

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



Lagernde türkische Division im Taurus in Kleinasien.

Phot. R. Semede, Berlin.

anderprallen würden. Aber wir können stolz darauf sein: die Verpflegungsabteilung des Kriegsministeriums und die ihr unterstellten Intendanturen haben sich den von Monat zu Monat stärker werdenden Anforderungen gewachsen gezeigt und haben den Beweis für die Richtigkeit des militärischen Satzes erbracht, daß es im Kriege Unmögliches nicht geben dürfe. Mögen auch Klagen im einzelnen noch laut werden, es bleibt wahr und wird von niemand bestritten, daß unser Feldheer gut und den vorhandenen Vorräten entsprechend reichlich verpflegt wird. Das große Gefüge der deutschen Militärintendantur arbeitet bis in seine letzten Ausläufer hinein reibungslos, und nur dadurch war es möglich, die gewaltigen Massen von Nahrungsmitteln in der Heimat zu beschaffen und sie jederzeit ordnungsmäßig an die Stellen nachzuschicken, an denen unsere Truppen in Frankreich und Rußland, in den Karpathen, in Mazedonien und in Rumänien oder gar am Tigris oder am Suezkanal im Kampfe stehen.

Lange Zeit hat unsere Heeresverwaltung genauere Angaben über den Umfang des Verpflegungsnachschubes aus militärischen Gründen geheimhalten müssen. Jetzt besteht die Gefahr, daß unsere Gegner Anhaltspunkte über unsere

den deutschen Staatsbürger im Tagesdurchschnitt 280 Gramm — oder 400 Gramm Eierzwieback oder 500 Gramm Feldzwieback. Erheblich vielgestaltiger ist der Begriff der Beföstigungsportion, worunter Fleisch, Gemüse, Gewürze, Kaffee, Fett und Marmelade zusammengefaßt sind. Natürlich kann die Verpflegung im Felde nicht so abwechslungsreich und den besonderen Bedürfnissen angepaßt sein wie in der Heimat. Es ist Massenkost, die draußen verabreicht werden muß, und zwar Massenkost, die häufig unter den erschwerten Umständen hergestellt und ausgeteilt werden muß. Man braucht nur an die Kämpfe an der Somme und vor Verdun zu denken, um zu begreifen, daß zu Meisterstückchen des Kochs die Vorbedingungen fehlen. Aber nicht nur reichlich soll die Verpflegung sein, nicht nur kräftig und stärkend, sondern auch abwechslungsreich, und die Kriegsverpflegungsabteilung des Kriegsministeriums hat darin wirklich das denkbar Mögliche geleistet, wenn man die Schwierigkeiten in Rechnung stellt, die bei der Beschaffung der Nahrungsmittel und bei dem Transport über lange Strecken zu überwinden sind.

Der Frontsoldat hat zurzeit, unter Berücksichtigung einiger nach und nach eingetretenen Kürzungen einzelner Teile der Beföstigungsportion, zu beanspruchen: 250 Gramm frisches, gesalzenes oder gefrorenes Fleisch, 150 Gramm geräucherter Rind-, Schweine- oder Hammelfleisch, geräucherter Speck, geräucherte Fleisch- oder Dauerwurst, oder 150 Gramm Fleischkonserven (als eiserne Portion 200 Gramm), oder 250 Gramm Salzheringe oder Fischkonserven, jedoch nur solche in Marinade, oder 600 Gramm Flußfische oder 400 Gramm frische Seefische oder 300 Gramm Salz- oder Klippfische oder 200 Gramm Klippfische oder aus Salz- und Klippfischen hergestellte Räucherfische. Zu diesen Fleisch- und Fischportionen kommen Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Teigwaren hinzu. Davon muß der Soldat täglich erhalten: 125 Gramm Reis, Graupen, Grieß, Grütze,



Ein Lager der arabischen Kamelreitertruppe am Sinai.

Phot. Presse-Photo-Vertrieb, Berlin.