

## *Príspevek k dějinám vývoje převozní kuchyně.*

Všichni velcí vojevůdcové všech dob přikládali dobrému a vdatnému zásobování svých vojsk zvláštní důležitost. Věděli dobře, že armáda sytá a tedy spokojená, je v každé příčině lepší a boje schopnější než armáda hladová, a že dobře živěné vojsko dovede také včas potřeby trpěti hlad, když toho vážná situace a veliké úkoly neúprosne vyžadují.

Ve válečných dějinách najdeme ovšem i příklady, kdy hladová vojska provedla velké činy. Uvedu dva z těchto řídkých zjevů.

Když se Napoleon v roce 1796 ujal velení francouzské armády na ligurském pobřeží, našel ji zbídačelou hladem a strádáním, blízkou úplnému rozkladu. Napoleon postřehl ihned nebezpečí zoufalé situace, věděl, že o nějakém pravidelném zásobování armády vzhledem na rozhárané poměry ve vlasti nemůže být řeči. Chápe se tudíž krajního prostředku. Slibuje své malé, sotva 40.000 mužů čítající armádě, všechny poklady Horní Italie a nežádá za to nic, než — vítězství.

A průběh polního tažení v Italii dokázal, že i s takovou armádou lze zvítěziti.

Napoleon neměl v tomto případě ovšem jiné cesty — musel zvítěziti nebo ztroskotati. Věděl zajisté dobře, že — skončí-li první bitva porážkou — neobětuje nic více, než svou vysněnou budoucnost a beztak již ztracenou armádu. Napoleon však něco podobného již nikdy neriskoval, naopak, staral se vždy o řádné zásobování svého vojska jako málokterý jiný vojevůdce. Později jen jednou ještě se nepostaral o řádnou organizaci zásobování — a trpce toho pykal.

Velká výprava do Ruska v roce 1812 měla v sobě zárodek nezdaru již tehdy, když Napoleon vytrhl ze Smolenska na Moskvu, aniž byl dříve zorganizoval spolehlivý dovoz, a když zamýšlel zásobovati až do Moskvy svou tenkrát ještě na 150.000 mužů silnou armádu v pásmu dlouhém asi 400 km jedině z prostředků, kterých mu měla poskytnouti nepřátelská země.

V bitvě u Tannenbergu v srpnu 1914 stál XV. ruský armádní sbor v krutém boji ve středu 2. ruské armády u Hohensteinu a držel po 4 dny udatně své posice. Jeho situace byla hrozná, skoro beznadějná. Dovož vázl a celý armádní sbor hladověl. Ruská armáda neměla pohyblivých polních pekáren a chléb se tudíž dovažel z etapy.

Uvážíme-li, že v posledních dvou dnech této bitvy bojovaly ruské jednotky, jsouce dokonale obklíčeny se dvěma opačnými frontami, t. j. na severu s pronásledujícím nepřítelem a na jihu s německým kordonem, a to vše o hladu, nutno uznati, že i v tomto případě hladové vojsko konalo divy udatnosti. Nesmíme však zapomenouti, že to bylo na počátku války, vojsko že nebylo ještě zdemoralisováno, a že před bitvou netrpělo ani hladem ani jiným strádáním.

Dobrý vojevůdce nesmí tudíž pravidelně bráti v úvahu, že i hladové vojsko vykoná vždy svou povinnost.

„Žaludek je fundamentem každé armády“, bylo pořekadlem Bedřicha II. i Moltkeho.

„Dobré zásobování“ je však pojem, který nemá vyjadřovati jen dostatečnou kvantitu. Potrava má býti také dobře upravena, aby měla nejen dobrou chuť, nýbrž i plnou výživnou hodnotu. A nejen to, strava má býti také v pravý čas hotova a po ruce, aby se mohla vojsku dodati, kdy toho potřeba žádá a kdy to čas a situace dovoluje.

A tu jsme u jádra věci.

