

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

Band: 4=24 (1858)

Heft: 34-35

Artikel: Ein Kapitel vom Kochen

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-92611>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.11.2024

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



Allgemeine

Schweizerische Militär-Zeitung.

Organ der schweizerischen Armee.

Der Schweiz. Militärzeitschrift XXIV. Jahrgang.

Basel, 3. Mai.

IV. Jahrgang. 1858.

Nr. 34 u. 35.

Die Schweizerische Militärzeitung erscheint zweimal in der Woche, jeweilen Montags und Donnerstags Abends. Der Preis bis Ende 1858 ist franco durch die ganze Schweiz Fr. 7. —. Die Bestellungen werden direct an die Verlagsbuchhandlung „die Schweighäuser'sche Verlagsbuchhandlung in Basel“ adressirt, der Betrag wird bei den auswärtigen Abonnenten durch Nachnahme erhoben. Verantwortliche Redaction: Hans Wieland Kommandant.

Abonnements auf die Schweizerische Militärzeitung werden zu jeder Zeit angenommen; man muß sich deshalb an das nächstgelegene Postamt oder an die Schweighäuser'sche Verlagsbuchhandlung in Basel wenden; die bisher erschienenen Nummern werden, so weit der Vorrath ausreicht, nachgeliefert.

Ein Kapitel vom Kochen.

Vielleicht schüttelt einer oder der andere unserer werthen Leser den Kopf, wenn er diese Ueberschrift liest und denkt: wie kommt die Militärzeitung dazu, unseren Kochbüchern Konkurrenz zu machen! Nichts für ungut; aber dieses Kapitel ist wichtiger, als es den Anschein hat; hungerige Truppen sind selten viel nutz, noch weniger hungerige Milizen. Wir Schweizer haben einen guten Magen und wollen ihn auch besorgt wissen; außer etwa den genügsamen Tessinern lieben unsere Soldaten, ihren gehörigen „Spaz“ und die kräftige Fleischsuppe zu empfangen. Wir theilen diese Eigenschaft mit allen Völkern, die dem germanischen Stamm angehören und es wäre Thorheit, sich über dieses Bedürfnis in Friedenszeiten vornehm zu täuschen und es mit allgemeinen Redensarten abzulugnen. Nach einem regnerischen Bivouac, nach einem zehnstündigen Marsch in dichter Kolonne verliert auch die schönste Phrase ihren Werth und ein gutes Stück Rindfleisch hebt das moralische Element oft mehr, als noch so lockende Versprechungen, welche vom Knurren des hungerigen Magens überrönt werden. Nun gehört aber eine gewisse Geschicklichkeit dazu, eine große Übung, um rasch und gut abzukochen; es bedarf ferner großer Umsicht von Seiten der Verpflegungsoffiziere, rechtzeitig die Lebensmittel auf die Bivouacplätze zu bringen und endlich ist es nöthig, daß die Generaloffiziere und der Generalstab dieses Bedürfnis der Truppen richtig würdigen und in ihren strategischen Calculs berücksichtigen. Nichts rächt sich so schnell, als Vernachlässigungen in dieser Beziehung; die französische Armee im Jahr 1813 ver-

lor in wenigen Monaten mehr als zwei Drittheile ihres Bestandes, namentlich durch die geringe Sorge, die Napoleon und seine Generale für ihre jungen, den Strapazen ungewohnten Soldaten trugen. Ca fond comme la neige, meinte der gewaltige Feldherr, als seine Conserits massenhaft die Spitäler füllten und das Nervenfieber in Folge nachlässiger Verpflegung sie decimirte. Bei der raschen Kriegführung Blüchers im Jahr 1814 verwilderte die schlesische Armee auf entsetzliche Art, ganze Dörfer verschwanden buchstäblich in einer Bivouacnacht; die zum Heußersten gebrachten Landleute flüchteten sich in die Wälder und begannen einen verderblichen kleinen Krieg; sonst wohl-disciplinirte preussische Regimenter glichen Räuberbanden, das Elend stieg auf den Gipfel.

