des Zünders, jene auf Zeit und jene durch Ausschlag, völlig getrennt, so daß z. B. der Zünder nur auf Zeit sunktionirt, wenn auch zwischen Geschüt und Ziel Hindernisse, wie Hecken, Bäume u. dgl., sich besinden; oder nur durch Anschlag, wenn auf eine größere Entsernung geschossen werden soll, als die Zeitzündung erlaubt.

Der boppelt wirkenbe Bunder gemahrt gegenüber bem jest in Gebrauch stehenden Zeitzunder auch ben weiteren Bortheil, daß er auf ganz kleine Schußbistanzen (bis 50 Meter vom Geschuh) zur Wirkung gebracht werben kann, so daß bas Shrapenel zur Ersehung ber Kartatschuchse sich eignet.

Kammershrapnel. Frühere vergleichenbe Bersuche zwischen Kammershrapnel und Röhrensstrapnel ergaben eine Ueberlegenheit bes ersteren beim Jem.-Geschütz, nicht aber beim Feldgeschütz kleinen Kalibers und führten zu einer Reihe von neuen Proben, welche im Gegensatz zu ben reglesmentarischen gußeißernen Geschossen mit Stahlsshrapnels vorgenommen wurden. Es zeigte sich bann, daß das Kammersystem auch beim kleinen 7cm.-Kaliber von gleichem Vortheil war, wie beim 9cm.-Geschütz.

Gegenüber bem bislang üblichen Shrapnel ist ber hauptsächlichste Vortheil bes Kammershrapnels ber, baß es auch bei sehr großen Sprengintervallen noch beträchtliche Wirkungen ergibt und so bie Fehler in ber Distanzschäung und bie Unregelmäßigsteiten ber Brennzeiten ausgleicht. Dagegen ist bie

seitliche Ausbehnung bes Streuungskegels eine geringere. Das meiste Bebenken erweckt bie Berswendung von Kammershrapnels gegen Ziele, die hinter natürlicher ober kunftlicher Deckung aufgestellt sind.

lleber die Zulässigkeit der neuen Geschosse, sowie ber boppelt wirkenden Zunder werden wieder regimentsweise vorgenommene Bersuche in den Schießeschulen von ausschlaggebender Bedeutung fein. —

Einheitsgeschoß für bie Felbartillerie. Die gleichen Bersuche sollen schließlich ein Urtheil über bie Zulässigkeit bes Shrapnels als Einheitsgeschoß ermöglichen. Der doppelt wirkende Zünder ift hiebei selbstverständlich.

Bon vornherein ist klar, daß das Shrapnel die Granate nicht ersetzen kann im Kampf gegen seste Ziele. Für den Zweck des Einschießens ist das auf Perkussion verwendete Shrapnel mit gleichem Ersolg wie die Granate zu gebrauchen, die Schußewirkung dagegen ist nicht dieselbe; wie das namentlich hervorgeht aus Versuchen der schweizerischen Artillerie, während ähnliche italienische Versuche ein besseres Resultat ergaben.

Die Verwendung kurz tempirter Shrapnels statt ber Kartatschüchsen wird bald befürwortet, bald lebhaft bekampst. Diese Ungleichheit ber Ansichten rührt wohl von der Ungleichheit der bislang zu diesen Versuchen verwendeten Zünder her. —

Borrichtung für beschleunigtes Rich = ten. Es ift ber Felbartillerie bis beute nicht ge= lungen, bem Richtverfahren jene mit Genauigkeit vereinte Raschheit zu geben, welche munichbar mare. Die einzige bis jest bekannte Losung bes michtigen Problems wird burch die megbaren Drehungen ber Sohenschraube geboten. Diese Lösung ift aber ungenügend, weil sie ber Zuverlässigkeit ermangelt, leicht Verwirrung erzeugt und keine Verifikation gestattet. Bur Berbesserung murbe bei ber frango: fischen Artillerie um die Schraube herum eine freis. formige Schiene mit acht Knopfen angebracht, burch welche die Drehungen gemessen werben sollen. Gine ähnliche Borrichtung wird von der Artilleriekom: mission geprüft, welcher außerdem noch andere zum Theil sehr geistreiche Projekte vorliegen, benen frei= lich die zuvörderft nothwendigen Gigenschaften : Ginfachheit und Felbmäßigkeit, abgeben. -

Panzerung. Die Sicherung ber Feldgeschütze gegen Kleingewehr-, Shrapnel- und Mitrailleusenfeuer ist keine neue Idee, sie hat aber in jungster Zeit zahlreiche Freunde gefunden in Folge der Fortschritte der Handseuerwaffen.

