

**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. 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:** 18.03.2025

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

# Allgemeine Schweizerische Militär-Zeitung.

Organ der schweizerischen Armee.

XXX. Jahrgang.

Der Schweiz. Militärzeitschrift L. Jahrgang.

Basel.

2. August 1884.

Nr. 31.

Erscheint in wöchentlichen Nummern. Der Preis per Semester ist franko durch die Schweiz Fr. 4.

Die Bestellungen werden direkt an „Benno Schwabe, Verlagsbuchhandlung in Basel“ adressirt, der Betrag wird bei den auswärtigen Abonnenten durch Nachnahme erhoben. Im Auslande nehmen alle Buchhandlungen Bestellungen an.

Verantwortlicher Redaktor: Oberlieutenant von Elgger.

**Inhalt:** Neuerungen bei der italienischen Artillerie. — Die Nahrungs- und Genussmittel an der schweizerischen Landesausstellung in Zürich 1883. — v. Lettow-Vorbeck: Kriegsgeschichtliche Beispiele. — Der Felddienst der drei Waffen. — v. Gorssart: Artilleriemasse und Divisionsartillerie. — Eidgenossenschaft: Uebersicht über die Zahl der freiwilligen Schießcorps der Schweiz, deren Mittheilung und die im Jahre 1883 ausbezahlten Bundesbeiträge. — Ausland: Deutschland: Zeittheilung für die Herbstübungen des Gardekorps. Oesterreich: Das fünfzigjährige Dienstjubiläum eines Unteroffiziers. Frankreich: Artilleriemänöver. Die Spioniercorps. Russland: Rangverhältnisse der Offiziere. Griechenland: Notizen über die Armee. — Verschiedenes: Schweizerische Waffenindustrie in früherer Zeit. Eine bedeutende Marschleistung. Dynamitgeschütz. Neue Stelmethode. — Berichtigungen.

## Neuerungen bei der italienischen Artillerie.

Die „Rivista di Artiglieria e Genio“ bringt eine eingehende Abhandlung über den gegenwärtigen Stand des Hinterladmaterials bei der italienischen Feldartillerie und gibt dazu einen ausführlichen Bericht über die im Studium befindlichen Neuerungen. Nichts charakterisirt eine Armee oder Waffe so sehr wie ihre Bestrebungen, weshalb wir den Bericht im Auszuge wiedergeben.

Parkwagen mit tragbarer Schmelde. Das Vorgehen anderer Artillerien veranlasste die Artilleriekommission, eine tragbare Feldschmelde, verladen auf den Parkwagen M. 1876, in Prüfung zu nehmen. Nach vorgängigen Versuchen wurde von der Präzisionswerkstätte eine derartige Feldschmelde erstellt und auf einem Parkwagen untergebracht, zusammen mit einer beweglichen Brücke. Zweck der letzteren war, beim Uebergang der Batterie über schmale Gräben oder bei der Verladung in Eisenbahnwaggons zur Hand zu sein. Die angestellten Versuche waren aber dieser Brücke, welche auf dem Schmiedekarren der Batterie nachgeführt werden sollte, wenig günstig, so daß sie fallen gelassen wurde, die tragbare Schmelde dagegen erfreut sich vielfacher Zustimmung. Ihr Gewicht wird möglichst beschränkt, um auf dem gleichen Wagen, welcher bespannt mit 6 Pferden der Mandverbatterie zu folgen hätte, noch Raum für Werkzeug aller Art, vornehmlich zur Erdarbeit, zu finden. Freilich steht zu befürchten, daß die für das Gesamtgewicht des Wagens bestimmte Grenze von 18 Zentner den letzteren Vortheil, und damit den Hauptvortheil der tragbaren Schmelde, verschwinden mache. —

Doppelt wirkender Zünder. Die einschlägigen Studien begannen im Jahr 1877, erlit-

ten erst manche Verzögerung und wurden in den letzten 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 diesjährigen Schießschulen vorgenommen werden. Bei dem vorgeschlagenen Modell wirken die beiden Funktionen des Zünders, jene auf Zeit und jene durch Aufschlag, völlig getrennt, so daß z. B. der Zünder nur auf Zeit funktioniert, wenn auch zwischen Geschütz und Ziel Hindernisse, wie Hecken, Bäume u. dgl., sich befinden; oder nur durch Aufschlag, wenn auf eine größere Entfernung geschossen werden soll, als die Zeitzündung erlaubt.

