

Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =
Gazetta militare svizzera

Band: 84=104 (1938)

Heft: 8

Artikel: Die Versorgung der kriegführenden Armeen mit Verpflegung während
des Weltkrieges 1914-1918

Autor: Corecco, Guido

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-15407>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.11.2024

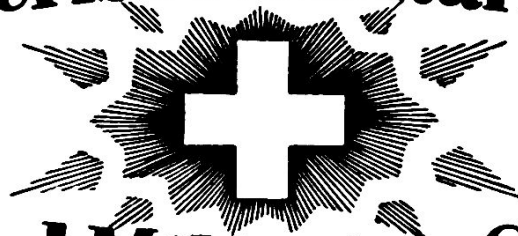
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zofingen, August 1938

No. 8/84. Jahrgang

104. Jahrgang der Helvetischen Militärzeitschrift

Allgemeine Schweizerische Militärzeitung



Journal Militaire Suisse Gazzetta Militare Svizzera

Organ der Schweizerischen Offiziersgesellschaft

Redaktion: Oberstdivisionär E. Bircher, Aarau

Mitarbeiter: J.-Oberstlt. K. Brunner, Zürich; Infanterie-Oberst O. Brunner, Luzern; Colonel de Cavalerie F. Chenevière, Genève; Inf.-Oberstlt. G. Däniker, Wallenstadt; Oberst i. Gst. H. Frick, Bern; Art.-Oberst W. Gubler, Frauenfeld; Komm.-Oberstlt. F. Kaiser, Bern; Infanterie-Oberst H. Kern, Bern; Colonnello del genio E. Moccetti, Massagno; Lt.-col. Inf. M. Montfort, Lausanne; Capitaine d'Infanterie E. Privat, Genève; Infanterie-Oberstlt. M. Röthlisberger, Bern; Capitaine d'Infanterie A. E. Roussy, Genève; Oberstkörps-Kdt. U. Wille, Meilen
Adresse der Redaktion: Manuelstrasse 95, Bern Telephon 36.874

*„Pour pouvoir vaincre il
faut pouvoir subsister.“*

Napoléon I.

Die Versorgung der kriegsführenden Armeen mit Verpflegung während des Weltkrieges 1914—1918

Von Hptm. Guido Corecco.

Vorwort.

Die vorliegende Arbeit ist ein bescheidener Versuch der Darstellung der Verpflegungsbeschaffung und der Verpflegungsverteilung in den an die Schweiz angrenzenden Staaten während des Krieges 1914—1918. Die Behandlung der Verpflegungsverhältnisse im Kriege setzt die Kenntnis der Vorkriegsverhältnisse voraus. Der Beschaffung dieser Grundlagen stellten sich aber verschiedene Schwierigkeiten entgegen. Es war sehr schwer, die vor dem Kriege gültigen Vorschriften zu erhalten: zum Teil sind sie vergriffen und zum Teil aus andern Gründen nicht erhältlich gewesen. Im weiteren ist über diesen Dienstzweig während und nach dem Kriege verhältnismässig wenig geschrieben worden.

Das Wissenswerte ist in den verschiedensten Büchern, Reglementen, Vorträgen, Berichten usw. verstreut. Die Auffindung des Materials bereitete daher viel Mühe.

Es ist infolgedessen klar, dass bei der Beschränktheit der zur Verfügung stehenden Mittel das überaus grosse und bedeutungsvolle Pensum in gedrängtester Form behandelt und manches wichtige Gebiet nur gestreift werden konnte.

Die Ausarbeitung des Stoffes für die verschiedenen Länder hing von der Qualität des gefundenen Materials ab. Es war deshalb nicht möglich, bei allen Ländern die gleichen Feststellungen zu machen. Ich habe mich bemüht, einen Tatsachenbericht auszuarbeiten, und möchte bemerken, dass die Erfahrungen des Krieges im Verpflegungswesen für uns sehr lehrreich sind, dass wir uns aber hüten müssen, die Verhältnisse der kriegführenden Staaten auf unser Land ohne weiteres übertragen zu wollen oder daraus falsche Schlüsse zu ziehen.