Ähnliches geschah anderwärts; will man nun namentlich bei jungen Truppen nicht allzu große Verluste erleiden, so sorge man mit der größten Gewissenhaftigkeit für ihre Verpflegung. Gegen jeden Mangel sie zu schützen, wird zwar unmöglich sein; der Krieg ist kein Spiel und der Werth des Menschenleben sinkt bedenklich im Kurse während eines Feldzuges; vieles aber läßt sich verhindern, vieles besser machen, wenn man ernstlich will, wenn der oberste Führer, ohne seiner Hauptthätigkeit zu nahe zu treten, mit rascher und sicherer Hand in diese Details eingreift und jeden zur Pflicht anhält, vom Brigadiers herab bis zum Beamten V. Klasse des Commissariatsstabes. Die Offiziere müssen es sich zur Pflicht machen, mit größter Aufopferung für ihre Untergebenen zu sorgen. Es gibt in unseren Augen nichts Häßlicheres, als wenn die Offiziere sich gütlich thun, ohne sich um die Bedürfnisse der Soldaten zu kümmern. Das ist ein schlimmes Zeichen; eine solche Truppe ist faul, faul bis in den Kern und wenn jeder Offizier an Talent ein Cäsar und an Tapferkeit ein Achilles wäre. Wo aber der Soldat sieht, daß der Offizier für ihn sorgt, daß er ihm mit dem Beispiel der Genügsamkeit vorangeht, daß er mit ihm hungert, wenn's sein muß, so wird er ihm auch freudig gehorchen.

Geben wir aber nach diesen allgemeinen Betrachtungen zum Wesen der Sache über, so haben wir namentlich die Methode des Abkochen in's Auge zu fassen, wie sie bei Vereinigung größerer Truppenmassen betrieben werden muß; ein einzelnes Bataillon wird sich meistens leicht zu helfen wissen; ist die Gegend bevölkert, so können Bürger und Bauer in Mitleidenschaft gezogen werden. Ganz anders gestalten sich die Umstände, wenn 2—3 Divisionen eng konzentriert stehen, wie es meistens vor entscheidenden Operationen, Schlachten u. d. der Fall sein dürfte; 20—30,000 Mann, welche beisammen lagern, zehren in einem Tage alle Lebensmittel der umliegenden Dörfer auf; der schreckliche Grundsatz tritt in Kraft: was einen Menschen 365 Tage ernährt, genügt um 365 Menschen während eines Tages zu verpflegen. Will man nun nicht rücksichtslos die Gegend ausrauben und auf Jahre hinaus ruinieren, so muß für die Anlegung von Magazinen, für Zuführen von rückwärts her Sorge getragen werden; das ist eine Hauptaufgabe des Kommissariatsstabes.

Die Aufgabe der Truppen-Offiziere wird aber fein, für die kleineren Bedürfnisse zu sorgen, die Aufgabe der Generalität und des Generalstabes, den Truppen die nöthige Zeit zum Abkochen zu gewähren, eine Aufgabe, die, soll sie verständig und zweckmäßig gelöst werden, nicht gering ist.

Unter die kleineren Bedürfnisse zum Abkochen ist vor allen Dingen das Salz zu rechnen. Vielleicht glauben unsere jüngern Kameraden, an diesem Bedürfnis werde es nie fehlen. Allein die Sache ist doch so. Es fehlte z. B. im Sonderbundsfeldzug den vor Freiburg lagernden Truppen sehr an Salz; ein ähnlicher Mangel soll sich beim westlichen Truppenzusammenzug 1856 gezeigt haben; selbst für gutes Geld konnten die Ordinärchefs zuweilen kein Salz finden. Im Feldzug von Italien 1848 hatten bei Goito im Mai einzelne österreichische Truppentheile während zwei Tagen kein Salz. Schießpulver ist ein schlechtes Surrogat für Salz und wer einmal im Anflug jugendlicher Noministerei eine Suppe mit Pulver gewürzt, kocht sich schwerlich eine solche zum zweitenmal. Die Offiziere müssen daher Sorge tragen, daß sich die Ordinärchefs bei günstiger Gelegenheit mit genügendem Salz versehen.

Das Graben von Kochlöchern ist zwar keine schwierige Sache; dennoch ist's gut, wenn die Truppen schon im Frieden darin geübt werden; es kommt hiebei viel auf das natürliche Geschick der Soldaten an; soviel ist aber gewiß, daß bei geschickt gegrabenen Kochlöchern in weniger Zeit und mit wenigem Holz besser gekocht wird, als in schlecht eingerichteten.

Wir kochen im Felde gewöhnlich das Fleisch im Wasser; diese Methode gibt jedenfalls eine sehr kräftige Fleischbrühsuppe und das Rindfleisch ist dennoch genießbar; einen Uebelstand hat jedoch diese Art. Sie erfordert viel Zeit. Wird das Fleisch frisch geschlachtet zugelegt, so muß es wenigstens drei Stunden kochen, um weich zu werden