Der doppelt wirkende Zünder gewährt gegenüber dem jetzt in Gebrauch stehenden Zeitzünder auch den weiteren Vortheil, daß er auf ganz kleine Schußdistanzen (bis 50 Meter vom Geschütz) zur Wirkung gebracht werden kann, so daß das Schrapnel zur Ersetzung der Kartätschbüchse sich eignet.

Kammerschrapnel. Frühere vergleichende Versuche zwischen Kammereschrapnel und Röhrenschrapnel ergaben eine Ueberlegenheit des ersteren beim 9cm.-Geschütz, nicht aber beim Feldgeschütz kleinen Kalibers und führten zu einer Reihe von neuen Proben, welche im Gegensatz zu den réglementarischen gußeisernen Geschossen mit Stahlschrapnel vorgenommen wurden. Es zeigte sich dann, daß das Kammeresystem auch beim kleinen 7cm.-Kaliber von gleichem Vortheil war, wie beim 9cm.-Geschütz.

Gegenüber dem bislang üblichen Schrapnel ist der hauptsächlichste Vortheil des Kammereschrapnels der, daß es auch bei sehr großen Sprengintervallen noch beträchtliche Wirkungen ergibt und so die Fehler in der Distanzschätzung und die Unregelmäßigkeiten der Brennzeiten ausgleicht. Dagegen ist die

seitliche Ausdehnung des Streuungskegels eine geringere. Das meiste Bedenken erweckt die Verwendung von Kammerhrapnels gegen Ziele, die hinter natürlicher oder künstlicher Deckung aufgestellt sind.

Ueber die Zulässigkeit der neuen Geschosse, sowie der doppelt wirkenden Zünder werden wieder regimentärweise vorgenommene Versuche in den Schießschulen von ausschlaggebender Bedeutung sein. —

Einheitsgeschoss für die Feldartillerie. Die gleichen Versuche sollen schließlich ein Urtheil über die Zulässigkeit des Schrapnels als Einheitsgeschoss ermöglichen. Der doppelt wirkende Zünder ist hierbei selbstverständlich.

Von vornherein ist klar, daß das Schrapnel die Granate nicht ersetzen kann im Kampf gegen feste Ziele. Für den Zweck des Einschießens ist das auf Perkussion verwendete Schrapnel mit gleichem Erfolg wie die Granate zu gebrauchen, die Schußwirkung 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 Schrapnels statt der Kartätschbüchsen wird bald befürwortet, bald lebhaft bekämpft. Diese Ungleichheit der Ansichten rührt wohl von der Ungleichheit der bislang zu diesen Versuchen verwendeten Zünder her. —

Vorrichtung für beschleunigtes Nichten. Es ist der Feldartillerie bis heute nicht gelungen, dem Nichtverfahren jene mit Genauigkeit vereinte Raschheit zu geben, welche wünschbar wäre. Die einzige bis jetzt bekannte Lösung des wichtigen Problems wird durch die meßbaren Drehungen der Höhengschraube geboten. Diese Lösung ist aber ungenügend, weil sie der Zuverlässigkeit ermangelt, leicht Verwirrung erzeugt und keine Verifikation gestattet. Zur Verbesserung wurde bei der französischen Artillerie um die Schraube herum eine kreisförmige Schiene mit acht Knöpfen angebracht, durch welche die Drehungen gemessen werden sollen. Eine ähnliche Vorrichtung wird von der Artilleriekommission geprüft, welcher außerdem noch andere zum Theil sehr geistreiche Projekte vorliegen, denen freilich die zudrderst nothwendigen Eigenschaften: Einfachheit und Feldmäßigkeit, abgehen. —

Panzerung. Die Sicherung der Feldgeschütze gegen Kleingewehr-, Schrapnel- und Mitrailleurfeuer ist keine neue Idee, sie hat aber in jüngster Zeit zahlreiche Freunde gefunden in Folge der Fortschritte der Handfeuerwaffen.

Es stehen sich zwei Panzersysteme gegenüber und harren der näheren Prüfung: einerseits tragbare Blechwände, welche auf eigenen Wagen nachgeführt und Angesichts des Feindes vor das Geschütz gepflanzt werden; andererseits an der Lafete befestigte Panzerplatten. Daß das letztere System das praktischere, ja das allein mögliche ist, braucht wohl nicht weiter auseinandergesetzt zu werden.

