

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

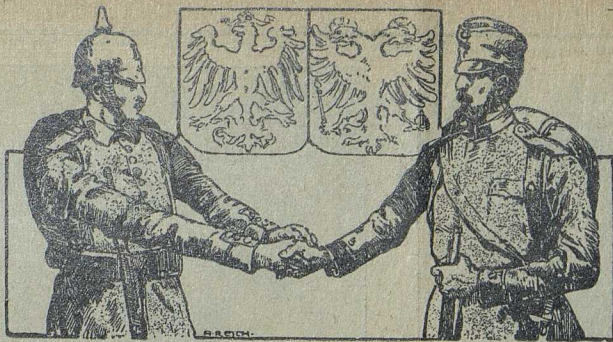
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

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

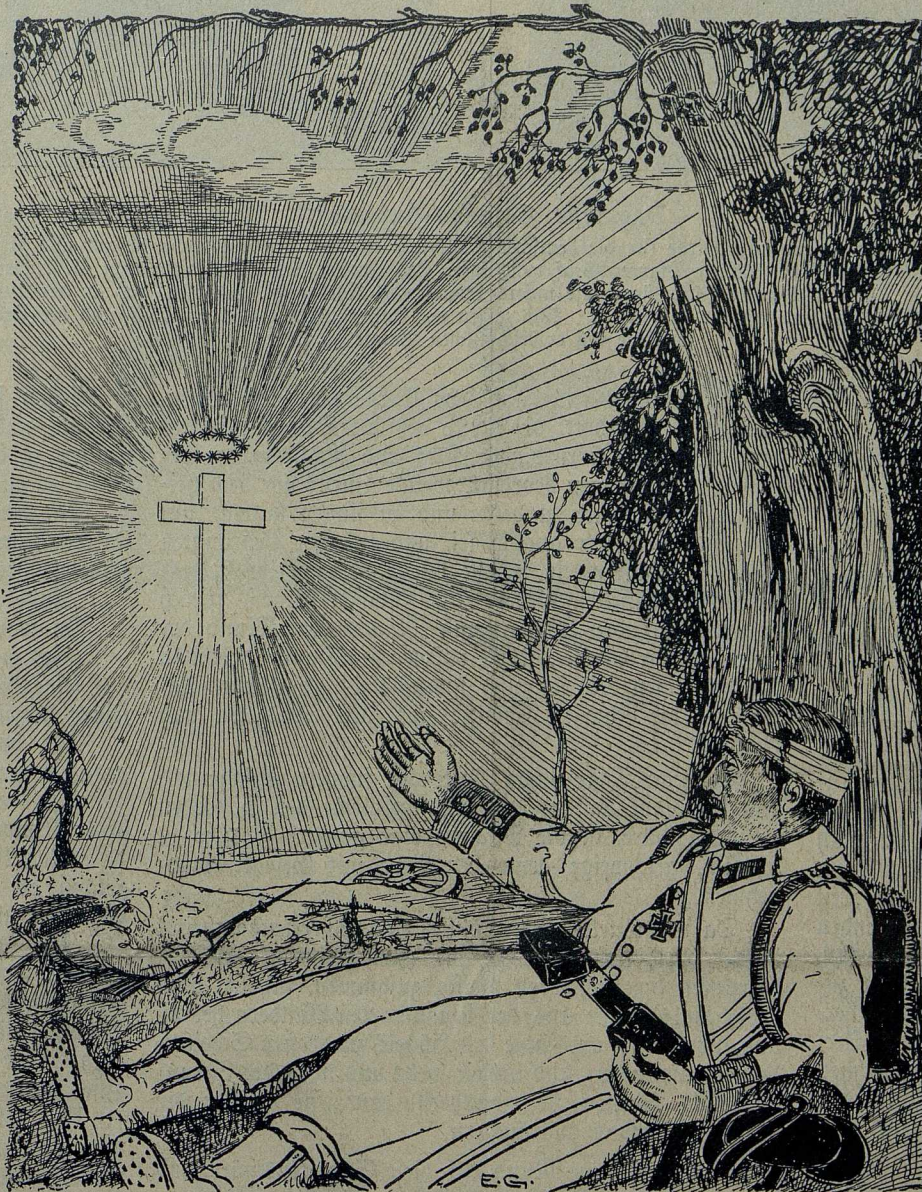
Telephone: +43(732) 7720-53100



Die Verpflegung im Kriege.

Aus dem Feldpostbriefe eines Militärverpflegungs-offiziers.