Allgemeines

1. Die wirtschaftliche Mobilmachung.

Die moderne Kriegführung verlangt nicht nur militärische Vorbereitungen, sondern und ganz speziell wirtschaftliche Massnahmen, welche geeignet sind, das kämpfende Heer am Leben zu erhalten. Die Sicherung der Verpflegung für das Heer und für die Zivilbevölkerung ist eine der wichtigsten Aufgaben der Kriegsvorbereitung. Der Weltkrieg hat zur Genüge bewiesen, dass es leicht ist, Fabriken und Organisationen zu schaffen, dass es aber viel schwieriger ist, die Produktion eines Landes zu steigern oder auch nur zu ändern.

War die wirtschaftliche Mobilmachung vor dem grossen Kriege vorbereitet worden? Wir müssen diese Frage, wenigstens in bezug auf die Ernährung der Heere, im allgemeinen leider verneinen. Einzig und allein in Frankreich bestand eine Organisation von etwelcher Bedeutung (siehe auch unter Frankreich).

Giuffrida («Provital» Seite 3/4) sagt folgendes über die damalige Lage:

«Il nuovo carattere della guerra dimostrò l'insufficienza dei preparativi pel rifornimento degli eserciti, come sussistenze, come armi e come munizioni, mentre per quanto riguarda l'economia l'impreparazione si manifestava in tutti i campi; nell'assetto produttivo, nel meccanismo degli scambi, nell'attrezzatura dei servizi pubblici, nella mentalità dei dirigenti e dei dottrinari. Si comprese tardi e male che il problema dell'approvvigionamento era fondamentale per la resistenza e per la vittoria; e gli imperi centrali

che, per la loro situazione geografica e militare videro primi il problema furono perciò derisi dagli alleati.»

Gesche, «Heeresverpflegung und Zusammenbruch», macht die genau gleiche Feststellung. Er sagt unter anderem in seinem Vorwort:

«Ich knüpfe an die Erinnerungen General Ludendorffs an. Ergreifend ist, zu lesen, wie dieser grosse Soldat sich mit der ganzen Kraft seiner gewaltigen Persönlichkeit gegen das drohende Unheil aufrichtete. Aber er sah nur in der Heimat die Kräfte am Werke, welche die Kampffähigkeit des Heeres untergruben. Bei dem in Verpflegungsfragen bestehenden System konnte er leider nicht sehen, mit welchen mangelhaften und unvollständigen Verpflegungsvorbereitungen das Heer in den Krieg gezogen war. Er konnte nicht erkennen, wie die Wirkungen dieser Mängel im späteren Kriegsverlaufe ihre tragische Fortsetzung fanden.

Der gleiche Verfasser schreibt weiter:

«Grosse Körperschaften erörterten immer häufiger die Frage der *Bevölkerungsernährung bei Kriegsausbruch und während eines Krieges*. Zivile und militärische Autoritäten ergingen sich in Vorschlägen über die Aenderung unserer Zollgesetzgebung und Eisenbahnpolitik, um die Anhäufung von Vorräten für den Fall eines Krieges, den aber jedermann nur als kurzdauernd betrachtete, zu begünstigen. Zu Taten ist es so gut wie gar nicht gekommen.»

In Oesterreich - Ungarn ging es nicht besser und bei den übrigen Ländern war die wirtschaftliche Mobilmachung ganz unbekannt. Es mag sein, dass die meisten Länder ihre Vorbereitungen auf einen kurzfristigen Krieg eingestellt hatten; da und dort scheinen aber die verantwortlichen Organe die Kriegsvorbereitungen für die Verpflegung des Heeres überhaupt vernachlässigt zu haben.

