Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 19 (1946)

Heft: 1

Artikel: Von der Verpflegung fremder Armeen im zweiten Weltkrieg

Autor: Rickenbach, W.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516793

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: 15.07.2025

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

Von der Verpflegung fremder Armeen im zweiten Weltkrieg

von Major W. Rickenbach, Kdt. Vpf. Abt. 6, Zürich

I. Einleitung

Von der Verpflegung fremder Armeen im zweiten Weltkrieg kann und will ich hier keine systematische Darstellung geben. Amtliches Material liegt noch nicht vollständig vor oder steht mir nicht zur Verfügung, und ausserdem ist der Raum eines Vortrages oder eines Aufsatzes hiefür zu eng. Was ich geben kann, sind einzelne Beispiele. Es geht also um die Darstellung des Typischen und nicht des Gesamten. Ferner spreche ich weniger von der Organisation auf dem Papier, also vom Statischen, sondern von der Art, wie die Organisation sich bewegte, also vom Dynamischen; denn hievon können wir am meisten lernen. Die Beispiele aus der deutschen Armee nehmen den grössten Umfang ein, weil mir hier aus der Zeitschrift „Deutsche Heeresverwaltung“, Jahrgänge 1940—1944, besonders viel Material zur Verfügung stand. An Literatur benützte ich ausserdem die schweizerischen Militärzeitschriften und zwei Dossiers von Zeitungsausschnitten, die ich von der Eidg. Militärbibliothek in freundlicher Weise zur Einsicht erhielt. (Aus Raumgründen habe ich die Quellen im Text nicht zitiert.) Bei der Art der mir zur Verfügung stehenden Quellen sind Ungenauigkeiten nicht ausgeschlossen und müssten nach dem Vorliegen amtlicher Berichte nötigenfalls korrigiert werden.

II. Truppenernährung

Die Truppenernährung bildet die Grundlage der verpflegungs-organisatorischen und -taktischen Probleme. Sie ist in den verschiedenen Armeen wie folgt geregelt:

Deutschland:

Die normale Tagesverpflegung besteht aus folgenden Bestandteilen, wobei sich die Menge (pro Mann und pro Tag) auf die Verhältnisse im März 1941 bezieht:

Brot: 600 g.

Fleisch: 150 g, im Wechsel Bockwurst, frisches Fleisch mit Knochen, Schweinefleischkonserven (120 g), frisches Fischfilet (200 g).

Gemüse: Im Wechsel 100 g Linsen und 500 g Kartoffeln, oder 150 g Sauerkohl und 1000 g Kartoffeln, oder 100 g Nudeln und 50 g Backobst, oder 60 g getrocknetes Gemüse, oder 100 g Graupen usw.

Zukost: z. B. Puddingpulver 20 g, entrahmte Frischmilch 0,25 l, Zucker 20 g.

Abendkost: Bratlingspulver 50 g, frisches Fleisch mit Knochen 50 g, oder 150 g Weichkäse, oder 125 g frische Wurst, oder 2 Eier, oder 120—180 g Fischkonserven.

Brotaufstrich: 40 g Butter oder Margarine oder Schmalz.

Getränke: Kaffeersatz-Mischung 15 g, entrahmte Milch 0,2 l, oder Teersatz 4 g, oder kakaopulverhaltige Mischung 15 g, entrahmte Frischmilch 0,2 l.

Speisezutaten, Gewürze, Zucker und Zuckerwaren: 4×10 g Vollsoja, 11×15 g Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel, Lorbeerblätter, Piment, 4×5 g frische Zwiebeln, 10 g frische Suppenkräuter, 11×40 g = 440 g Zucker, und 3×30 g Drops (Zuckerwaren mit Ascorbinsäure).

Zulagen für eine ganze Woche: 100 g Bratlingspulver, 10 g Schweineschmalz, 100 g Marmelade.

Die Verpflegungsberechtigung des deutschen Soldaten wird auf die Soldperiode bezogen. In dieser muss er den zur Erhaltung der Gesundheit nötigen Bedarf an Kalorien, Vitaminen und Salzen erhalten. Die Verpflegungsberechtigung wird in einem sog. Portionsplan (oder Lebensmittelzuweisung) zusammengestellt und von den Armeeverpflegungslagern und den Verpflegungsämtern der Divisionen in entsprechenden Tagessätzen abgegeben. Auf Grund dieser Lebensmittelzuweisung erstellt dann der Verpflegungsfunktionär der Truppe, Stabszahlmeister (Bat. Qm.) usw. den Speisezettel. Er kann dabei ohne weiteres je nach der Verpflegungslage seines Truppenkörpers von der Lebensmittelzuweisung abweichen, Verschiebungen innerhalb der Menus vornehmen, einzelne Artikel nicht beziehen usw. Mit allem Nachdruck wird verlangt, dass die Zusammenstellung von Lebensmittelzuweisungen einerseits und Speisezetteln anderseits nur den besten und erfahrensten Verpflegungsfunktionären übertragen werden darf. Der Speisezettel ist, nachdem er vom Bat. Arzt durchgesehen wurde, vom Bat. Kdt. nicht nur zu visieren, sondern zu genehmigen.

Charakteristisch für die deutsche Wehrmachtsverpflegung ist die weitgehende Verwendung von konzentrierten, konservierten, gefrorenen sowie auch von synthetischen und mit zusätzlichen Vitaminen versehenen Artikeln. Dies ist bedingt durch die Knappheit des deutschen Ernährungsspielraumes, die Notwendigkeit der Leistungssteigerung und der Einsparung an Laderaum.