und dabei müssen wir noch trockenes Holz haben, das gerne brennt und genügende Hitze gibt. Haben wir diese Zeit nicht, so wird die Suppe schaal und das Fleisch halb roh und ungenießbar sein. Es wäre daher zu wünschen, wenn unsere Truppen auch noch an eine andere Methode gewöhnt würden. Ob Bouillonstafeln für den Nothfall genügen könnten, wollen wir nicht entscheiden. In Deutschland sind in neuerer Zeit Fabriken für comprimirtes Gemüse entstanden; wir haben ein Paket sogenannter „badischer Feldkost“ gesehen, das 50 Kreuzer kostet, für 25 Mann ausreichen soll und 1 1/4 Pfund wiegt. Bei den ungarischen Truppen dient der nahrhafte und schmackhafte „Kollasch“ als Feldkost; das Fleisch wird in kleine Würfel zerschnitten und mit Wasser gekocht; das Weichwerden geht schneller; in der letzten halben Stunde werden etwas geröstetes Mehl, Kartoffelschnitz und was sich sonst von Gemüse vorfindet, zugelegt und in weniger als drei Stunden ist abgekocht; kann man Speck und eine Handvoll Pfeffer zusetzen, so wird das Ganze noch kräftiger. Vielleicht könnte auch mit Knochen und weniger Fleisch die Fleischbrühe bereitet werden; das übrige Fleisch würde in großen Stücken von zwanzig und noch mehr Portionen gebraten; auch diese Weise wäre zeitersparend.

Wir wollen uns jedoch nicht allzutief in diese Geheimnisse der Kochkunst einlassen; es genügt uns, auf diese Verhältnisse aufmerksam gemacht zu haben; vielleicht findet sich dadurch ein patriotischer Kochkünstler veranlaßt, Versuche in dieser Richtung zu machen, die jedenfalls sehr verdankenswerth wären. Wir wollen nicht vorschlagen, eine eidg. Kommission darüber zusammenzuberufen, dagegen schiene uns die Ausschreibung einer Prämie gar nicht so abwege. Das sind Details, die der praktische Soldat nie außer Acht lassen darf.

Wir haben oben gesagt, daß unsere Kochmethode meistens drei Stunden Zeit erfordere; wir bemerken ausdrücklich, daß diese Zeit nur für das Kochen in Anspruch genommen wird; ein anderes ist es mit der Zeit, die die Vorbereitungen und das Essen erheischen. Sollen die Truppen wirklich abkochen, d. h. mit der nöthigen Ruhe, die das Geschäft erfordert, so können wir füglich sieben Stunden Zeit bei einem größeren Truppenkorps dafür rechnen und zwar nach folgendem Calcul*).

Von dem Augenblick an, wo die Truppen im bivouac anlangen, vergeht eine gute Stunde bis das Schlachtvieh nachfolgt; ist es bereits Nacht, so finden die Treiber mit dem Schlachtvieh den Platz der Truppenkörper, denen sie zugewiesen sind, nur nach langem Hin- und Herirren und vielem Fragen. Diese Stunde kann dazu benützt werden, um die Kochlöcher zu graben, die Kessel zu placiren, Wasser zu holen, Feuer anzumachen.

*) Vergleiche darüber die interessante Broschüre: Beiträge zur Charakteristik des Kriegsschauplatzes in Ober-Italien. Zürich 1850. Wir folgen hier mehrfach den darin mitgetheilten Notizen.

Die zweite Stunde wird mit dem Schlachten und Zerlegen des Viehs vergehen, auch dazu bedarf es gut dieser Zeit. Drei Stunden rechnen wir für das Kochen; eine Stunde geben wir zum Essen Zeit, was auch nicht viel ist, während derselben werden die Kessel gewaschen und aufgepackt und dann noch eine Stunde Zeit bis zum Abmarsch.

Wir geben gerne zu, daß auch in fünf Stunden abgekocht werden kann, wenn Wetter und Holz günstig und das Schlachtvieh bei der Hand ist, aber unter vier Brigaden kochen gewiß drei unter ungünstigen Umständen ab, mithin rechne man lieber sieben als fünf Stunden. Kein Soldat gießt gerne die halbfertige Suppe auf den Boden; Sorge man daher für die nöthige Zeit.

Gewöhnlich werden wir des Nachts abkochen, so daß am Morgen vor dem Aufbruch die Leute die Suppe essen und das gekochte Fleisch in den Gamellen mitnehmen können; ist es dann möglich, Abends beim Einrücken in's Bivouac sofort eine Suppe zu kochen, so ist das eine große Wohlthat für die Truppen. Man muß aber hier die Versuche des Friedens nicht mit den Verhältnissen des Krieges verwechseln; bei Friedensmanövern, wo nicht die eiserne Nothwendigkeit gebietet, wohl aber eine ängstliche und wohl gerechtfertigte Sorge für die Gesundheit der Leute, werden die Köche oft vor aus auf die schon bekannten Bivouacplätze oder in die Kantonnement detachirt; im Kriege marschiren sie mit der Truppe, stehen in Reich und Glied und sind daher Abends ebenso ermüdet, wie andere Soldaten.