Veškeré úsilí o dobré zásobování vojska omezovalo se až takřka do polovice předešlého století hlavně na dovoz mouky, chleba nebo sucharů a — v neposlední řadě také alkoholu. Na ostatní potřeby k přípravě stravy nebylo sice zapomínáno, avšak o vlastní přípravu stravy se vojenské vedení příliš nestaralo, ponechávajíc ji vojínu-jednotlivci, v nejlepším případě jednotlivým útvarům. Velmi často — zvláště u menších oddílů — užívalo se stravování průchodného, při kterém majitel bytu, resp. jednotlivé obce musely stravovati oddíly, jež u nich byly ubytovány za stanovený poplatek. Tento způsob byl pro vojsko dobrý, dalo se ho však užívat jen v době klidu, na příklad v zimních bydlíštích nebo za pochodů dále od nepřítele. Mimoto bylo to možné jen tam, kde byla krajina bohatá a hustě obydlená, a jen tak dlouho, dokud nebyla vyjedena.

K přípravě stravy užívalo vojsko různých dob různých nádob a způsobů. Nejčastěji byly to nádoby místního obyvatelstva a také jejich krby, které sloužily přípravě stravy pro vojáky. Kde to nešlo, vařivali si vojáci ve svých jídelních miskách nebo jiných nádobách, které s sebou stále nosili. Avšak nesmírné potíže takové individuální přípravy stravy a z toho vznikající závady zdravotní, které se mnohdy projevovaly neobyčejně velikými ztrátami na nemocných, nutily konečně k zavedení přenosných kotlů, které se za vojskem při pochodu vozily.

V bývalé rakouské armádě byly zavedeny kotly systému „Neuberg“ pro polní potřebu v letech padesátých minulého století. Tím se dosáhlo zlepšení stravy, poněvadž v těchto kotlech vařili již vycvičení vojenští kuchaři. Rovněž přiděl potravin se tím zjednodušil, poněvadž již nebylo třeba potraviny rozdělovati na jednotlivce, nýbrž hromadně pro celou jednotku. Nevýhodou však bylo, že bylo nutno voziti kotly na trénu. To mělo za následek, že se dostaly do ubytovacích prostorů vždy mnohem později než mužstvo; mnohdy činilo toto zpoždění i několik hodin. A pak teprve bylo možno kotly postavit, nosila se voda, zařápělo se atd. Uvážíme-li, že maso je třeba vařiti asi 3 hodiny — a je-li z čerstvě poražených kusů, ještě déle — vidíme, že od příchodu mužstva do bydlíšť uplynuly nejméně čtyry a mnohdy i více hodin, než byla strava hotova. A tu se téměř pravidelně stávalo, že mužstvo zemřelo namáhavým pochodem, nečekalo na stravu, rozlezlo se po púdách a stodolách a spalo. A tu bylo potřebí veškeré energie důstojníků a poddůstojníků, aby znavené a rozespalé mužstvo vstalo a došlo si pro stravu. Netřeba připomínati, že to k upevnění kázně a dobrého ducha příliš nepřispívalo.

Kotlů systému „Neuberg“ užívala bývalá rakouská armáda ve válce roku 1859 v Itálii. Časté však případy, že bojové trény, na nichž se kotly vozily, dorazily mnohdy teprve až za několik dní k svým oddílům, vedly k poznání, že ani tento způsob přípravy stravy nevyhovuje. Kotly systému „Neuberg“ byly po zkušenostech této války vyřaděny z polního zásobovacího výstroje, a byly za-

vedeny malé kotlíky, které nosilo mužstvo samo. Tím mělo být dosaženo poměrné nezávislosti bojových útvarů na jejich trénech.

Ve válce roku 1866 byla již celá rakouská armáda opatřena kotlíky pro 5 mužů.

Ale ani tato novota neodstranila všech obtíží. Bylo mnoho útvarů, které si nemohly zvyknouti na malé kotlíky a na obtížnou manipulaci s nimi a braly s sebou větší vlastní kotly, které se nosily uvnitř čtyřstupů; mužstvo se při pochodu v nošení střídalo. Zdá se, že i vyšší představení nově zavedeným kotlíkům pro pět mužů příliš nepřáli, poněvadž tento způsob nošení velkých kotlů v zástupu mlčky trpěli.

Snaha, aby bylo docíleno ještě větší individuální nezávislosti při přípravě stravy v poli, vedla v letech osmdesátých k zavedení jednotného kotlíku pro dva muže, prozatím u pěchoty.

Kdo si však dovede představit všechny obtíže spojené s vařením v těchto labilních nádobách na otevřeném ohni, musí uznati, že ani tento poměrný, leč jednostranný pokrok nepřinesl žádoucího řešení.