Es seien erwähnt: Trockenkartoffeln, Trockensauerkraut (dieses wird in Würfelform gepresst; der Gehalt an Milchsäure, Wirkstoffen usw. bleibt erhalten. Von der Transportseite aus gesehen ist bemerkenswert, dass der mühsame Transport in Kübeln und Fässern wegfällt.), Dörrgemüse oder getrocknete Gemüse, getrocknete Gewürzkräuter, Käsepulver, Tomatenpulver (gibt Suppen und Tunken), Marmeladenpulver und auch Hartmarmelade (gibt Brotaufstrich), Apfelpulver (gibt Apfelmus), Magermilchpulver, Eipulver, Dauerbrot (durch Trocknung des Militärbrotes), Knäckebrot aus Roggenvollkornschrot (vitaminreich), Fleischziegel (im Tiefkühlverfahren hergestellt; das aus den Knochen gelöste Fleisch wird in rechteckige Packungen gefüllt und bei tiefer Temperatur schnell eingefroren. Mit dem Auftauen ist selbst bei sommerlicher Hitze erst nach 4—5 Tagen zu rechnen.), Gefrierfisch in Filetform, Gefriergemüse und Gefrierobst, Hefe-Extrakt (macht die Kost nicht nur schmackhafter, sondern durch den Gehalt an Vitamin B und Eiweiss auch wertvoller), Schoka-Kola (ein Schokoladeerzeugnis mit Koffein verschiedener Herkunft), Landjäger-Pemmikan (stellt eine bei den Indianern abge-

lauschte Wurstsorte dar, die aus 75—85% Fleisch oder Fleischpulver, Soja, getrocknetem Obst, Tomatenmark, Hefeextrakt, Paprika und Lezithin besteht), Vitamindrops.

Ein weiteres Merkmal ist die Differenzierung der Verpflegungsartikel nach dem Einsatz der Truppe. Hier unterscheiden wir: Marschsuppe, als Zusatzverpflegung für die Einheiten in vorderster Linie, kochfertig. Sie ist hochwertig und enthält u. a. Nährhefe, Trockenmilchpulver, Fett und Suppenwürze mit Zusätzen, die jeweils den Grundgeschmack der Suppe bestimmen, z. B. Erbsen, Gries, Kartoffelmehl usw. Um kochfertig zu sein, muss sie lediglich mit kochendem Wasser übergossen und eine Minute gekocht werden. Mischkonserven, für Sonderverpflegung der Feldtruppen, insbesondere der Panzertruppen, Einzelkommandos usw. Kochfertig in Weissblechdosen können sie in kleinem, dem Motor angeschlossenen Kocher erwärmt werden. Sie enthalten Gemüse, Kartoffeln und Fleisch. Fischpaste = zusätzlicher Brotaufstrich (Magerfisch unter Zusatz von Soja- bzw. Roggenkeimmasse, Fett oder Öl und Gewürzen). Notverpflegung für Einheiten, die auf dem normalen Nachschubweg vorübergehend nicht verpflegt werden können. Sie enthält die lebensnotwendigen Nähr- und Wirkstoffe und kann je nach ihrer Zusammensetzung (Dauerfleisch, Eipulver, Vollsoja, Haferflocken usw.) als warme Suppe oder kalte Kost genossen werden.

Besonders interessant ist die Verpflegung der Flieger. Ihr Aufenthalt in dünnen Luftschichten, der eine Verringerung des Aussendruckes auf den Körper zur Folge hat, zwingt zur Verabreichung einer Kost, die alle Blähungen vermeidet. Die Verpflegung, die den Fliegern vor dem Start verabreicht wird, besteht aus Ei, Haferflocken, Toast oder Weissbrot, Butter und Milch. Als Zwischenverpflegung an Bord werden Kakes, Schokolade oder Marzipan, auch Nährwertkonzentrate mit Dextro-Energen (Traubenzucker) abgegeben. Dazu kommt bei Flügen mit Kampfhandlungen Tee oder Kaffee. Ferner auch die sog. Kolawürstchen. Das Rezept dazu stammt von dem bekannten Forscher Sven Hedin, der die Zusammensetzung von seinem Aufenthalt im sibirischen Hochland mitbrachte. Neben einer bestimmten Wildfleischart enthalten diese Hartwürste ein Kolapräparat, dann Sojabohnen und Mineralsalze. Über ihren hohen Nährwert hinaus wirken sie besonders erfrischend.

Die über der See zum Einsatz kommenden Flugzeuge verfügen als Rettungsgeräte über Schlauchboote, die aufblasbar sind. In diesen befindet sich eine Notportion, bestehend aus Kokakola, Zwieback und Mineralwasser, ferner Zigaretten, Wachsstreichhölzer, Sonnenschutzsalbe, Kaugummi und Pervitin, ein pharmazeutisches Präparat zur Schlafbekämpfung. Selbst der Fallschirm als Rettungsmittel enthält eine kleine Notreserve, wiederum mit Kokakola, Kaugummi, Pervitin.

Für die Fallschirmtruppen wurde eine besondere, stark nährwerthaltige, nicht verderbende Verpflegung geschaffen, die wenig Platz einnimmt und den Mann für mehrere Tage ausreichend und kräftig ernährt. Dazu gehört auch der bereits erwähnte Pemmikan.

Als ausgleichende Truppenkost im Winter wurden Fett, Gefriergemüse, Suppenkonserven, Süsstoffe, Getränkeportion und Drops in erhöhtem Masse nach-

geschoben. Hiezu kam eine tägliche Menge an Lebertran. — Alkohol vor und während des Kampfes im Winter wurde in jeder Form als schädlich bezeichnet, da er den Körper erschlafft und ihn für Erfrierungsschäden leicht zugänglich macht.

Als Marschgetränk wird auch Zitronensäure mit Salzzusatz verwendet. Letzterer dient dazu, die Mineralien, die der Körper mit dem salzigen Schweiss verliert, auf die einfachste Weise wieder zu ersetzen.