Wir werden darauf Rücksicht nehmen müssen; wir müssen ferner Rücksicht nehmen auf die Beschaffenheit unserer Kochgeräthschaften; bekanntlich erhält jede Infanteriekompagnie 8 Kochkessel, 8 Wasserkessel, 8 Suppenschüsseln, 8 Aegre etc., wir haben daher das sogenannte französische System; wir gestehen offen, daß wir warme Anhänger desselben sind und sehr bedauern müßten, wenn von diesem System abgegangen würde; das Kochen in den großen Kesseln ist einfacher, die Speisen werden schmackhafter und der Hauptvorteil gegenüber dem norddeutschen System ist wohl in der That, sache zu suchen, daß viel weniger Leute mit dem Kochen beschäftigt werden, als bei jenem. Das norddeutsche System gibt nämlich jedem Mann sein eigenes Kochgeschirr; es muß daher beim Kochen jeder für sich sorgen, wenn nicht zugwise ausschließlich Leute dazu kommandirt werden.

Einen Nachtheil hat jedoch unser System: das Gewicht der Kessel. Unsere Kessel sind noch schwerer, als die französischen und ermüden die Leute enorm; wir dürfen uns in dieser Beziehung keine Illusionen machen; überdies kann durch eine unglückliche Kugel nur zu oft das Geschwader seines Kessels beraubt werden. In der österreichischen Armee haben sie das gleiche System wie wir, die Kessel werden aber auf Packpferde geladen; die oben citirte Broschüre sagt darüber folgendes: „In Oestreich werden die für eine halbe Kompagnie

erforderlichen Kessel einem Pferde auf den Rücken gepackt und diese Methode verdient den Vorzug; wir haben sehr wenig Kessel und diese nur aus Nachlässigkeit verloren. In der piemontesischen Armee wird das Kochgeschirr von der Mannschaft getragen und daher oft weggeworfen, sobald sie verfolgt oder bei der großen Hitze die Last desselben zu drückend wird.

Die Packpferde finden außerdem bei einem Gefecht hinreichenden Schutz in den Seitenfeldern, hinter Gebäuden etc. Es ist billig, dem Soldaten soviel als möglich Erleichterungen zu verschaffen. Die 48 Stück Packpferde*) verlängern zwar die Kolonne, aber es ist erträglich. Die Kessel auf Fuhrwerke zu laden, wo ihrer mehrere Platz finden möchten, ist nur praktisch in der Ebene, da Infanterie oft auf Fußsteigen in die Gebirge entsendet wird, wo keine Fuhrwerke, ein einzelnes Pferd jedoch noch sehr gut fortkömmt. Werden kleinere Abtheilungen als eine halbe Kompagnie detachirt, so trägt die Mannschaft die Kessel."

Soweit die Broschüre. Die österreichischen Kompagnien sind um ein Beträchtliches stärker als die unsrigen, da ein österreichisches Feldbataillon 1100 Mann, das unsrige nur 700 zählt; wir können daher wohl mit einem Packpferde per Kompagnie ausreichen, besonders, wenn die Kessel so eingerichtet würden, daß je 2 in einander zu versorgen wären; Maulthiere können füglich im Gebirge an die Stelle der Pferde treten.

Wird ferner jedem Manne noch eine gut verzehrte Gamelle verabreicht, in welcher er im äußersten Nothfall wenigstens Etwas sich kochen oder wärmen kann, so wäre unser System sehr vervollkommenet. Auch darauf sollten wir unser Augenmerk richten. In dem Araruer Memoire werden Gamellen und Brodbeutel verlangt; wir haben damals schon diesen Antrag auf's wärmste unterstützt; die Einführung der ersten ist durch das Reglement über die Ausrüstung etc. gestattet; die letzteren sind ein Ausrüstungsgegenstand der deutschen Truppen; unsere Soldatenkleidung hat offenbar zu wenig Säcke, wo der Soldat seine Kleinigkeiten, Pfeife, Tabaksbeutel etc. versorgen kann, der Brodbeutel ist dafür sehr bequem, ein wahres Delikatessen der Wittve von Sarepta für den Wehrmann.

Wir wollen für heute mit diesen Bemerkungen schließen; vielleicht gibt der nächste Truppenzusammenzug Gelegenheit, nochmals auf diesen Gegenstand zurückzukommen. Soviel sei aber noch solchen Offizieren gesagt, die diese Dinge für geringfügig erachten: Vernachlässigt diese Details nicht! Ein hungeriger Soldat ist nicht halb soviel werth, als ein gut verpflegter. Wir wollen unsere nicht verwöhnen, wie die Engländer es thun; aber wir wollen für sie sorgen so treu und gewissenhaft, als es Männer verdienen, die um des Vaterlandes willen Haus und Hof und oft jede Bequemlichkeit des Lebens aufgeben!

*) Die öst. Bataillone haben 6 Komp.; die Brigaden 4 Bataillone, folglich 48 Packpferde per Brigade.