Myšlenka — a snad i snaha — připravovati stravu pro vojsko za pochodu tu byla, její uskutečnění však naráželo na obtíže v těch dobách nepřekonatelné. Okřídlené slovo: „Ani jediného vozu více“, mělo tehdy ještě plnou váhu. Téměř všichni, kdož se touto otázkou obírali, shodovali se v tom, že nový přístroj, který by umožňoval přípravu stravy za pochodu, musí být nevyhnutelně na kolech, tudíž ve formě vozidla. Tím by se však byly zvětšily válečné trény, které beztak již narostly do netušených rozměrů. Rozmnožení trénů bála se bývalá rakouská vojenská správa jako ohně. V této konservativní tvrdošijnosti byla posilována i tím, že ani armády ostatních mocností neměly dosud lepších prostředků ku přípravě stravy v poli.

Kromě toho byla tu ještě jiná překážka: peníze. Každá reorganizace a obzvláště tak významná a dalekosáhlá, vyžadovala velkého nákladu, o který se třísily i nejlepší návrhy.

Teprve válka rusko-japonská v roce 1905 přispěla k rychlejšímu řešení ožehavé otázky. Ruské — dosud neznámé — převozní kuchyně osvědčily se v této válce podle všeobecného úsudku tak, že přestávaly všechny pochybnosti o jejich účelnosti. Nezbyvalo tudíž, než se obíratí nyní problémem převozních kuchyní vážně.

V Rusku generál Gurko první poznal důležitost převozních kuchyní a zavedl je u svého armádního sboru. Užíval jich částečně již v rusko-turecké válce v roce 1877. Koncem let osmdesátých minulého století měla valná část vojenského okruhu varšavského, jehož byl Gurko velitelem, své převozní kuchyně. Brzy pořizovaly si je podle jeho vzoru i ostatní části ruského vojska. Nákup děl se ovšem jen z vnitřních prostředků jednotlivých vojenských útvarů, t. j. z různých úspor a paušálů, jimiž byly ruské jednotky poměrně bohatě vybaveny; ruská vojenská správa oficiálně ničím nepřispívala.

V roce 1901 zařadil carský ukaz tato praktická vozidla, vzniklá vlastně z iniciativy vojska, do vozatajské organizace.

Po ukončení polního tažení v Číně, při němž se opět převozní kuchyně výborně osvědčily, přikročila ruská vojenská správa k oficiálnímu jich zavedení v celé armádě. Útvary musily si však kuchyně pořizovati ze svých poměrně hojných hospodářských paušálů, jak bylo již svrchu řečeno.

Ruské převozné kuchyně byly dvojího typu:

1. dvouspřežné, soustavy kolesnové pro pěchotu a dělostřelectvo, a to po jedné pro každou rotu a baterii;
2. jednospřežné dvoukolové káry pro jízdu, a to po jedné pro každou eskadronu.

Oba typy měly toliko po jednom kotlu.

Dvouspřežní vůz velkého typu byl příliš těžký. Proto si kupovaly i pěší útvary lehké dvoukolové kuchyně jednospřežné; k těmto dvoukolkám mohl se však podle potřeby buď zepředu nebo po straně připránínouti ještě jeden kůň.

Vyšší velitelství měla zvláště důmyslně konstruované kuchyně, na nichž se mohla připravovati 2—3 různá jídla najednou. Kromě toho měla ještě „polní buffety“, v nichž byla stále vřelá voda k přípravě čaje. K tomu skříňka se sklenicemi, talíři, lžičkami, čajem, cukrem atd. Ojová vidlice měla skládací podpěry, aby byla zajištěna stabilita káry po vypražení koně, a dala se pomocí zvláštního prkna adaptovati na nouzový stůl.

Když Japonci ukořistili za války rusko-japonské v prvních bojích několik převozných kuchyní, poznali ihned jejich nesmírnou důležitost pro polní stravování. Ačkoli příprava jejich skromné stravy (rýže, suchary, konzervy atd.) nepůsobila jim valných potíží, přece si pořídili ještě za této války menší počet improvisovaných kuchyní tím způsobem, že obyčejné dvoukolové káry opatřili velkými kotly na vaření rýže. Tyto improvisované převozné kuchyně se osvědčily výborně obzvláště v déle trvajících bitvách. V zadu u bojového trénu se rýže uvařila, za soumraku se dovážela do předních posic a rozdělovala.