Der Vollständigkeit halber sei noch erwähnt, dass die Soldaten an der Front ferner ein Zahnreinigungspräparat erhalten, das ohne Zahnbürste auf kleinen Lappen aufgetragen und zerrieben wird. Man erreichte damit, dass Zahnkrankheiten auf ein Minimum beschränkt werden, was sich auf die Ernährung ebenfalls günstig auswirkt. — Diese sehr differenzierte, dem Sonderfall oder auf alle erdenkbaren Verhältnisse Rücksicht nehmende Verpflegung konnte nur dank systematischer und grossangelegter wissenschaftlicher Forschungen erzielt werden. In der Tat hat die deutsche Heeresleitung schon kurz nach der Machtübernahme durch den Nationalsozialismus der deutschen Ernährungswissenschaft Aufgaben grössten Ausmasses zugewiesen.

Grosse Bedeutung erlangte naturgemäss auch die Kochausbildung in der Wehrmacht. Das OKW unterhielt zusammen mit der deutschen Arbeitsfront ein Institut für Kochwissenschaft. Neben dieser wissenschaftlichen Einrichtung bestanden die Reichskochschulen der Arbeitsfront, die Lehrküchen des Heeres, und im Hinblick auf die besondere Anpassung der Ernährung an die Anforderungen, die Lehr- und Versuchsküche der Luftwaffe. Zwischen diesen Lehrküchen und den Feldküchen der Truppe waren die Divisionslehrstäbe des Heeres und die Verpflegungslehrstäbe der Luftgaukommandos eingeschaltet. Sie vermittelten das in den Lehrküchen und -kursen Gelernte an die Truppenköche. In den Kochlehrstellen der Wehrmacht wurde neben der Praxis des Kochens auch Theorie über Ernährungs- und Verdauungslehre erteilt. Besonders wichtig war auch die Nahrungsmittelkunde; denn die Küche musste dem Klima und der Gegend angepasst werden, in denen die Truppe operierte. Wenn der Nachschub abreisst, muss die Truppe aus dem Lande leben. Deshalb gehörte auch die Kenntnis der Pilze und der Wildgemüse zu den Kenntnissen eines Küchenchefs. Ein willkommener Helfer gegen das Einerlei in der Soldatenkost sind ferner die Gewürze. Im Mustergarten einer Lehrküche der deutschen Luftwaffe fanden sich nicht weniger als 50 verschiedene Gewürzpflanzen aus heimischer Erde.

Schliesslich sei auch noch die chemische Überwachung der Lebensmittel erwähnt. Zu diesem Zwecke wurden chemische Untersuchungsstellen des Heeres geschaffen, die die Lebensmittel bei der Truppe und in den Verpflegungslagern auf ihre chemische Zusammensetzung zu untersuchen hatten.

Italien:

Es sei hier verwiesen auf den Aufsatz von Oberst Bohli über den Verpflegungs- und Kommissariatsdienst im ostafrikanischen Feldzug (im „Fourier“ Nr. 10, 11, 12, 1937). Seither hat sich grundsätzlich nicht viel verändert. Erwähnenswert ist, dass

den Truppen in Nordafrika und Russland regelmässig auch Genussmittel abgegeben wurden, so Cognac, Confitüren, Schokolade, Marsala und Caramels.

Japan:

Die japanische Feldverpflegung kannte die Grundportion, die Spezialportion und die Ersatzportion. Die Grundportion bildete die Regel. Die Ersatzportion wurde zur Abwechslung der Kost und bei Fehlen von Bestandteilen der Grundportion eingeschaltet. Die Spezialportionen waren ausschliesslich Dauerwaren, die als Notportion, Marschverpflegung oder für Sonderaufgaben verwendet wurden.

Die Grundportion bestand aus folgenden Bestandteilen:

Brot: 660 g Reis und 210 g Gerstengraupen. Ersatz für die Brotportion sind 870 g Reis oder 1020 g Brot oder 690 g Zwieback usw. Den Reis bereitete sich der japanische Soldat in der Regel selbst zu.

Fleisch: 200 g Frischfleisch oder als Ersatz 90 g gesalzenes oder geräuchertes Fleisch plus 600 g frisches Gemüse.

Gesalzene Produkte: 60 g Salzgemüse (eingemacht in Salz und Reiskleie und dadurch in Gährungszustand versetzt), 35 g Sojabohnensauce (statt dessen auch 1500 g Bohnenmus oder 0,08 l Essig oder 0,08 l Saucenextrakt).

Zutaten: 15 g Bohnenmus, 5 g Salz, 20 g Zucker, 3 g Tee und einen nicht festgesetzten Satz von Vitamin- und Eiweissbohnen. Daneben pro Woche 20 Zigaretten, 0,4 l Reiswein und 120 g Zuckerwaren.

Spezialportion: 150 g Fleischkonserven, Fischkonserven, daneben auch getrockneten Fisch, insbesondere Tintenfisch und Holzfisch. Letzterer hat eine Haltbarkeit von 100 Jahren und ist die historische Nahrung der Samurai. Gemüse in Dosen, 120 g getrocknete Gemüse, Meeresprodukte, zubereitet mit Sojasauce und Zucker (z. B. Meerlattich, Riementang und Seetang, enthalten viele Vitamine und Jod). — Gesalzene Produkte: gesalzene Zwiebeln, gesalzene Pflaumen und gesalzene Pflaumenpillen. — Zutaten: pulverisierte Bohnensauce, pulverisiertes Bohnenmus, Bohnensülze.

Notportion: 580 g Reis oder 690 g Zwieback plus eine kleine Dose Rindfleisch. Daneben wurde eine sog. „Press-Speise“ verwendet, die, in einem Päckchen getrennt, Reis, Gerste, Pflaumen, getrockneten Fisch und Zucker enthält. Der Portionensatz umfasste drei Päckchen zu je 230 g.

Einen bestimmten Speiseplan gab es nicht. Es war lediglich bestimmt, dass die Kaloriensätze täglich 3600 Kalorien betragen müssen.

