

# Die Verpflegung der englischen Panzertruppen

Autor(en): **Alboth, H.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **28 (1955)**

Heft 5

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517205>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

artikeln an die Truppe befasst. Wir sind heute schon genötigt, zur Versorgung unserer Landesbefestigungen und Werke eine beträchtliche Menge Verpflegungsmittel in Konservenform zu unterhalten, welche jeweils über die Truppe abgesetzt werden müssen, und zwar in der Regel auf dem Wege der Zwangszuteilungen. Wir wissen, dass dieses Verfahren bei unseren Verpflegungsfunktionären nicht sehr beliebt, aber aus Umsatzgründen notwendig ist. Wir glauben deshalb, dass wir in Bezug auf die Abgabe von Konserven an die Truppe nicht weitergehen sollten, abgesehen davon, dass sich auch die Konservenverpflegung bei den Wehrmännern nicht überall grosser Beliebtheit erfreut.

In Bezug auf die Konserven studieren wir zur Zeit das Problem der Verbesserung der Blechdosen für die Fleischpastete. Wir wissen, dass die bisherigen Blechdosen auf der Innenseite stark marmorieren und, nachdem sie geöffnet sind, recht unappetitlich aussehen. Wir wollen aber den Wehrmännern eine appetitliche Fleischkonserve verabfolgen. Deshalb sollen die Dosen in Zukunft inwendig goldlackiert, besser verzinkt, oder sonst mit einem Speziallack überzogen werden, womit auch dieses beschriebene Übel beseitigt wird.

Den Verpackungsfragen schenkt das Oberkriegskommissariat ständig stärkste Beachtung, und es wird versucht, auch auf diesem Gebiete Neuerungen einzuführen und die Truppe in Bezug auf Behandlung von Packmaterialien möglichst zu entlasten. Gleichzeitig wird auch versucht, eine Verbilligung der Verpflegungsartikel herbeizuführen, indem überall, wo es irgendwie angängig ist, die teuren Kisten und Jute- oder Baumwollsäcke durch Kartonpackungen und Papiersäcke ersetzt werden. Das Oberkriegskommissariat hat im Verlaufe des letzten und zu Beginn dieses Jahres bereits in grossem Umfange die Packungen in vorgenanntem Sinne normalisiert. Durch diese Verpackungsart wird der Rückschub wesentlich entlastet, indem Karton- und Papierpackungen nicht zurückgeschoben werden müssen, wie das bis anhin für das gesamte Sackmaterial und während des vergangenen Aktivdienstes auch für die Kisten der Fall war.

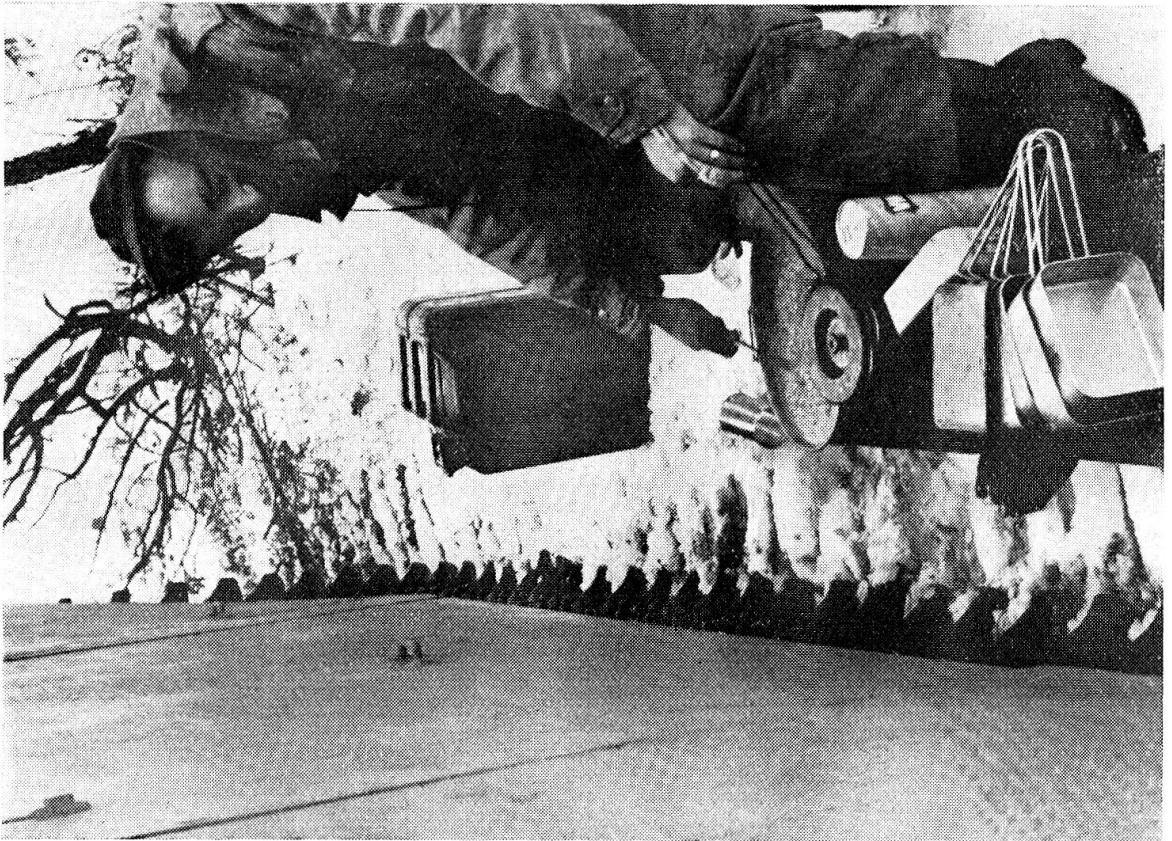
Zudem wurden eine ganze Menge Verpflegungsmittel, besonders Haferprodukte, Hülsenfrüchte, Maisgriess, geröstetes Mehl etc., in Papiersäcke à 5 und 10 kg eingefüllt, da diese Gewichte erfahrungsgemäss den Bedürfnissen der einzelnen Stäbe und Einheiten besser entsprechen als die 25-kg-Packungen.