Es stehen sich zwei Panzerspsteme gegenüber und harren ber näheren Prüfung: einerseits tragbare Blechwände, welche auf eigenen Wagen nachgeführt und Angesichts bes Feindes vor das Geschütz gespstanzt werden; anderseits an der Laffete befestigte Panzerplatten. Daß das letztere System das praktischere, ja das allein mögliche ist, braucht wohl nicht weiter außeinandergesetzt zu werden.

Die Rahrungs: und Genugmittel an ber schweizes rischen Landesausstellung in Burich 1883.

Der Bericht über Gruppe 25, Nahrungs: und Genußmittel, Abtheilung III, verfaßt von Dr. E. Schumacher-Ropp, Kantons Chemiker des Kantons Luzern (Hauptmann im Bataillon 42), enthält manche für den Militär nicht uninteressante Ginzzelnheiten und verdient umsomehr Aufmerksamkeit, als derselbe beachtenswerthe Anhaltspunkte für die Heeresverpstegung bietet.

In ber Ginleitung wird gefagt:

"Das allgemeine Gesetz, baß, je komplizirter bie Zusammensetzung eines Körpers, er besto leichter auch Beränderungen unterworsen ist, macht sich in hohem Grabe bei unseren Nahrungsmitteln geltend.

Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff und Stickstoff sind bie Hauptgrundstoffe, aus benen in wechselnden Berhältnissen die organischen Berbindungen aufgebaut sind, und die chemische Analyse unserer Nahrungsmittel zeigt, daß sie alle aus einem reicht lichen Gemenge berartiger organischer Berbindungen bestehen.

Berwefung, Faulniß und Gahrung find bann biejenigen Erscheinungen, die bei ber "freiwilligen" Zersetzung unserer Nahrungsmittel auftreten, b. h. wenn die organischen Berbindungen, sich auflösend, in eine Anzahl einfacher Körper zerfallen.

Es ist nun heute eine unbestrittene Thatsache, baß der Grund der Zersetzung dieser organischen Stoffe nicht in benselben selbst liegt, sondern von Außen kommt und zwar von der Luft als sauerstoffhaltigem Körper — der Orydationsprodukte hervorruft — und ebenso sehr aber als Träger jener kleinsten Lebewesen, die heute mit dem allgemeinen Namen "Mikroorganismen" oder "Mikrosbien" bezeichnet werden.

Diese Mikroorganismen, von benen einige zum unentbehrlichen Hulfsmittel bei Bereitung vieler unserer Nahrungsmittel geworden, bewirken die Zerstörung jeder leblosen organischen Substanz, wie sie auch in mannigsachsten Formen als Krankbeitserreger auftreten und wie die neueste Zeit geseigt, pathologische Erscheinungen an Mensch und Thier in einem ganz neuen Licht erscheinen lassen.

Mit der Erkenntniß, daß das Verderben unserer Nahrungsmittel von deren Kontakt mit der atmosphärischen Luft herrührt, war denn auch der Weg vorgezeichnet, der in der Konservirung der Nahrungsmittel eingeschlagen werden mußte: diejenigen Bedingungen, welche den Lebensprozeß jener nies deren Organismen in irgend einer Weise begünstigen, möglichst von den zu konservirenden Objekten sernzuhalten, aufzuheben und so auch die Entwicklung etwa schon vorhandener Mikroorganismen unmöglich zu machen.

Einzelne ber heute noch geltenben Methoben finb schon seit uralten Zeiten bekannt. — Aegyptische Hieroglyphen, Homer, Hesiod, sprechen schon von ber faulnifthemmenden Wirkung bes Kochsalzes.