Der japanische Soldat erhält neben seiner Reisportion, über die er als Brotportion selbst verfügt, z. B. folgende tägliche Verpflegung:

Morgens: dickflüssige Suppe, bestehend aus Gemüse, Kartoffeln und Sojabohnenmus, Brei aus Sojabohnen, gesalzene Pflaumen oder gesalzener Rettich, grüner Tee.

Mittags: 120 g Fisch oder 200 g Fleisch, zubereitet in Sojasauce und Zucker, dazu 100 g Gemüse.

Abends: 200 g Fleisch oder 120 g Fisch, gekocht in Omelettenart, zubereitet mit Weizenmehlbrei und Gemüse.

Fisch und Fleisch wurden täglich nicht zweimal gegeben.

Die Zubereitung der Speisen war im Feld beim Bat. konzentriert, nicht bei der Kp. Feldküchen gab es nicht und nur in seltenen Fällen führte das Bat. auf bespannten Fahrzeugen vier Kessel mit, in denen gekocht wurde. Seit einigen Jahren wurde eine motorisierte Reisfahrküche mitgeführt, die dem Bat. zugeteilt war. Es handelte sich dabei um einen Motorlastwagen, in den eine elektrische Kocheinrichtung mit Antriebmotor und Dynamo eingebaut war. Das Kochen selbst erfolgte durch Heizplatten, die von oben in den Kessel versenkt wurden, sodass der Reis nicht anbrennen konnte. — Den Einheiten wurde das Essen vom Bat. in Kochkisten zugeführt. Spezialtruppen waren mit kleinen Kochern je Mann ausgerüstet. Der Grundstoff für die Brennstofftabletten war Formalin. Bei den Bat. befanden sich besonders ausgebildete Köche.

Rumänien:

Im allgemeinen führte die Truppe eine warme und zwei kalte Mahlzeiten mit sich. Die Tagesportion pro Mann betrug 1942:

Brot: 1000 g.

Fleisch: 300 g, hauptsächlich Hammelfleisch (als Fleischersatz waren 500 g Bohnen, Erbsen oder Kartoffeln vorgesehen).

1 g Tee oder 10 g Kaffee, 25 g Zucker.

Das Grundgericht der warmen Verpflegung bildete die „Ciorba“, eine mit Kleie, Krautwasser oder Zitrone angesetzte saure Suppe mit Gemüse, vor allem Tomaten, Kartoffeln und Fleisch. Für die Abendkost versorgte sich der rumänische Soldat am liebsten mit dem Nationalgericht der „Mamaliga“, ein in einer halben Stunde schnell zubereiteter Maiskuchen, der sogar dem Brot vorgezogen wird. Allerdings birgt die einseitige und regelmässige Maisernährung die Gefahr der Entstehung von Mangelkrankheiten, so der „Pellagra“, die sich lepraartig äussert und Hauterkrankungen sowie Gemütsstörungen zur Folge hat. Daher verwendeten die Rumänen als Vitaminträger rohe Zwiebeln.

Vereinigte Staaten von Amerika (USA):

Die Amerikaner kennen zwei Kategorien von Verpflegung: Die erste Kategorie ist die pro Mann einzeln verpackte, konditionierte und gebrauchsfertige Verpflegung. Hier unterscheiden wir drei Portionen: Portion C = Kampfverpflegung, Portion K = Notverpflegung, und Portion U = Zwischenverpflegung.

Die Kampfverpflegung, Portion C, ist nach Mahlzeiten wie folgt verpackt:

Frühstück: Zwieback, 1 Büchse Konserven (Schinken mit Ei), ein Päcklein getrocknete Früchte, eine Portion Nescafé, 3 Stück Zucker, 1 Kaugummistengel, 3 Zigaretten.

Mittagessen: Zwieback, 1 Büchse Konserven (Fleisch und Käse), 1 Schachtel Caramels, Citronen- oder Orangenpulver (das mit Wasser vermischt ein ausgezeichnetes Getränk ergibt), 1 Stück Zucker, 1 Kaugummistengel, 4 Zigaretten, 1 Etui mit Zündhölzern.

Nachtessen: Zwieback, 1 Büchse Fleischkonserven, 1 Tafel Schokolade, Bouillonpulver, 3 Stück Zucker, 1 Kaugummistengel, 3 Zigaretten, Klosettpapier.

Die Notverpflegung, Portion K, ist in zwei hermetisch verpackten und verdichteten Büchsen (siehe auch „Fourier", Dezember-Nr. 1945). Diese enthalten je zwei Packungen Haferflocken, zehn Zwiebacke, zwei Fleischkonserven, ein Päckchen Salz, acht Würfel mit getrocknetem Teepulver (bestehend aus Tee, Milch und Zucker), zwei Tafeln Rosinenschokolade, zwei Packungen Kaugummi und vier Zuckerwürfel.

Auf der Schachtel sind Anweisungen gedruckt für das Verhalten in Malaria- oder Typhusgegenden und eine Anordnung, die Umschläge nicht herumliegen zu lassen. Jeder der aufgezählten Bestandteile ist gesondert in Cellophan verpackt, und die Packung, in der sich die Metallbüchse mit Schinken mit Ei befindet, kann als Trinkbecher verwendet werden. Daneben werden auch kleine Kapseln, gefüllt mit Vitaminpräparaten, abgegeben.

Jeder Soldat wird ferner dahin instruiert, wie er sich behelfsmässig und rasch eine einfache Mahlzeit zubereiten kann. Er kann sich ferner innert 4 Minuten mittels einer brennenden Zigarette eine heisse Suppe kochen. Die Suppenkonserve ist in einer doppelwandigen Büchse verschlossen, zwischen deren Wänden eine Flüssigkeit läuft, die durch die Glut einer Zigarette entflammt werden kann.