### Die Nahrungs- und Genußmittel an der schweizerischen Landesaussstellung in Zürich 1883.

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

In der Einleitung wird gesagt:

„Das allgemeine Gesetz, daß, je komplizirter die Zusammensetzung eines Körpers, er desto leichter auch Veränderungen unterworfen ist, macht sich in hohem Grade bei unseren Nahrungsmitteln geltend.

Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff und Stickstoff sind die Hauptgrundstoffe, aus denen in wechselnden Verhältnissen die organischen Verbindungen aufgebaut sind, und die chemische Analyse unserer Nahrungsmittel zeigt, daß sie alle aus einem reichlichen Gemenge derartiger organischer Verbindungen bestehen.

Verwesung, Fäulniß und Gährung sind dann diejenigen Erscheinungen, die bei der „freiwilligen“ Zersetzung unserer Nahrungsmittel auftreten, d. h. wenn die organischen Verbindungen, sich auflösend, in eine Anzahl einfacher Körper zerfallen.

Es ist nun heute eine unbestrittene Thatsache, daß der Grund der Zersetzung dieser organischen Stoffe nicht in denselben selbst liegt, sondern von Außen kommt und zwar von der Luft als sauerstoffhaltigem Körper — der Oxydationsprodukte hervorrufft — und ebenso sehr aber als Träger jener kleinsten Lebewesen, die heute mit dem allgemeinen Namen „Mikroorganismen“ oder „Mikrobien“ bezeichnet werden.

Diese Mikroorganismen, von denen einige zum unentbehrlichen Hilfsmittel bei Bereitung vieler unserer Nahrungsmittel geworden, bewirken die Zerstörung jeder leblosen organischen Substanz, wie sie auch in mannigfachen Formen als Krankheitserreger auftreten und wie die neueste Zeit gezeigt, 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 niederen Organismen in irgend einer Weise begünstigen, möglichst von den zu konservirenden Objekten fernzuhalten, aufzuheben und so auch die Entwicklung etwa schon vorhandener Mikroorganismen unmöglich zu machen.

Einzelne der heute noch geltenden Methoden sind schon seit uralten Zeiten bekannt. — Aegyptische Hieroglyphen, Homer, Hesiod, sprechen schon von der säulnißhemmenden Wirkung des Kochsalzes.

Wohl durch eigene Noth und Beobachtungen in der Natur belehrt, scheinen wilde Völkerschaften das Trocknen des Fleisches und der Fische sich selbst

erfunden zu haben; von den nordischen Völkern konnte die konservierende Wirkung der Kälte auf organische Stoffe unmöglich unbeachtet bleiben, um nicht daraus Nutzen zu ziehen, ihre Nahrungsmittel vor Verderben zu schützen. —

Es ist hier nicht der Ort, auf die geschichtliche Entwicklung der Konservierungsmethoden einzugehen, noch auf die unzähligen Verfahren physikalischer oder chemischer Natur oder Kombination beider einzutreten. Es genüge, darauf hinzuweisen, daß in einzelnen Ländern die Konservierung der Nahrungsmittel zur blühenden Großindustrie geworden, die nicht nur für das alltägliche Leben schon von immer größerer Bedeutung sich erweist, sondern bei Verproviantierung von Schiffen für längere Seereisen und Expeditionen, bei Verproviantierung von Festungen, wie überhaupt für die Verpflegung der Truppen im Felde (man denke an die Erbsenwurst im deutsch-französischen Krieg 1870/71) eine eminent wichtige Rolle spielt.

Wenn heute der Preis vieler Konserven noch bedeutend hoch erscheint, so müssen wir nicht vergessen, daß z. B. eingekochtes Gemüse bis 66 % seines Volumens verliert und 1 Kilo konservierte Erbsen 2½ Kilo frischen Erbsen entspricht, und es muß daran erinnert werden, daß bei Auswahl der zur Konservierung bestimmten Nahrungsmittel stets nur das Beste und Frischeste ausgesucht und die Zubereitung mit der peinlichsten Reinlichkeit geschehen muß, zumal die Konservierung minderere Qualitäten sich nicht lohnt und unsaubere Manipulationen das Produkt durch Gährung in den Dosen zc. zerstören.

Auf internationale Ausstellungen ist das Studium der Konserven stets von hohem Interesse. Aus den Büchern und Flacons läßt sich ein gut Stück Geographie des betreffenden Landes studieren.