Wohl durch eigene Noth und Beobachtungen in der Natur belehrt, scheinen wilde Bölkerschaften das Trocknen des Fleisches und der Fische sich selbst erfunden zu haben; von ben nordischen Boltern | lung gebracht. konnte die konservirende Wirkung ber Ralte auf organische Stoffe unmöglich unbeachtet bleiben, um nicht baraus Rugen zu ziehen, ihre Rahrungs= mittel vor Berberben gu ichnigen. -

Es ist hier nicht der Ort, auf die geschichtliche Entwicklung ber Konservirungsmethoben einzugeben, noch auf die ungähligen Verfahren physikalischer ober chemischer Natur ober Kombination beiber einzutreten. Es genüge, barauf hinzuweisen, baß in einzelnen Ländern die Konservirung der Nahrungsmittel zur blubenben Großinduftrie geworden, bie nicht nur fur bas alltägliche Leben ichon von immer größerer Bedeutung fich erweist, sondern bei Berproviantirung von Schiffen für langere Seereifen und Expeditionen, bei Berproviantirung von Festungen, wie überhaupt für bie Verpflegung ber Truppen im Felbe (man bente an die Erbs. wurst im beutschefranzösischen Krieg 1870/71) eine eminent wichtige Rolle fpielt.

Wenn heute ber Preis vieler Ronferven noch bebeutend hoch erscheint, so muffen wir nicht vergeffen, daß z. B. eingekochtes Gemufe bis 66 % seines Volumens verliert und 1 Rilo konservirte Erbfen 21/2 Rilos frifden Erbfen entspricht, und es muß baran erinnert werben, bag bei Auswahl ber zur Konfervirung bestimmten Nahrungsmittel ftets nur bas Befte und Frifchefte ausgesucht und bie Bubereitung mit ber peinlichsten Reinlichkeit geschehen muß, zumal bie Konfervirung minberer Qualitäten sich nicht lohnt und unsaubere Manipulationen bas Produkt burch Gahrung in ben Dofen 2c. zerftoren.

Auf internationalen Ausstellungen ift bas Stubinm ber Ronferven ftets von hohem Intereffe. Aus ben Buchsen und Flacons lagt fich ein gut Stud Geographie bes betreffenben Landes ftubiren.

Da prafentirt uns Rugland feinen Kaviar, Defterreiche Ungarn Sarbinen, Dele und Bemufe, Italien feine Salami, Mortabella und Dele, Frankreich Truffel, Spargel, Erbsen, Artischoken, Sarbinen, Spanien und Portugal Oliven, mari= nirte Muscheln, Deutschland seine nordbeutschen Seldmaaren, geraucherten Lachfe, Male, marinirte Sarbinen und in Zufunft auch wieder die Straßburger Banfeleberpafteten, die Rieberlande Gemufe, Suppen, Saucen, Standinavien Fischkonserven, England bie Bitles, Auftralien und Amerita bie Fleischertratte, Ufrika bie Datteln, Feigen, Ananas, Bananen, China und Japan Ingwer, Bambus: icoflinge, egbare Bogelnefter zc. und die Schweiz endlich die Milchpraparate." -

Ueber die Fleischkonserven wird u. A. bemerft:

"Bur ichweizerischen Fleischkonserveninduftrie uns wendend, muffen wir als beren hauptfit bas Teffin bezeichnen und bie Ausstellungen ber Firmen Bernasconi frat, in Mendrisso, Carmine Franc. in Bellinzona, Croce Luigi in Bellinzona und Guine bani Pietro bi Gaetano in Lugano werden auf jeben Befucher ben Ginbruck gemacht haben, bag biefer Industriezweig es zu einer hohen Entwid- | (Rinds. und Ochsenfleisch) hatte nur zwei Aus-

Die Salami = Baumstamme pon 2,40 m. Länge und 20 cm. Dide zeugten von einer staunenswerthen Technif, und auch die Brufung biefer Konferven-Monftra auf Qualitat ließ nichts zu munichen übrig.

Wir burfen biefe Teffiner Fabritate getroft ben beften italienischer Provenienz an die Seite stellen und ift nur zu munichen, bag bas ichweizerische Bublitum auch beffen eingebent bleibt; es tonnte fonft in ben Fall tommen, die eigenen Lanbespro= butte unter frember Feber und vielleicht mohltline genderen Namen mit theurerem Gelbe wieber aus Italien gurudzukaufen! Ich betone bies umsomehr, als in einem anderen Zweig ber Nahrungsmittel= industrie mir ein Fall bekannt ift, mo bas fcmeis zerische Produkt in großer Quantitat nach Stalien ausgeführt wirb, wohin also Fracht und Boll ent= richtet werben muß. Durch bie einfache Manipulation bes Umpackens und ber "Ausruftung" wird bann bie Waare "italienischer Provenienz" und tommt als "italienisches Fabritat" in ben Sanbel.