Švýcarská milice měla převozné kuchyně již od let osmdesátých minulého století u dělostřelectva a později též u jezdeckta. Kuchyně byla spojena s kovárnou na jednom voze.

Německo a Francie, čerpavše ze zkušeností rusko-japonské války, počaly se obíratí již v letech 1905 a 1906 vážně problémem převozných kuchyní a vypisovaly veřejné soutěže se značnými peněžními cenami pro nejlepší typy.

Rakousko mělo sice již v roce 1893 jednu převoznou kuchyni na vyzkoušení, zastavilo však brzy pokusy s tímto vozidlem proto, že nebylo peněz a že se chtělo vyhnouti rozmnožování trénů. V roce 1904 začalo však otázku pohyblivých kuchyní znovu studovati. Zkušenosti rusko-japonské války dokazovaly zajisté akutnost tohoto problému, ale k určitému řešení nemohlo Rakousko dlouho dojíti. V roce 1906 děly se pokusy s ruskými a s několika novými typy domácích firem z okolí Vídně. Všechny typy byly uznány za příliš těžké. Jako kuchyně — v pravém slova smyslu — osvědčily se však všechny vozy dobře.

Kromě toho nařídilo tehdejší ministerstvo války, aby všechny typy, které byly znovu upraveny skoro vesměs domácími firmami podle dřívějších znaleckých posudků, byly ještě důkladně vyzkoušeny při manévrech 2. (vídeňského) armádního sboru a při velkých císařských manévrech ve Slezsku.

Zkušenosti těchto manévřů dokázaly výhody převozných kuchyní. Jednotky, které měly převozní kuchyně, dostaly vždy hotovou a chutnou stravu ihned, jakmile bojový trén, v němž byly polní kuchyňské vozy zařaděny, dorazil do ubytovacího prostoru. Ostatní vojenské jednotky, které měly na přípravu stravy velké kotly, jež se ovšem rovněž vozily na vozech bojového trénu, dostaly jídlo pra-

videlně o 4 a mnohdy i o více hodin později. Kromě toho byla strava z převozných kuchyní chutnější, než strava připravovaná v přenosných kotlech.

Celkový výsledek těchto pokusů tedy zněl:

1. Jako pohyblivé přístroje na přípravu stravy osvědčily se všechny typy celkem dobře.
2. Jako válečná vozidla pro službu v poli v každém terénu jsou téměř všechny typy příliš těžké.

Příčinu této závady, t. j. velké váhy, nutno hledati v tom, že všechny typy byly na přání vojenské správy sestrojeny tak, aby to byla převozní kuchyně a zároveň i proviantní vůz. Tímto řešením chtěla vojenská správa zabrániti rozmnožení trénů. Chtěla zrušiti dosavadní proviantní vozy a spojit je s novou převoznou kuchyní v jednom vozidle. Proto bylo nutno zesílit konstrukci kolesny, která vlastně jediná mohla aspoň částečně nahraditi proviantní vůz, a zvětšiti kolesnovou truhlici, aby mohla pojmouti přísouzený jí náklad z proviantního vozu, který se takto měl státi zbytečným.

Bylo myšleno, že když převozní kuchyně dorazí do ubytovací stanice, kolesna se od vlastní kuchyně odpoutá, a že se jí po vyložení jejího obsahu bude moci ihned užití jako vozidla na odběr a dovoz potravin, krmiva atd.

Ať už tato myšlenka byla dobrá či ne, výsledky pokusů dokázaly, že by z této kombinace nevyšla ani řádná převozní kuchyně ani praktický proviantní vůz.

Ještě dlouho se vojenští odborníci zabývali touto otázkou, nemožnou ji rozřešiti.

Věc skončila konečně vítězstvím těch, kteří byli pro rozmnožení trénů. Když se pak také podařilo zajistiti si schválením parlamentů a delegací nutné peněžní prostředky, bylo konečně přikročeno k definitivnímu zavedení převozné kuchyně.

Zavedeny byly dva typy a to:

Armádní kuchyně M 09 pro pěchotu, jezdecko, dělostřelectvo, technické vojsko, muniční kolony, divisní zdravotnické ústavy a polní nemocnice bývalého c. a k. vojska.