Da präsentiert uns Rußland seinen Kaviar, Desterreich-Ungarn Sardinen, Delc und Gemüse, Italien seine Salami, Mortabella und Delc, Frankreich Trüffel, Spargel, Erbsen, Artischofen, Sardinen, Spanien und Portugal Oliven, marinirte Muscheln, Deutschland seine norddeutschen Selchwaaren, geräucherten Lachse, Aale, marinirte Sardinen und in Zukunft auch wieder die Straßburger Gänseleberpasteten, die Niederlande Gemüse, Suppen, Saucen, Scandinavien Fischkonserven, England die Pickles, Australien und Amerika die Fleischextrakte, Afrika die Datteln, Feigen, Ananas, Bananen, China und Japan Ingwer, Bambusschößlinge, eßbare Vogelnester zc. und die Schweiz endlich die Milchpräparate.“ —

Ueber die Fleischkonserven wird u. A. bemerkt:

„Zur schweizerischen Fleischkonservenindustrie uns wendend, müssen wir als deren Hauptsitz das Tessin bezeichnen und die Ausstellungen der Firmen Bernasconi frat. in Mendrisio, Carmine Franc. in Bellinzona, Croce Luigi in Bellinzona und Guinandani Pietro di Gaetano in Lugano werden auf jeden Besucher den Eindruck gemacht haben, daß dieser Industriezweig es zu einer hohen Entwick-

lung gebracht. Die Salami-Baumstämme von 2,40 m. Länge und 20 cm. Dicke zeugten von einer staunenswerthen Technik, und auch die Prüfung dieser Konserven-Monstra auf Qualität ließ nichts zu wünschen übrig.

Wir dürfen diese Tessiner Fabrikate getrost den besten italienischer Provenienz an die Seite stellen und ist nur zu wünschen, daß das schweizerische Publikum auch dessen eingedenk bleibt; es könnte sonst in den Fall kommen, die eigenen Landesprodukte unter fremder Feder und vielleicht wohlklingenderen Namen mit theurerem Gelde wieder aus Italien zurückzukaufen! Ich betone dies umsomehr, als in einem anderen Zweig der Nahrungsmittelindustrie mir ein Fall bekannt ist, wo das schweizerische Produkt in großer Quantität nach Italien ausgeführt wird, wohin also Fracht und Zoll entrichtet werden muß. Durch die einfache Manipulation des Umpackens und der „Ausrüstung“ wird dann die Waare „italienischer Provenienz“ und kommt als „italienisches Fabrikat“ in den Handel.

Nach den mir gewordenen Angaben geht der Export der Tessiner Fleischkonserven besonders nach Deutschland, Frankreich, Belgien (und Italien?).

Die frischen Waaren, die früher fast ausschließlich im Kanton Tessin blieben, werden nun, Dank der Gotthardbahn, auch exportirt; als Hauptkonsumenten der Tessiner Produkte werden Basel, Zürich, Luzern und Genf bezeichnet.

Um einen Begriff von dem Umsatz der Waare zu geben, will ich den Jahresumsatz einer der oben zitierten Firmen hier folgen lassen:

Quest. Firma schreibt:

Wir schlachten per Jahr ca. 600 Schweine, 250 Ochsen, nebst einer großen Anzahl Kleinvieh, welche für die Wurstfabrikation verwendet werden und erstellen:

Birka	300	Ktr.	Salami,
„	130	„	Salamini I. qualità,
„	60	„	„ II. „
„	50	„	Mortabelle mit Leber,
„	40	„	„ à la Bolognesa,
„	40	„	Salami testa, zum Kochen,
„	40	„	Galantine, in und ohne Schachteln aufbewahrt,
„	250	„	Speck (welcher ungeräuchert zwei Jahre aufbewahrt werden kann und sich vorzüglich zum Kochen eignet),
„	50	„	Schweineschmalz,
„	50	„	gerollte und ausgebreitete Pancette,
No.	500	„	Schinken mit Knochen, zum Kochessen,
„	300	„	Schinken ohne Knochen, zum Kochessen,
„	200	„	Schinken ohne Knochen, zum Kochen.
Ferner 500/50 Zentner frische Waare, wie: frische Würste, Bodeghini, gefüllte Schweinsfüße, Kalbswürste zc. —			

Das rühmlichst bekannte, an der Sonne gedörrte und nachher geräucherte Bündner Rauchfleisch (Rind- und Ochsenfleisch) hatte nur zwei Aus-

steller gefunden: Obdr. Pinósch in Ardez, Engadin, und Fritz Eisinger in Chur. Der Export dieses ganz ausgezeichneten Artikels sollte entschieden energischer in die Hand genommen werden. —

Ein Produkt, das die ungetheilteste Anerkennung gefunden, ist das von Frz. Bürki in Stettlen, Kt. Bern, ausgestellte, schon früher prämirte, geräucherte Schweinefleisch. Bürki hat ein Verfahren aufgefunden, das alle Vorzüge der Schnell- und Langsamräuchererei in sich vereinigt und welches es ermöglicht, bei Hitze und Kälte ein konstantes Produkt zu erzielen.