Eingeführt ist ferner ein synthetisches Brennmaterial, mit dem Mannschaften, die keine Verbindung mit den Feldküchen haben, sich ihr Essen wärmen können. Der „Trioxan" genannte Brennstoff hat die Form von flachen Tabletten. Eine Tablette im Gewicht von 28 g genügt, um eine komplette Mahlzeit im Spezialtopf in 7 Minuten gar zu kochen.

Die zweite Kategorie ist die sog. Küchenverpflegung oder Portion B. Diese wird, wie schon der Name sagt, in den Küchen zubereitet. Auch sie ist indessen weitgehend standardisiert und besteht ausschliesslich aus in Kisten verpackten Konserven. Die Menus sind schematisiert. Es bestehen 10 verschiedene Arten, die sich monatlich dreimal und an den gleichen Tagen innerhalb der Soldperiode wiederholen. So ist beispielsweise für den 1., 11. und 21. des Monats das gleiche Menu vorgesehen. Wie in Deutschland, besteht auch in den USA eine ausgebaute, auf systematischen Forschungen beruhende Nährmittelindustrie, die sich vor allem mit Konzentrierung und Dehydrierung befasst.

Frankreich:

Hier seien die Verhältnisse vom Zeitpunkt der alliierten Invasion (Juni 1944) an ins Auge gefasst. Ursprünglich bestand der Grundsatz, die gelandeten Truppen auf amerikanische Weise, d. h. mit standardisierter Konservenverpflegung, die auf dem Heimatboden aufgestellten Truppen, die sog. FFI, aber auf französische Weise,

d. h. in elastischer Anpassung an die Landesvorräte, zu verpflegen. Aus psychologischen Gründen liess sich aber diese Trennung nicht aufrecht erhalten. Es wurde ein Kompromiss abgeschlossen, und zwar in der Weise, dass in den Armeeverpflegungslagern die amerikanische und die französische Verpflegung gemischt und entsprechend abgegeben wurde. Die Verpflegungsberechtigung für die Franzosen wurde pro Mann und pro Tag wie folgt festgesetzt: 300—400 g Weissbrot, 75 g Fleisch und Ffr. 7.50 Gemüseportionsvergütung. Damit war der Franzose in die Lage versetzt, sein Bedürfnis nach Weissbrot, nach frischem Fleisch und Gemüse weitgehend zu decken. Die Tendenz der französischen Intendantur ging dahin, sich immer mehr vom amerikanischen Verpflegungsnachschub unabhängig zu machen. Zum französischen Nachschub gehört namentlich auch Tischwein und Tabak.

Aus dieser Mischung amerikanischer und französischer Verpflegung ergaben sich beispielsweise für den 1., 11. und 21. des Monats folgende ebenfalls schematisierte Menus:

Frühstück: Brot, Käse, Tafelschokolade, Kaffee.
Mittagessen: Gemüse, Corned Beef, Brot, Früchte, Wein, Kaffee, Branntwein.
Nachtessen: Makkaroni, Fleisch-, Gemüsekonserve, Brot, Käse, Früchte, Tee, Wein.

Russland:

Beispielsweise sei erwähnt, dass die russischen Armeen im Abschnitt der Südfront — von Woronesch bis zum Kaukasus — im Winter 1942/43 dreimal täglich warme Mahlzeiten, täglich 1 Kilo Brot und 200 g Fleisch, 45 g Butter und ein Glas Wodka erhielten. (Die Einstellung zum Alkohol scheint hier eine andere zu sein als z. B. bei den Deutschen.)

In jedem Regiment gibt es einen Verpflegungsoffizier, der direkt dem Oberkommando Moskau dafür verantwortlich ist, dass diese Rationen täglich verteilt werden. Offiziere erhalten die gleichen Rationen. Bei starken Frösten (ab 20 Grad unter Null) werden zwei Glas Wodka, eine erhöhte Ration Butter (65 g) und vier warme Mahlzeiten im Tag ausgegeben.

Schweden:

In der Regel erhält der Soldat, auch im Kriege, folgende Mahlzeiten: 1. Frühstück (z. B. Hafergrütze oder Reis), 2. Frühstück (z. B. braune Bohnen mit Speck, Kaffee, Brot), Mittagessen (z. B. Rindfleisch mit Kartoffeln, Milchsuppe). Essenszeiten: 07.00 1. Frühstück, 11.00 2. Frühstück, 17.00 Mittagessen.

Spanien:

In Spanien war die Sojabohne das moderne Allheilmittel für eine kriegerische Generation, da ihre Anwendungsmöglichkeiten wegen des grossen Gehaltes an Protein und Fett ausserordentlich gross sind und sie in vielen Fällen als Ersatz für Fett und Fleisch verabreicht werden kann.

Grosse Bedeutung hat in allen fremden Armeen das **Marketenderwesen.** Sein Zweck besteht darin, den Soldaten mit den notwendigen Gebrauchsgegenständen und Genussmittel, die nicht zur Verpflegung und Ausrüstung gehören, zu versorgen und die Stimmung der Truppen zu heben. Es gehörten in Deutschland z. B.

dazu: Spirituosen, Zigarren, Zigaretten, Tabak, Zahnpasta, Hautcrème, Wein und Schaumwein, Briefblocks, Briefmappen und Briefpapier, Taschenmesser, Rasierapparate usw.