Otočná kuchyně M 08 pro vyšší velitelství a pro veškeré útvary zeměbrany.

Horské útvar, pak některé ústavy a trény polní armády, dále útvar železniční a spojovací služby byly opatřeny nově vyzkoušenými varnicemi.

Dosavadní kotlíky pro 2 muže byly zrušeny a nahrazeny jídelními miskami pro 1 muže, kterých se dá užití z nouze i k vaření.

Definitivní zavedení převozných kuchyní resp. varnic bylo v roce 1909 provázeno vydáním příslušných předpisů. Je to L—7 „Fahrkuchenvorschrift“ a L—8 „Kochkistenvorschrift.“ Oba předpisy platí dodnes i v naší armádě.

\*

Snažil jsem se stručně znázorniti pohnutky a příčiny, které vedly k definitivnímu zavedení převozné kuchyně v bývalé rakouské armádě, jakož i povlovný vývoj vojenských kuchyňských přístrojů až do konečného uskutečnění tohoto vynálezu, tak důležitého pro úspěšné vedení války.

Všestranné výhody pohyblivé kuchyně, které nám světová válka tak jasně ukázala, nelze popírati. Proto se vlastně divíme, že k vážnému a řádnému řešení této otázky došlo teprve ve 20. století. Ale

mýlili bychom se, kdybychom mysleli, že pohyblivá kuchyně je vynálezem teprve naší doby. Rakouský kapitán generálního štábu Wachtel podává nám ve své historické skizze: „Eine Fahrküche vor hundert Jahren“ (Vedette 1910) cenný příspěvek k dějinám tohoto problému. Podle něho zrodila se první pohyblivá kuchyně v roce 1805 v Mnichově. Vynálezce byl král. bavorský rada Ant. Baumgartner. Popis této kuchyně byl již tehdy vydán tiskem. Kostra byla dřevěná, toliko kotel a ohniště kovové.

Tuto kuchyni předvedl vynálezce dne 6. ledna 1806 při honbě, pořádané bavorským králem Maxem Josefem na počest císaře Napoleona v blízkosti Mnichova. Napoleon dal se od vynálezce důkladně informovati o konstrukci vozidla, dále o tom, jaké doby je třeba k uvaření stravy, pro kolik lidí dá se vařit atd. Další pokusy se děly dne 12. a 14. ledna 1806.

Vynálezce Baumgartner zamýšlel užití své kuchyně nejen pro účely vojenské, nýbrž i k vaření pro lid, postižený různými katastrofami, jako požárem, povodní, zemětřesením a p.

Přes nesporné výhody, které tato kuchyně skýtala, nebyla přece nikde zavedena. Hlavní příčinou toho byla asi její nepoměrně veliká váha, kterou nebylo možno při tehdejších ještě nedokonalém stavu techniky snížit. Již Napoleon viděl ve velké její váze — mēlat' ve stavu pohotovosti skoro 16 q — největší závadu.

V roce 1808 svěřila tehdejší rakouská dvorní válečná rada Josefské akademii, zvané krátce „Josefinum“ úkol, aby podala dobrozdání o této kuchyni, jejíž model byl jí předveden. Sešla se tudíž dne 9. září 1808 komise, jejichž 6 členů byli vesměs profesori a doktoři z Josefiny. Tito vynikající mužové vědy cítili však sami, že nejsou s to, aby podali po stránce odborně technické úsudek o upotřebitelnosti této kuchyně. Přibrali si tudíž do komise 2 zkušené vídeňské mistry a to kováře Kristiána Lamprechta a koláře Jana Schwinda.

Posudek komise zněl veskrze odmítavě. Hlavní závada byla přílišná váha vozidla a možnost pohybu jen na silnicích a tvrdých cestách. Dále soudila komise, že hned při prvním pochodu nastane jistě přirozená ztráta nezbytných kuchyňských rekvisit, poněvadž byly příliš lehce upevněny. Konečně projevila obavu, že by se při delším topení mohly vznítiti dřevěné součástky vozidla, čímž by kuchyně byla zničena. Ba ani pro polní zdravotnické formace neuznala komise tuto kuchyni za vhodnou. Zajímavé je odůvodnění, které zní: „Z dříve uvedených příčin (přílišná váha a možnost pohybu jen po dobrých komunikacích) nelze tohoto vozu upotřebiti ani pro polní nemocnice, ani pro dopravu nemocných, poněvadž — jak známo — zřizují se armádní nemocnice hlavně na místech neschůdných a od hlavní silnice vzdálených, a transporty nemocných se pohybují postranními a odlehlými polními cestami.“

Odmítavý posudek „Josefina“ pohřbil tehdy myšlenku převozní kuchyně v Rakousku nadobro. A trvalo plných 100 let, než opět slavila své vzkříšení.