2. Verpflegungsarten und Nachschub.

Zu Beginn des Krieges galt unverändert der Grundsatz, dass Truppen so lange wie möglich aus den Ressourcen leben sollten.

«Das Leben vom Lande im Aufmarschraume», schreibt Militär-Oberintendant Nikolaus Levnaic-Ivanski in seinem Aufsatz «Kriegswirtschaft und Intendanzwesen», «ist gewiss möglich, will aber auch richtig verstanden sein. Die vor dem Kriege so oft gepriesene Quartierverpflegung grösserer Truppenmassen ist selbst in grösseren Orten vom Gesichtspunkte der Verpflegungsleitung aus wenn möglich zu vermeiden, denn in der aller kürzesten Zeit sind die letzten Vorräte der Bevölkerung aufgezehrt und es

muss auch diese aus Beständen der Armee ernährt werden. Auch die Selbstbeschaffung der ganzen Verpflegung durch die Truppen ist im allgemeinen nicht rationell. Sie sollte nur durch die hiefür bestimmten Fachorgane, nie aber durch Laien, und nur für die allernächste Zeit erfolgen. Dies gilt nicht für kleine Körper, für das an Ort und Stelle vorgefundene Schlachtvieh, für frisches Gemüse und sonstige Zutaten und auch nicht für Futter. Die Verhältnisse haben sich hinsichtlich des Lebens vom Lande gegenüber früherer Zeiten stark geändert. Die Vorräte an Lebensmitteln in den Städten reichen kaum für einige Tage für die Bevölkerung; grössere Bestände findet man in Lagerhäusern, einiges noch in Mühlen, alles andere kommt für die Massenverpflegung nicht in Betracht.»

Diese Verhältnisse gelten in der Hauptsache in den Städten. Auf dem Lande ist es allerdings wesentlich anders.

Wenn das Land keine Ressourcen mehr bot, oder nur das Notwendigste für die Zivilbevölkerung, musste man an den Nachschub von hinten denken. Dazu wurden im Territorial- wie im Etappenraume Magazine angelegt. Der Transport der Waren vom Innern des Landes bis zu den Etappenmagazinen und von dort bis zu den Truppen geschah grundsätzlich mittels Eisenbahnen oder Kraftwagenkolonnen.

Der Nachschubweg war bei allen Armeen derselbe. Nur die Namen der verschiedenen Magazine, Umladestationen usw. änderten.

Von den Fassungsplätzen holten die Truppen den täglichen Bedarf mit eigenen Fuhrwerken ab. Die Regimenter besaßen bei den meisten Ländern eine doppelte Garnitur von Fassungsfuhrwerken. Die eine Garnitur ging zur Fassung und kehrte abends zur Ausgabestelle (Fassungsplatz) zurück. Nun versah die zweite Garnitur den Dienst. Dort, wo sie fehlte, wurde diese zweite Garnitur im Verlaufe des Krieges geschaffen, um Menschen und Pferdmaterial zu schonen.

Die verschiedenen Umladestellen bei der Etappe und vielfach noch bei den Truppen, welche die Waren, bevor sie den Fassungsplatz erreicht haben, passieren mussten, mahnen zum Nachdenken. Vielfach herrscht denn auch die Meinung, dass der Nachschubweg verkürzt werden könnte. Dem ist aber nicht so. Die Beweglichkeit der die Nachschübe empfangenden Truppen und Verbände hat zur Folge, dass ihr Aufenthaltsort den Versendern unbekannt ist. Ausserdem ist die Truppengliederung geheim. So dann werden die Sendungen, welche an die Etappen dirigiert werden, gewöhnlich warengattungsweise verladen. Erst bei der Etappe können sie sortiert und dann gemischt verladen werden.

Der Krieg hat wiederum gelehrt, dass das Leben vom Lande und der Nachschub nicht nach einem Schema angewandt werden dürfen. Die verantwortlichen Organe sollen von Fall zu Fall entscheiden, welches System zur Anwendung gelangen muss. Beide Systeme wurden auch gemischt durchgeführt.