III. Organisatorisches

a) Verpflegungs-Einrichtungen

Hier betrachten wir lediglich die Verpflegungsorganisation der Division. Ihre Bedeutung liegt darin, dass sie die nach Warengattungen geordneten, aus dem Armee- oder Korpsbereich heranrollenden Verpflegungsmittel nach Truppenkörpern und -einheiten ausscheidet, herrichtet und abgibt. Eine solche Organisation drängt sich in allen Armeen auf, es sei denn, dass die Verpflegung 100%ig standardisiert abgegeben und der Truppe von der Basis direkt zugeführt wird, was aber in den wenigsten Fällen in der Praxis möglich sein dürfte. Wir betrachten vor allem die Verpflegungsorganisation der Deutschen. Ihr Träger in der Division war das Verpflegungsamt. Es entspricht zum Teil unserer Verpflegungsabteilung. Die leitenden Stellen waren durch Wehrmachtsbeamte, also durch berufliche Kräfte besetzt, die im Rang Offizieren und Unteroffizieren gleichgestellt waren. Die Mannschaften wurden nach Bedürfnis aus Nachschubs-Kp. und -Bat. zugeteilt. Das Amt verfügte über eigene Motorlastwagen, um die Verpflegung aus den Armeeverpflegungslagern heranzuführen. Die Abgabe erfolgte in sog. Verpflegungs-Ausgabestellen, welche unseren Fassungsplätzen entsprechen. Es konnten eine Verpflegungsausgabestelle, die sich in der Regel beim Amt befand, oder mehrere z.T. vorgeschobene Ausgabestellen geschaffen werden. Wenn es irgendwie möglich war, wurde aber beim Amt selbst gefasst, nach unseren Begriffen also der Magazinfassung der Vorzug gegeben. Dies war möglich, weil alle fassenden Truppen neben dem bespannten auch einen motorisierten Fassungstrain (Verpflegungstross I und II) besassen. Grundsätzlich sollte die Verpflegung jeden Tag in bestimmten Sätzen abgegeben werden.

Neben den Verpflegungsämtern bestanden in der Division (wie auch in der Armee) Bäckerei- und Schlächterei-Kompagnien. Von ihnen wird weiter unten die Rede sein.

Die Praxis zeigte naturgemäss alle möglichen Anwendungsarten des hier kurz skizzierten Systems. Zwang schon der Aktivdienst in unserer Armee zum Suchen nach verschiedenen Lösungen, so ist dies noch viel mehr der Fall, wenn Feindeinwirkung hinzutritt. Dadurch wird die Dispositionsfähigkeit des Verpflegungsfunktionärs wie auch seine seelische Kraft auf die härteste Probe gestellt. Da wird nach den Worten des Dichters „sein Herz noch gewogen“ und „tritt kein anderer für ihn ein“.

Erschwerungen zeigten sich schon bezüglich der Unterkunft der Verpflegungsämter. So war diese im Winterkrieg in Russland, namentlich an der Nordfront, wo keine Blockhäuser vorhanden waren, oft nur in zerlegbaren Sperrholz- oder sog. Finnenzelten, sowie in Schneehütten, allenfalls auch noch in geheizten Zelten möglich. Sehr oft wurden Zelte, die auch in Nordafrika weitgehend

angewendet wurden, selbst konstruiert. Die dabei zu beachtenden Gesichtspunkte waren: rascher Auf- und Abbau, geringes Gewicht, Lüftung, Tarnung; sie mussten ferner sandsturmfest, wasserdicht und lichtundurchlässig sein. In der Krim wurden zur Unterbringung grosser Lagervorräte haushohe Hallen in die Küstenfelsen eingebrochen.

Besonders grosse Dispositionsfähigkeiten wurden nötig, wenn Truppe und Verpflegungsorganisation rasch nacheinander die Unterkunft wechselten, also z. B. im Marschverhältnis. So wurde während des deutschen Vormarsches in Russland im Jahre 1941 vom Verpflegungsamt gleich für mehrere Tage Verpflegung ausgegeben, da ein täglicher Empfang infolge des schnellen Wechsels des Standortes des Amtes gar nicht möglich war und auch die Truppe fast täglich den Einsatzort wechselte. Die Truppenzahlmeister hatten Mühe, nach dem Verpflegungsempfang die Truppe wieder aufzufinden. Wenn sie angelangt waren, gaben sie die empfangene Ware ab, um erneut zur Verpflegungsausgabestelle, die sich gewöhnlich auch schon wieder verlegt hatte, zu fahren. Oder alle Pläne und zeitlichen Berechnungen über Eintreffen der Verpflegungsfahrzeuge aus den Armeeverpflegungslagern mussten über den Haufen geworfen und das rechtzeitige Eintreffen der Fahrzeuge überhaupt dem Zufall überlassen werden, wenn das Amt nicht gerade Fahrzeuge oder Motorradfahrer zur Verfügung hatte, um den Verbleib zu erkunden. Oft war fast jeden dritten Tag Dislokation. Dementsprechend wurden die Entfernungen zu den Armeeverpflegungslagern immer grösser. Der Fahrzeugbestand musste dann durch Beutefahrzeuge ergänzt werden. Die Motorfahrer kamen überhaupt nicht mehr zur Ruhe. Selbst die Verwaltung des Amtes wurde auf Fahrzeuge verlegt. So wurden z. B. ein Schreibstuben-, ein Gepäck-, ein Kantonnementswagen usw. eingerichtet. Der Umzug des Amtes stiess in diesem Falle nie auf Schwierigkeiten. Höchste Anforderung der Kräfte erforderte auch der Vormarsch in Griechenland. Auf die Kälte der verschneiten Hochgebirgspässe folgte übergangslos die lähmende Hitze der Ebene. Der rasche Vormarsch ergab die Notwendigkeit des ständigen Umdisponierens. Es waren Grosskampftage der Verwaltung. Der unbekannte Motorfahrer war der stille Held des Feldzuges. Die rückwärtigen Dienste waren eher vorwärtige Dienste, die unmittelbar der kämpfenden Truppe folgten. Der Beamte musste vollkommen selbständig handeln und wurde so zum Einzelkämpfer der Verwaltung. Dennoch sind, wie bei der kämpfenden Truppe, Drill und Schema die unentbehrlichen Voraussetzungen der selbständigen Einsatzfähigkeit.