Je tu však ještě jedna vzpomínka, která stojí za zmínku.

Je zajímavé, že již Napoleon I. v polním tažení do Ruska 1812 užíval — ovšem jen pro sebe a svůj nejužší štáb — zvláštní polní kuchyně. Při útupu z Moskvy atakovalo kozácké jezdectvo hraběte Orlova-Denisova v okrsku vjatském francouzské proviantní kolony; při této příležitosti byla Napoleonova kuchyně ukořistěna, převezena na zámek hraběte Orlova a uložena tam na památku. V roce

1911 daroval tehdejší majitel zámku, ruský plukovník hrabě Grabbé, památnou Napoleonovu kuchyni historickému museu v Petrohradě, kde je snad až podnes.

Je to dvoukolová kára. Rozpětí kol je 1.5 m, dubová kola o 11 špicích, mají 1.4 m v průměru. Vidlice olová je ze dřeva bukového, 1.95 m dlouhá, opatřená skládacími podpěrami k zajištění stability vozidla po vypřažení koně. Kuchyňské zařízení se skládá z měděného kotlu na vodu s kohoutkem a z kotlíku na vaření polévky a masa. Oba kotly mají společnou poklici, která je zároveň mísou na polévku. Mimo to má kuchyně dvě trouby, jednu na pečení masa, druhou na chléb a moučníky, pak nádobu s kohoutkem na vaření kávy. Nahoře je prázdný prostor na nádobí, jež lze přebytnou unikající parou zahřívati. Celá tato kuchyňská konstrukce je upevněna v krychlovitém obalu a visí na příčném trámci, který je dvěma kolmými podpěrami spojen se spodkem vozidla. Napřed je ještě prostor na palivo. Vzadu je malé, dřevěné sedátko pro kuchaře, aby mohl dohlížeti na vaření a pečení i při pochodu.

Precisní konstrukce a účelné zařízení této kuchyně je vskutku obdivuhodné. Obé umožňovalo, že polévka, pečeně, moučník, chléb a káva mohly se připravovati najednou. Při tom nelze se ubrániti domněnce, že asi původní myšlenka bavorského rady Baumgartnera dala Napoleonovi podnět ke konstruování této, ovšem již valně zlepšené a poměrně přepychově vybavené kuchyně.

\*

Naše mladá armáda má převozní kuchyně po většině z rakouského dědictví. Také nové, teprv po převratu zakoupené převozní kuchyně jsou soustavy, jako byly bývalé rakouské. Jsou to:

Armádní kuchyně M 09,

otočná kuchyně M 08,

horská kuchyně M 17.

První otočné kuchyně byly vyráběny roku 1908 firmou Warchalowski ve Vídni, kuchyně armádní v roce 1909 firmou Breittfeld a Daněk v Karlíně.

Horská kuchyně pro 150 mužů byla zavedena v roce 1917 pro horské útvary a je v podstatě zmenšenou kuchyní armádní.

Hlavním typem v naší armádě je bývalá rakouská armádní kuchyně M 09. Kuchyně otočné, pokud jsou v mobilizačních zásobách zařaděny, zůstanou až do konečného opotřebení a nebudou se již asi vyráběti.

Převozní kuchyně zmíněných typů jsou velmi praktické; jsou lehké, lze je lehce obsluhovati, vydrží dlouho, zachází-li se s nimi s náležitým porozuměním. K jejich obsluze je však třeba lidí, kteří dovedou oceniti tuto drahocennou a ve vážném případě nenahraditelnou součástku proviantního výstroje naší armády.

\*

Výhody a přednosti, jichž bylo všeobecným zavedením převozních kuchyní dosaženo, lze shrnouti celkově asi takto:

1. Převozní kuchyně ve spojení s ostatní dobrou zásobovací a vozatajskou organizací dává vojevůdci neobyčejnou operační možnost a volnost.
2. Přizpůsobuje stravovací otázku velkých vojsk v poli normální mírové životosprávě mužstva. Tím se udržuje fyzická síla armády, zvyšuje se její odolnost a zabraňuje se vzniku a šíření epidemických nemocí.