Wenn auch nicht der Hagel der Geschosse auf uns niederprasselt, wenn auch die Schrapnells und Granaten wohl nur selten um unsere Ohren sausen und heulen, so braucht wohl doch nicht gesagt zu werden, daß wir nutzlos im Felde stehen. Denn wir bilden „des Heeres Futterkrippe“ und schaffen durch die Verpflegung der Truppen die unerlässliche Vorbedingung für den Erfolg der Waffen. Denn, daß dem Brot und Fleisch und allem übrigen, was Leib und Seele zusammenhält, der gleiche Wert und die gleiche Bedeutung zukommen, wie der Munition, liegt klar auf der Hand. Ein durch Hunger erschöpfter Soldat ist eben Null und zählt im Gefechte nicht mit. Darum werden stets im weitesten Umfange alle Maßnahmen getroffen, um durch eine reichliche und kräftige Ernährung unsere Truppen gefechtsstüchtig zu erhalten. Die Kriegsverpflegung für Mann und Pferd wird in drei Größen verabreicht: in erster Linie und grundsätzlich als die „volle Portion“ oder als „Normalportion“ oder endlich in Fällen der Not als „Reserveportion“. Die volle Portion ist sehr reichlich bemessen und bietet dem Manne etwas mehr, als zur Erhaltung seiner Kräfte notwendig ist. Die volle Portion umfaßt täglich 700 Gramm Brot (also einen halben Wecken), 400 Gramm Rindfleisch, 130 Gramm Gemüse (oder ein Kilogramm Kartoffeln), zwei Portionen gutgezuckerten Kaffee, 36 Gramm Rauchtobak, 20 Gramm Fett, einen halben Liter Wein (oder ein Zehntel Liter Rum) und eine Portion Tee. Bei der Normalportion entfällt der Wein (Rum), das Gemüse ist auf 100 Gramm und der Tabak auf 18 Gramm beschränkt. Aber auch diese Portion gewährleistet selbst bei einer länger andauernden täglichen Verabreichung eine hinreichende Ernährung. Bei der Reserveportion ist das frische Fleisch durch eine Fleischkonserve (200 Gramm) und das Brot durch Zwieback (200 oder 400 Gramm) ersetzt. Die Reserveverpflegung wird nur dann angewendet, wenn die Verpflegung an Ort und Stelle nicht aufgebracht werden kann und wenn weder die Fahrkutsche oder der Proviantwagen, noch auch der Verpflegsstaffel zu der Truppe gelangen kann. Für jeden Mann ist teils im Tornister, teils auf dem Proviantwege die Verpflegung für sechs Tage sicher gestellt und wird nach Verbrauch so rasch wie möglich ergänzt oder ersetzt. Die Kämpfe und Gefechte bringen es freilich mit sich, daß bisweilen von den Truppen Genügsamkeit und Fähigkeit zum Entbehren gefordert werden muß. Hierin gehen unsere Offiziere den Soldaten stets mit gutem Beispiel voran. Einen unschätzbaren Dienst leisten für die Verpflegung der fahrbare Feldbackofen und die Fahr-



Ein Trostbild: . . . und gebe Dir den Frieden.

Nach einer Zeichnung von Ernst Grundl.



Erinnerung an die Mobilisierung 1914: Menage im Hof des Dobretsbergerhauses, Linz.

Im Vordergrund die appetitlichen Fleischportionen.

(Phot. Schwarz, Linz.)

küche (die Gulaschkanne), insbesondere bildet der fahrbare Feldbackofen den Stolz unserer Armee, wird er doch in der Leistungsfähigkeit in keinem anderen Staate, ja nicht einmal von unseren deutschen Waffenbrüdern erreicht. Der Russe vollends blickt mit großem Neid nach unseren Feldbäckereien und macht sie mit Vorliebe zum Ziele seines Angriffes. Unser fahrbare Feldbackofen ermöglicht es, dem Manne täglich frisches Brot zu verabfolgen. Der Feldbackofen ist ein eiserner, auf ein vierrädriges Gestell aufmontierter vollständiger Backofen. Es werden schon während des Marsches die vorbereitenden Manipulationen, wie das Anheizen und der Mehlsatz auf die Halbhauer oder Ganzhauer vorgenommen. Das Inbetriebsetzen, als Aufschlagen des Backzeltes, Anheizen des Ofens und die Teigbereitung bis zum Einschleusen der Teilwecken in die Backröhren, erfordert nur zwei bis vier Stunden. Es kann somit der Ofen selbst an Marschtagen meist zwölf Stunden backen. Er liefert in 24 Stunden rund 3000 Brotportionen à 700 Gramm, an Marschtagen etwa die Hälfte. Nur bei strenger Kälte verringert sich naturgemäß seine Leistungsfähigkeit um einen Bruchteil. In Anbetracht der großen Leistungsfähigkeit macht der Feldbackofen oder gewöhnlich mehrere, die zu einer Feldbäckerei vereinigt sind, grundsätzlich täglich den normalen Marsch mit jener Truppe mit, welche er mit Brot versorgen soll. Er nimmt am Marschziele sofort den Betrieb auf und setzt ihn bis zum Weitermarsche fort, so daß das Brot möglichst frisch zur Truppe gelangt. Ich kann hier seine technische Einrichtung nicht darlegen. Er ist aber jedenfalls hinreichend konstruiert und liefert ein ausgezeichnetes Brot. Und es ist eine rühmlich bekannte Tatsache, daß das Feldbrot das sogenannte Kommiss-

brot der Kasernen an Güte und Schmachhaftigkeit übertrifft, und selbst eine teilweise Surrogierung des Mehles durch Kartoffeln vermag seine Güte nicht zu beeinträchtigen. Bei den Russen hingegen ist es mit der Brotverpflegung recht kläglich bestellt. Dort ist der fahrbare Feldbackofen noch ganz fremd. Dann muß erst mühsam ein tiefer Graben nach Art eines Schützengrabens ausgehoben werden, um dann aus Ziegeln, Lehm und Wellblech eine Bäckerei einzubauen. Da geschieht es nicht selten, daß bei unerwarteten operativen Bewegungen der Truppe der ganze Blunder im Stich gelassen werden muß.

Einen nicht minder geschätzten Faktor in der Verpflegung der Truppen bildet die Fahrkutsche, unsere treue „Gulaschkanne“. Jede Fahrkutsche bereitet während des Marsches die Kost aus Fleisch, Suppe, Gemüse und Kaffee für 250 Mann. Der Herdkasten enthält drei große und einen kleinen Nickerkessel, ferner ein Bratrohr und eine Pfanne. Und es waltet und siedet und brauset und zischt, Wenn Fleisch und Gemüse sich mengt.