Nach ben mir geworbenen Angaben geht ber Export der Tessiner Fleischkonserven besonders nach Deutschland, Frankreich, Belgien (und 3ta= lien ?!).

Die frifden Waaren, die früher faft ausschließ= lich im Ranton Teffin blieben, werden nun, Dank ber Gotthardbahn, auch exportirt; als Hauptkon= fumenten ber Teffiner Produtte werden Bafel, Burich, Lugern und Genf bezeichnet.

Um einen Begriff von bem Umsatz ber Waare zu geben, will ich ben Sahresumfat einer ber oben gitirten Firmen bier folgen laffen:

Queft. Firma ichreibt:

Wir schlachten per Jahr ca. 600 Schweine, 250 Ochsen, nebst einer großen Angahl Rleinvieh, welche für bie Burftfabritation verwendet werben und erftellen:

Zirka 300 Ztr. Salami,

Salamini I. qualità, 130 "

II. 60

Mortabelle mit Leber, 50 "

à la Bolognesa, 40 "

40 Salami testa, jum Rochen,

Galantine, in und ohne Schachteln 40 aufbewahrt,

250 Speck (welcher ungerauchert zwei Jahre aufbewahrt werden kann und fich vorzüglich zum Rochen eignet),

50 Schweineschmalz,

gerollte und ausgebreitete Pancette, 50 Schinken mit Knochen, jum Roh= No. 500 effen,

300 Schinken ohne Knochen, gum Roheffen.

200Schinken ohne Knochen, zum Rochen. Ferner 500/50 Zentner frische Waare, wie: frifche Burfte, Bobeghini, gefüllte Schweinsfuge, Ralbsmürste 2c. -

Das rühmlichst bekannte, an ber Sonne geborrte und nachher geräucherte Bunbner Rauchfleisch

steller gesunden: Gbor. Pinosch in Ardez, Engadin, und Fritz Gisinger in Chur. Der Export dieses ganz ausgezeichneten Artikels sollte entschieden enerzgischer in die Hand genommen werden. —

Ein Produkt, das die ungetheilteste Anerkennung gefunden, ist das von Frz. Burki in Stettlen, Kt. Bern, ausgestellte, schon früher prämirte, geräucherte Schweinesteisch. Burki hat ein Verfahren aufgefunden, das alle Vorzüge der Schnell= und Langsamräucherei in sich vereinigt und welches es ermöglicht, bei hite und Kälte ein konstantes Probukt zu erzielen.

Das amerikanische Probukt hat in Folge seiner Billigkeit bas hiesige zu verbrängen gebroht, obschon basselbe von Natur nie bas Zarte, welches uniere Stallthiere haben, auch haben kann, abgesehen von hohem Salzgehalt und schlechter Dörrung. Besonders in den ersten Jahren, als amerikanische Waare unseren Markt aufing unssicher zu machen, war es ein fürchterliches Produkt, salzig und schmierig und fast nicht zu genießen.

Doch die praktischen Amerikaner hatten den Geschmack der Europäer balb herausgefunden und fingen an, ihr Produkt zu verbessern, so daß der amerikanische Konsul in seinem Konsularbericht triumphirend sagen konnte, die amerikanische Waare werde in Basel und anderen Schweizerstädten als Berner Speck verkauft. Dasselbe hätte nie vorkommen können, wenigstens nicht in dem Maße wie jetzt, wenn man von Ansang an die Gefahr richtig erkannt und mit Ausbietung aller Kräfte eine möglichst vollkommene, milbe Waare auf den Markt geworfen hätte.

Wenn man bebenkt, wie eine wichtige Rolle das Schwein im Haußhalte bes Menschen spielt und wie schon die ältesten Kulturvölker bemselben ihre Ausmerksamkeit schenkten, kann man auch die Summen, welche für Produkte dieser Art in's Ausland gehen, nicht außer Acht lassen. Umsomehr als dieselben hier behalten werden könnten und vielleicht einst, wenn der Schweiz auf dem Gebiete der Milchwirthschaft die Konkurrenz des Auslandes den Rang immer mehr streitig macht, hier behalten werden mussen mußen.