3. Personelle Verhältnisse.

Um den Verpflegungsdienst richtig anzuwenden, benötigen die Heere Offiziere der Indendanturen sowie Kommissariats- und Verpflegungsbeamte, welche im Frieden gründlich durchgebildet werden. Dem wurde nicht immer und überall Rechnung getragen. Man hat vielfach diesen Zweig vernachlässigt (Gesche), die Offiziere sowie die Beamten zu wenig ausgebildet und zu wenig sorgsam ausgewählt.

Man hat diesen Zweig der Militär-Organisation als «quantité négligeable» angesehen, was vielen Truppen zum Unheil gereichte.

«Das Personal in den leitenden Stellen des Kriegsministeriums und der Indendanturen», schreibt wiederum Gesche über die deutschen Verhältnisse, «bestand zum grösseren Teil aus Juristen, zum kleineren aus nicht akademisch vorgebildeten ehemaligen Offizieren. Es hatte, ebenso wie die ihm unmittelbar unterstehende mittlere Beamtenschaft, das Sekretariat beim Kriegsministerium und bei den Indendanturen, nur eine sehr flüchtige und oberflächliche Kenntnis der Praxis bei den Proviantämtern erhalten. Die überragende Wichtigkeit dieses Geschäftszweiges konnte ihm also weder in der Lehrzeit noch im späteren Verlaufe der Beamtentätigkeit voll zum Bewusstsein kommen.

Seine Arbeit im Verpflegungsdienst war ja in der Hauptsache auf die Ueberwachung der Proviantämter beschränkt, deren Tätigkeit es niemals eigenberuflich ausgeübt hatte. Das wichtigste Erfordernis für eine erspriessliche Wirksamkeit der Einkaufsaufsicht war somit nicht vorhanden.»

Und weiter: «Niemand, vor allen Dingen auch nicht die leitende Verpflegungsabteilung im Kriegsministerium, war daher bei Kriegsausbruch eingehend darüber unterrichtet, wo und in welcher Stärke die Quellen flossen, aus denen das Kriegsheer die Stoffe für die Erhaltung und Erneuerung der Körperkräfte seiner Angehörigen zu decken haben würde. Es waren viele Einzelerfahrungen gesammelt, doch diese gingen mit jedem Personalwechsel meistens verloren. Am schädlichsten war, dass die Einzelerfahrungen bei dem herrschenden, rein bürokratischen System nicht richtig nach oben hin durchdringen und sich zu Gesamterfahrungen verdichten konnten. Das hätte nur bei einem

kaufmännisch-praktischen, auf volkswirtschaftliche Bedürfnisse Rücksicht nehmenden Aufbau des Verpflegungswesens der Fall sein können.»

Bei anderen Heeren waren die Verhältnisse nicht sehr verschieden. Es ist aber durchaus verständlich, dass die Kritik am meisten dort eingesetzt hat, wo der Krieg unglücklich endete.

4. Im Krieg spielt das Geld keine Rolle.

Trotzdem dieser Satz eine gewisse Richtigkeit in sich birgt, rechtfertigt er keineswegs eine Vergeudung. Wohl ist für den Soldaten im Kriege nur das Beste gut genug. Fiskalische Belange sollten daher militärische Massnahmen nicht beeinträchtigen. Die Verbreitung dieses Schlagwortes verursachte aber zu Beginn des Krieges die grösste Vergeudung gerade dort, wo man sie leicht hätte vermeiden können. Demgegenüber möchte ich die Behauptung aufstellen, dass im Kriege die kleinste Einsparung die grösste Rolle spielen kann.