Das amerikanische Produkt hat in Folge seiner Billigkeit das hiesige zu verdrängen gedroht, obschon dasselbe von Natur nie das Zarte, welches unsere Stallthiere haben, auch haben kann, abgesehen von hohem Salzgehalt und schlechter Dörrung. Besonders in den ersten Jahren, als amerikanische Waare unseren Markt anfang un- sicher zu machen, war es ein fürchterliches Produkt, salzig und schmierig und fast nicht zu genießen.

Doch die praktischen Amerikaner hatten den Geschmack der Europäer bald 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 Anfang an die Gefahr richtig erkannt und mit Aufbietung aller Kräfte eine möglichst vollkommene, milde Waare auf den Markt geworfen hätte.

Wenn man bedenkt, wie eine wichtige Rolle das Schwein im Haushalte des Menschen spielt und wie schon die ältesten Kulturvölker demselben ihre Aufmerksamkeit schenkten, kann man auch die Summen, welche für Produkte dieser Art in's Ausland gehen, nicht außer Acht lassen. Umso mehr 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 müssen.

Kein Vorgehen 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 Vorstoß wagte, geschah es nur im Bewußtsein, für die Hebung meines Handwerks alle Kräfte eingesetzt zu haben.

Wenn in fast allen Zweigen der Industrie es für den Absatz von großem Einflusse ist, wie sich die Waare präsentirt, so gilt dies auch ganz besonders 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 einladenden Umhüllung einfach ignorirt; ebenso widernatürlich sind die buntpfarbigen Zuckerüberzüge, mit denen in den Schaufenstern der Fleischer die Fleischwaaren aufgeputzt sind. Wir müssen dies als arge Geschmacksverirrungen be-

zeichnen und dürften sich viele der Herren Fleischer an der Ausstellung der Tessiner Kollegen ein Beispiel nehmen, wie die Produkte ausgerüstet werden müssen, um auch auf das Auge des Konsumenten einen günstigen, zum Kaufe einladenden Eindruck zu machen." —

(Schluß folgt.)

**Kriegsgeschichtliche Beispiele** von v. Lettow-Vorbeck. Zweite Auflage. Berlin, 1884. H. v. Decker's Verlag.

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

Dieselben sind fast ausschließlich den Kriegen von 1866 und 1870/71 entnommen, daher denselben eine gebrängte Uebersicht beider Feldzüge vorausgesetzt ist.

Das Buch dient zwei Zwecken: Zunächst illustriert es in klarer und einfacher Weise die Hauptlehren der Taktik und sodann erleichtert es denjenigen Offizieren, welchen die Zeit zum Studium der sehr voluminösen Quellenwerke fehlt, Verständniß und Einsicht in die wichtigsten Schlachten und Gefechte der genannten Campagnen. Zahlreiche deutliche Skizzen mit sorgfältigen Truppeneinzeichnungen sind eine schätzenswerthe Beigabe dieses lehrreichen und empfehlenswerthen Buches. — A. S.

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

Unter obigem Titel ist soeben ein Werkchen erschienen, das von Seite unseres gesammten Offizierskorps die größte Beachtung verdient. Es sind darin Auszüge aus den österreichischen Exerzierreglementen enthalten und schließlich ist auch das Gefecht größerer Truppenkörper behandelt.

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

Sie geben, namentlich im Bataillon, keine so bindenden Vorschriften, sondern lassen den Kompagniekommandanten die nöthige Freiheit des Handelns. Sie enthalten die einfachsten und zweckmäßigsten Formationen, die im Kriege auch wirklich zur Anwendung kommen. Die Abschnitte über das Gefecht sind ganz den Erfahrungen der neuern Kriege entnommen.

Von besonderem Interesse für uns ist der Abschnitt über die Verwendung der Gebirgskanonen, 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 läßt uns aber auch