Auch die Packungen für die Teigwaren wurden normalisiert und gewichtsmässig vereinheitlicht.

## **Die Verpflegung der englischen Panzertruppen**

*Von Hptm. H. Alboth, Bern*

Die Ausbildung im Gelände, ausgedehnte Nachtübungen mit Zeltbiwaks und Zeltlager von längerer Dauer gehören zum Ausbildungsprogramm der in Deutschland stationierten britischen Rheinarmee. Anlässlich eines Besuches der Schiess- und



Oben: Das erwähnte Rationspaket. Links ist die Sonderpackung mit den aufgezählten Beigaben sichtbar. — Unten: Der vergnügte Koch, der im Windschatten seines Centurions seine Küche aufgeschlagen hat, um die Konserven schmackhaft zuzubereiten.

Fahrübungen der britischen Panzertruppen im ausgedehnten Übungsgelände der Lüneburger Heide bot sich auch Gelegenheit, sich näher mit der englischen Truppenverpflegung zu befassen, d. h. praktisch von ihr erfasst zu werden. Es ist eine Eigenart dieser Verpflegung, dass sie auch im festen Kasernenverhältnis zum weitaus grössten Teil aus England kommt und zumeist aus Konserven besteht. Für Biwak- und Felddienstverhältnisse gibt es fertig zusammengestellte Rationspakete, in denen alles enthalten ist, um einen Mann während zehn Tagen, fünf Mann für zwei Tage, zwei Mann während fünf Tagen oder drei Mann für drei Tage zu verpflegen. Von diesen Paketen gibt es vier verschiedene Typen, A—C benannt, welche eine gewisse Abwechslung in diese lediglich aus Konserven zusammengestellte Nahrung bringen. In Büchsen gibt es Suppen, Gemüse, Fleisch, Teigwaren, Reis, Süßspeisen, Käse, Konfitüre, Tee, Margarine, Frucht pudding und auch den Schinken zum Ei. Neben diesen Lebensmitteln enthalten diese Pakete als Ergänzung auch eine kleine, in Plastik eingehüllte Packung, die Bonbons, durstfreie Vitamin-Schokolade, Zündhölzer, Toilettenpapier, einen Büchsenöffner, Kopfwehtabletten und Tabletten zur Sterilisierung von Wasser enthalten, mit denen sogar das Kühlwasser von Fahrzeugen trinkbar gemacht werden kann. Für das Abkochen führt jeder Centurionpanzer einen Benzinvergaser mit, auf dem für die ganze Panzermannschaft abgekocht werden kann, die im Felddienst eine eigentliche Familie, ein Team bildet, das in Leid und Freud miteinander verbunden ist; auch was die Kochkunst anbelangt.

*Anweisung für die Einteilung der 5-Mann-Portionen*

Menu	A	B	C	D
<i>Frühstück:</i>	Haferflocken Speck Würste Tee	Haferflocken Speck Würste Tee	Haferflocken Speck Würste Tee	Speck Wurst Marmelade Tee
<i>Hauptmahlzeit:</i>	Steak Erbsen Kartoffelstock Früchte pudding Tee	Steak Bohnen Kartoffelstock Pudding Tee	Hackfleisch Erbsen Kartoffelstock Reispudding Tee	Irish stew Früchte pudding Tee
<i>Abendessen:</i>	Salm Armee-Biskuits Margarine Käse, Konfitüre Tee	Schweinefleisch Armee-Biskuits Margarine Käse, Konfitüre Tee	«Hamburgers» Armee-Biskuits Margarine Käse, Konfitüre Tee	Schweinefleisch Armee-Biskuits Margarine Käse, Konfitüre Tee
<i>Zwischen- verpflegung:</i>	Schokolade Fruchtbonbons	Schokolade Fruchtbonbons	Schokolade Fruchtbonbons	Schokolade Fruchtbonbons