3. Tím i mírní ztráty tak zvané nekrvavé, které vznikají onemocněním nejen z velké námahy, ze špatného ubytování a počasí, nýbrž hlavně z nedostatečné, špatně upravené a nepravdělně podávané stravy, z nichž velké procento končí v nemocnicích smrtí. Jest tudíž převozná kuchyně i prostředkem k omezení nekrvavých ztrát, které ve všech dřívějších válkách byly mnohem větší než ztráty krvavé, způsobené účinkem zbraní, což nám válečná statistika dostatečně dokazuje.

Vedle těchto blahodárných výhod a předností nelze ovšem popřít, že veliký převrat v dosavadním stravování vojsk, způsobený všeobecným zavedením převozně kuchyně, závažně přispěl nejen k dlouhému trvání jednotlivých bitev, nýbrž i do jisté míry k celkovému prodloužení válek vůbec.

#### Použitá literatura:

- Kraus Alfred, Generalstabsoberst: Feldküchenwagen. R. V. Waldheim, Wien 1907.  
Pöschek Eduard, Militärunterintendant: Zur Frage der Marschküchen. Selbstverlag, Wien 1907.  
v. Meixner Otto, Feldmarschalleutnant: Historischer Rückblick auf die Verpflegung der Armeen im Felde. VI. Seidel & Sohn, Wien 1910.  
Kraus-Tudič, Militärunterintendant: Die fahrbare Feldküche Napoleons I. (Feldzug 1912). Mitteilungen aus dem Intendantzwesen 6/1911.  
Dr. Steinhaus, Stabsarzt: Zur Geschichte der Fahrküchen. Mitteilungen aus dem Intendantzwesen 2/1913.  
Österreichisches Generalstabswerk: Österreichs Kämpfe im Jahre 1866. III. Band, 1. Hälfte. Wien 1868.  
Coulal Frant., kpt. gen. štábu: Bitva u Tannenbergu 1914. Voj. Rozhledy, roč. V., č. 1.  
v. Kaan, Militärintendant: Über die Verwaltungstätigkeit Napoleons I. Mitteilungen aus dem Intendantzwesen 2/1913.

## VOJENSTVÍ DOMA A V CIZINĚ.

Plukovník A. Hlíděk:

### Příspěvek k úpravě názvosloví v topografických mapách.

Jak známo, jest úprava názvosloví jedním z nejzávažnějších úkolů našich kartografů. Z Rakousko-Uherska převzaté názvosloví naprosto nevyhovuje, vykazujíc hrubé nesprávnosti jazykové, vzniklé jednak postupným komolením jmen při vypracování map osobami jazyka neznalými, jednak úmyslným potlačováním a mýlením českého a zejména slovenského jazyka z úředně uznaných názvů.

Tímto soustavným potlačováním českých a slovenských pojmenování zanikla i v českých a slovenských krajích mnohá dříve užívaná jména nebo doznala změn na úkor původní jazykové správnosti a ryzosti. Uvádím tu na příklad: osady „Hlyboc“ (list spec. mapy 3952) a „Dřevnice“ (list spec. mapy 4052) v mapě Müllerové a Josefinské ještě tak označené, jsou v pozdějších a dnešních mapách změněny na etymologicky nic neznamající „Liboc“ a „Řevnice“. V jiných případech byla z německého překladu původního českého názvu pozdějším zpětným překladem do češtiny utvořena úplně odchylná, nesprávná jména, na př. z „Věrdy“, zněmčeného na „Vierrad“, vzniklo zpětným překladem „Čtyrkola“ (list speciální mapy 4053).

Ovšem ještě hůře to dopadlo v krajích zněmčených, kde byly české názvy vůbec určeny k vyhynutí. Kde, výjimkou, zůstaly v užívání německým obyvatelstvem, byly více nebo méně zkomoleny, na př. „Rika“ „Wiska“ a pod.

Obrát, po státním převratu v tom směru nastavší, má za účel obnoviti dřívější původní stav názvoslovný; proto byly do úředního seznamu názvů osad pojaty názvy původní nejen v českých, nýbrž i v jinojazyčných oblastech.