Im Winter galt für den Einsatz der Verpflegungsämter noch viel mehr als zu andern Jahreszeiten deren Einsatz in Truppennähe; denn hiedurch wurde der Nachschubweg zur Truppe verkürzt, was bei den kurzen Wintertagen und dem gesamten sich auf Schlitten abspielenden Nachschub sehr wichtig ist. Die Armeeintendanten waren bemüht, auch die Armeeverpflegungslager so weit als möglich vorzulegen, falls Geleiseanschlüsse und feste Anfahrtsstrassen dies irgendwie zuliessen. Wichtig war vor allem auch die Organisation der Wintervorratshaltung. Schon die Sommermonate mussten hiefür ausgenützt werden. Nach

einem Transportprogramm wurden, beginnend im Juli in sog. Winterbevorratungszügen nach und nach die Versorgungsgüter für den Winter den eingesetzten Divisionen zugeführt. Der laufende Verpflegungsnachschub durfte daneben auch in den Wintermonaten nicht ruhen. Hiebei kamen für die Verpflegungszüge mit kälteempfindlichen Nahrungsmitteln besondere Güterwagenheizöfen zur Anwendung.

Während der Schlammperiode wurde die Anlage von Depots, sog. Sperrlagern, notwendig. In einem Beispiel wurden ein Sperrlager beim Verpflegungsamt der Division (Div.-Sperrlager) und drei bei den Regimentern (Rgt.-Sperrlager) angelegt. Die Freigabe der Verpflegung aus dem Div.-Sperrlager hatte sich die Armee, diejenige aus den Rgt.-Sperrlagern das Korps vorbehalten. Vorratsdauer im Div.-Sperrlager 4 Wochen, in den Rgt.-Sperrlagern 14 Tage. Ausserdem wurden die Truppen auf Befehl der Division neben der Erstausstattung noch mit einem sechstägigen Sperrvorrat ausgestattet, der nur auf besondere Anordnung der Division angegriffen werden durfte. Parallel ging eine Rauhfutter-Aktion. Um auch die Brotversorgung auf jeden Fall sicher zu stellen, wurden den Sperrlagern Backanhänger der Bäckereikompagnien zur Verfügung gestellt. Die Schlächtereikompagnie war ebenfalls aufgeteilt. Der Nachschub wurde so lange wie möglich aufrecht erhalten. Als es nicht mehr möglich war, wurde zuerst das Div.-Sperrlager angegriffen. Erst als auch der Verkehr von Ort zu Ort nicht mehr möglich war, wurden auch die Rgt.-Sperrlager und später die Reserve der Truppe angegriffen.

Anschliessend sei noch die Rolle des Truppenzahlmeisters (Qm.) auf dem Fassungs- und auf dem Verteilungsplatz dargestellt: „Mit allen Hunden gehetzt hat der Truppenzahlmeister es so eingerichtet, dass er möglichst als erster auf dem Verpflegungsamt erscheint. Dann braucht er sich nicht anzustellen und endlos lange zu warten. — Das nächste Ziel seiner Verpflegungskolonne ist der Gefechtsstand. Hier hat unser Zahlmeister verstanden, aus dem Nichts einen Lagerraum zu schaffen. Mitunter müssen dazu Zelte gebaut werden, in die mit aller Geschwindigkeit das kostbare Gut verschwindet. Kaum sind die begehrten Waren eingelagert, erscheint auch schon ein erster Verpflegungs-Uof. (Fassungs-Uof.) mit seinen Leuten, um für seine Einheit zu fassen. Während er sich in aller Harmlosigkeit unterhält, schweifen seine Augen überall umher. Seinen Luchsaugen entgeht nichts. Fieberhaft arbeitet sein Gehirn, wie er dies oder jenes für seine Einheit erhalten kann, natürlich zusätzlich. Wehe dem armen „Verpflegungsrat“, der nicht von Grund auf alle Schliche und Wege kennt, auf denen etwas beschafft wird. Aber wozu ist man schliesslich Truppenzahlmeister?“

Wo immer möglich wurde warme Verpflegung auch im stärksten Feuer nach vorne gebracht. Da galt es oft, mit dem schweren Kessel am Rücken kilometerweit durch ein Gelände zu marschieren, das oft genug auch vom Feinde eingesehen werden konnte. Mehr als einmal hiess es unterwegs: „volle Deckung“, dann wieder: „Sprung, marsch, marsch“, bis schliesslich das Schützenloch erreicht war, wo die ersehnte Last abgelegt werden konnte.

Erwähnenswert ist hier auch die Einrichtung des von den Deutschen in Russland verwendeten Eisenbahn-Verpflegungszuges. Hier handelte es sich um schienengebundene Verpflegungs- und Betreuungszüge, die an Brennpunkten des Verkehrs eingesetzt wurden, an denen noch keine Verpflegungsstellen der Wehrmacht eingerichtet werden konnten, also um eine Art fahrbarer Kantinen. Diese Züge umfassten Verwaltungs-, Küchen-, Wasser-, sowie Vorrats- und Speisewagen. Die Soldaten nannten sie „wandernde Oasen in der russischen Wüste“.