Kein Borgehen aber ist besser, um das Interesse einer Sache zu wecken und anzubahnen, als die Ausstellungen, und wenn ich als Kleinhandwerker 1880 in Luzern unbekümmert um Lob oder Tadel den Borstoß wagte, geschah es nur im Bewußtsein, für die Hebung meines Handwerks alle Kräfte eingesetzt zu haben.

Wenn in fast allen Zweigen ber Industrie es für ben Absat von großem Einflusse ist, wie sich die Waare präsentirt, so gilt dies auch ganz bessonders von den Fleischwaaren. In dieser Hinsicht wird in der Schweiz viel gefehlt und gar oft ein gutes Produkt in Folge seiner ungeschlachten Form oder seiner wenig einsadenden Umhüllung einsach ignorirt; ebenso widernatürlich sind die buntfardigen Zuckerüberzüge, mit denen in den Schausenstern der Fleischer die Fleischwaaren ausgeputzt sind. Wir müssen dies als arge Geschmacksverirrungen bes

zeichnen und burften sich viele ber Herren Fleischer an ber Ausstellung ber Tessiner Kollegen ein Beisspiel nehmen, wie die Produkte ausgerüstet werden mussen, um auch auf das Auge des Konsumenten einen günstigen, zum Kaufe einlabenden Eindruck zu machen." —

(Schluß folgt.)

Rricgsgeschichtlice Beispiele von v. Lettowe Borbect. Zweite Auflage. Berlin, 1884. R. v. Decker's Berlag.

Im Anschluß an seinen Leitfaben zum Unterricht in der Taktik an den königl. Kriegsschulen, hat der Berfasser seine kriegsgeschichtlichen Beispiele in neuer Auflage herausgegeben.

Dieselben sind fast außschließlich ben Kriegen von 1866 und 1870/71 entnommen, daher denselben eine gedrängte Uebersicht beider Feldzüge vorausgesett ift.

Das Buch bient zwei Zweden: Zunächst illustrirt es in klarer und einfacher Weise die hauptlehren der Taktik und sodann erleichtert es benjenigen Offizieren, welchen die Zeit zum Studium der sehr voluminösen Quellenwerke fehlt, Verständniß und Einsicht in die wichtigsten Schlachten und Gesechte der genannten Campagnen. Zahlreiche deutliche Kroquis mit sorgfältigen Truppeneinzeichnungen sind eine schähenswerthe Beigabe dieses lehrreichen und empfehlenswerthen Buches. — A. S.

Der Felddienst der drei Waffen. I. Theil. Wit 29 Figuren im Text. Iglau, 1884. Verlag von Paul Bäuerle. kl. 8°. 170 S. Preis Fr. 3. 50.

Unter obigem Titel ist soeben ein Werkchen ersichienen, bas von Seite unseres gesammten Offizierskorps bie größte Beachtung verbient. Es sind barin Auszüge aus ben öfterreichischen Exerzierzreglementen enthalten und schließlich ist auch bas Gesecht größerer Truppenkörper behandelt.

Die österreichischen Reglemente sind gegenwärtig bie besten und sind auch, was wenigstens die Instanteriereglemente anbetrifft, von den Franzosen und Italienern in den wesentlichsten Punkten nachsgeahmt worden.

Sie geben, namentlich im Bataillon, keine so binbenden Vorschriften, sondern lassen den Komepagniekommandanten die nöthige Freiheit des Handelins. Sie enthalten die einfachsten und zwecksmäßigsten Formationen, die im Kriege auch wirklich zur Anwendung kommen. Die Abschnitte über das Gesecht sind ganz den Erfahrungen der neuern Kriege entnommen.

Bon besonderem Interesse für uns ist der Absichnitt über die Berwendung der Gebirgsartillerie, da die Oesterreicher darin große praktische Erfahrungen im Kriege gemacht haben.

Es hat also das Studium dieser nicht in trockenem Style geschriebenen Reglemente, von denen uns das erwähnte Büchlein einen kurzen Auszug bietet, schon an und für sich ein hohes Interesse und einen hohen Werth; es lätt uns aber auch