

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

müssen. Ein einziger Wagen genügt, der sowohl das Fleisch wie auch die Kochgeräte nachführt. Während das jetzige Suppenfleisch zwei bis drei Stunden kochen muß, und da ist es fraglich, ob es weich genug und genießbar ist, genügt beim Knochenfleisch höchstens ein halbstündiges Kochen, um dasselbe Resultat zu erzielen. In militärischen Kreisen wird man diese Mißstände schon längst empfunden haben und zur Ueberzeugung gelangt sein, daß man an eine gefättigte Mannschaft ganz andere Anforderungen stellen kann wie an eine hungrige, aber die bisherige umständliche Manipulation beim Tranchieren und Kochen des Fleisches hat es verhindert, daß die Mannschaft während der Rast abgespeist wird, und erst, wenn diese nach großer Uebermüdung abgeholt nach Hause kommt, dann bekommt sie ihre Menage, für sie wäre eine halbstündige Ruhe zuträglicher und viele von ihnen sind derart abgemattet, daß ihnen das Essen gar nicht schmeckt, und wenn das Fleisch wie oft hart ist, muß sie die Brocken hinunterwürgen und kann sie nicht verdauen, und wenn die Mannschaften sich auch beschweren, bekommen sie zur Antwort, es war halt anstatt eines Ochsen eine alte Kuh. Natürlich ist der Fleischhauer daran schuld, der die Kuh mit dem Schlachtochsen verwechselt hat.

Wenn die Mannschaft auf dem Marsche ist, fährt der Fleischwagen voraus an einen bestimmten Ort, wo Rast gehalten wird. Das fertige Knochenfleisch wird für so und so viele Mann abgewogen, in den Kessel gegeben. Wenn die Suppe mit Fleisch gekocht ist, das kann höchstens eine halbe Stunde dauern, wird das Fleisch mit einem löcherigen Schöpflöffel, der genau $\frac{1}{6}$ Kilo Fleisch enthalten muß, jedem Mann zur Suppe zugegeben, eventuell Gemüse dazu. Das bisherige veraltete System verhindert eben die praktische Durchführung, daß die Mannschaft zur richtigen Zeit auf dem Marsche abgespeist wird.

Was von einer Kompagnie gilt, gilt auch vom Regiment, Brigade, Division oder Armeekorps. Mit 1000 Kilo Fleisch kann man 6000 Mann, mit 10 Kilozentner 60.000 Mann, mit 100 Kilozentner 600.000 Mann abspeisen. Ein Eiswagen, mit vier Pferden bespannt, kann 20 Kilo entner transportieren, ausreichend für 120.000 Mann, für ein ganzes Armeekorps. Die Ernährung der Truppen war bisher das schwierigste Problem. Mit fünf solchen Fleischwagen zu obigem Gewicht kann man täglich eine Armee von 600.000 Mann abspeisen.

Bisher wurden bei Manövern die Schlachtochsen nachgetrieben, an Ort und Stelle geschlachtet, ausgearbeitet und gevierteilt. Wieviel Zeit geht mit einer solchen umständlichen Manipulation verloren, wie lange wird dazu gebraucht, bis es gekocht ist. Es kommt nur zu häufig vor, daß die Mannschaft durch Befehl zum Abmarsch gezwungen ist und das Essen nicht abwarten kann und mit hungrigem Magen den ärgsten Strapazen ausgesetzt ist, demzufolge gibt es eine große Zahl von Marschmaroden, die den Anstrengungen nicht gewachsen sind. Wie ist es da erst