Für Broterzeugung und Nachschub bestanden in Deutschland Div.- und Armeebäckerei-Kp. Beide Typen waren motorisiert. Die Div.-Bäckerei-Kp. umfasste 19 Motorlastwagen, 5 motorisierte Backöfen, die als doppelherdige Backanhänger den Motorlastwagen angehängt waren, ferner Teigknetmaschinen, die nötigen Kraftmaschinen, dann die verschiedenen Arten von Zelten, wie Umkleidezelt, Mehlzelt, Teigzelt, Gärzelt, Backzelt, Brotzelt, Unterkunftszelte. Normalerweise vollzog sich der Backbetrieb in 3 Schichten zu 6 Stunden. Die Kapazität in 24 Stunden betrug 9600 Brote zu 1500 g. Zum Einsatz gelangten auch Behelfsbacköfen, so u. a. ein doppelherdiger, zerlegbarer Dampfbackofen, Typ 1939. Die Bäckerei-Kp. musste das Backmaterial, Mehl, Salz, Wasser, Holz, aus eigener Kraft an ihren Einsatzort bringen und nachher das Brot zum Divisionsverpflegungsamt oder direkt zu den Verpflegungsausgabestellen spedieren. Der Einsatz der Bäckerei-Kp. richtete sich ganz nach den Verhältnissen. Solange bei der Truppe Ressourcen waren und bei schlechten Verbindungen wurde auch ganz vorne bei der Truppe gebacken. Dabei wurden auch ortsfeste Bäckereien in Anspruch genommen oder die russischen Hausöfen benützt. Der Schub war jedoch nur 20—30 Brote stark. — Soweit nicht besondere Gründe für einen vorgeschobenen Einsatz vorlagen, und vor allem im Winter, erschien es zweckmässig, die Bäckerei-Kp. in rückwärtig gelegenen Ortschaften möglichst an vorhandenen oder selbst gebauten Ortsbacköfen anzusetzen, teils um auch die Backanhänger zu schonen. Dabei standen entsprechend grosse Räume, in denen die für die Teigbereitung erforderliche Wärme erzeugt werden konnte, selten zur Verfügung. Temperaturen von mehr als minus 45 Grad waren keine Seltenheit. Der Sauerteig gefror oft in den Trögen. Einmal mussten z. B. in einer Scheune ein Zelt errichtet und in diesem Bunkeröfen installiert werden. Sicherstellung und Zuführung der erforderlichen Wassermengen für den Backbetrieb waren wegen der Gefahr des Einfrierens des Wasserwagens ein besonderes Problem. Hiezu kam die dauernde Sorge um die Beschaffung des nötigen Brennmaterials. Das Brot selbst bedurfte spezieller Behandlung, wobei sein Gefrieren auf Transporten kaum zu vermeiden war. Durch langsames Auftauen blieb es aber genussfähig. Zum Kampf mit den Elementen gesellte sich derjenige mit dem Feind. Es war häufig mit Angriffen von Partisanen zu rechnen. Das Gewehr stand meistens neben dem Backtrog. — Wenn die Truppe nicht selbst backen konnte, musste die Brotversorgung durch die Zivilbäcker sichergestellt werden. In diesem Falle erfolgte jeweils die Zusammenberufung der Zivilbäcker durch den Bürgermeister, der auch die Organisation der Produktion und der Ablieferung vornahm. — Im rückwärtigen Raum musste die

Truppe auch die Mühlen übernehmen und den Mahlbetrieb organisieren. Hier wurde dann die Armee-Bäckerei-Kp. eingesetzt. Sie verfügte auch über eine motorisierte Mühle, um wenn nötig Brotgetreide und erbeutete Lager sofort zu verarbeiten. — Erwähnenswert ist, dass im Mai 1941 auf Kreta ein Bäckerei-Det. aus der Luft abgesetzt wurde. Abgesetzt wurden ein Zahlmeister, ein Feldweibel, 12 Bäcker und die nötigen Geräte. Das Backmaterial bestand in Beutegut. Während der Einrichtung des Backbetriebes, zu dem später auch Zivilisten beigezogen wurden, herrschte dauernd Feindeinwirkung.

Abschliessend sei noch angeführt, dass die rumänische Armee eine Armeebäckerei auf Schienen unterhielt. Diese bestand aus 34 normalen geschlossenen Güterwagen und brachte eine Tagesleistung von 40 000 Broten heraus. Diese Einrichtung setzt aber ein gut entwickeltes Eisenbahnnetz und die Möglichkeit zu seiner Benützung voraus und dürfte daher im Zeitalter des Luftkrieges wohl eher überholt sein.

(Fortsetzung folgt.)

Wundheilung und Ernährung

Während des 2. Weltkrieges wurde der Einfluss der Ernährung auf die Heilung der Wunden aufmerksam verfolgt. Man erkannte, dass Frakturpatienten viel Stickstoff und Phosphor verlieren, eiweissarme Kost die Wundheilung verzögert, oder umgekehrt eiweissreiche Diät dieselbe fördert. Daher wurde 1943 die These aufgestellt, dass bei chirurgischen Patienten ein Eiweissmangel zu beseitigen sei.

Ähnlich war die Entwicklung auch auf dem Gebiete der Vitamine. Man kam zu der Überzeugung, dass Vitamin-C-Mangel die Ausheilung der Wunden verzögert, denn die Lösung und Beseitigung des absterbenden und toten Materials geht langsamer vor sich, als wenn genügend Ascorbinsäure (Vitamin C) vorhanden ist. In letzterm Falle arbeiten nämlich die resorbierenden Zellen stark, bei Vitamin-C-Mangel ist ihre Tätigkeit gehemmt. Ferner ist bei Vitamin-C-Mangel die Bildung von Kollagen im Bindegewebe mangelhaft oder ganz gehemmt, was ein ungenügendes Bindegewebe erzeugt und somit eine schlechte Heilungstendenz verursacht. Drittens ist im Wundgebiet bei Vitamin-C-Mangel die Reifung des intercellulären Materials gehemmt, die Wunde kann nicht „ausreifen“.

Reichliche Kollagenbildung und rasche Reifung des Gewebes beeinflussen aber nicht nur das Wundinnere, sondern bis zu einem gewissen Grad auch das äussere Bild der Wundnarbe. Bei reichlicher Vitamin-C-Zufuhr heilen Wunden meist ohne sichtbare Narbe, während bei Vitamin-C-Mangel die Narbenbildung den kosmetischen Anforderungen nicht entspricht. Die Wirkung des Vitamins C beginnt vier Tage nach einer Operation. Dagegen wirken scheinbar in den ersten vier Tagen Vitamine des B-Komplexes schon heilend, worüber aber Versuche noch im Gange sind.