Zum Beweise dessen berufe ich mich auf einen Rapport der im Februar 1917 an das französische Kriegsministerium gelangte:

«On ne peut nier l'existence du gaspillage, et, bien qu'il soit difficile de chiffrer son importance, très variable du reste, il est possible d'apprécier son ordre de grandeur. N'admettrait-on, en effet, qu'une perte journalière de 10 grammes de viande et 20 grammes de pain par homme, perte qui ne représente qu'une part infime de la ration, une 'bouchée' de chacune des denrées, un simple calcul permet de se rendre compte que, pour un effectif de trois millions d'hommes, cette 'bouchée' de viande représente un troupeau de 150 bœufs, et cette 'bouchée' de pain 6 wagons de blé. Cette constatation est assez saisissante pour montrer l'intérêt que présente toute mesure qui tendra à atténuer le gaspillage.»

Deutschland

Organisation des Verpflegungsnachschubes.

Verpflegungsbeschaffung

Die Beschaffung der Verpflegung in der Heimat wurde vorerst den Proviantämtern übertragen. Sie geschah nach freiem Ankauf. Eine Zentralstelle gab es zu Beginn des Krieges nicht. Am 22. August 1914 wurde die Zentralstelle zur Beschaffung der Heeresverpflegung ins Leben gerufen. Sie wurde dem Reichsamt des Innern unterstellt und hatte die Aufgabe, den Bedarf an Roggen, Weizen, Roggenmehl, Hafer, Gerste und lebendem Vieh sicherzustellen.

Vom Jahre 1915 an mussten bereits Brot und Brotgetreide beschlagnahmt werden. Der Bedarf für das Heer und die Zivilbevölkerung hätte in anderer Weise nicht gedeckt werden können.

Schlachtvieh wurde im Anfang des Krieges durch Vermittlung der Landwirtschaftskammern angekauft. Später, im März 1916, war man gezwungen, die Fleischversorgung einheitlich für das ganze Reich in der «Zentralstelle zur Beschaffung der Heeresverpflegung» zu organisieren. Nach und nach musste auch die Beschaffung der übrigen Lebensmittel zentralisiert werden.

Die Heeresverwaltung hatte während der ganzen Dauer des Krieges wenig Einfluss auf die Aufbringung der Verpflegung. Im Jahre 1917 wurde allerdings der Generalintendant als ausserordentliches Mitglied des Kriegsernährungsamtes gewählt. Man versuchte auf diese Weise, die Bedürfnisse für Heer und Heimat in Einklang zu bringen, jedoch ohne grossen Erfolg.

Gliederung des Verpflegungswesens bei der Feldarmee.

Leitende Stelle war *der Generalintendant* im Grossen Hauptquartier mit einem dem Kriegsministerium entstammenden Personal.

Zum Stabe des Armeeoberkommandos gehörten *Armee-Intendanturen*, diesen waren verwaltungstechnisch unterstellt die *Korpsintendanturen* der zugehörigen Armeekorps und je eine das Etappengebiet versorgende und den Nachschub aus der Heimat regelnde *Etappenintendantur*.

Die zu den Korps (Gruppen) gehörenden Divisionen hatten je eine *Divisions-Intendantur* bei sich.

Korps- (Gruppen-), *Etappen*, und *Divisionsmagazine* mit dem entsprechenden Magazinbeamtenpersonal besorgten, unter der Leitung der entsprechenden Intendanturen, den Verkehr mit der Truppe.

Die *Bäckerei- und Schlächtereikolonnen* waren selbständig, verwaltungstechnisch aber den Intendanturen unterstellt.

Die *Feldeisenbahnstationen* besaßen eine besondere Verpflegungsorganisation. Bei jeder Direktion einer Bahn befand sich eine Intendantur. Sie sorgte für das Personal der Eisenbahn und hatte die Aufsicht über die Verpflegungsstellen, welche die vorbeifahrenden Truppen mit Verpflegung zu versorgen hatten.

In den besetzten Gebieten wurden besondere *Gouvernements-intendanturen* eingerichtet.

Jede Armee basierte auf 1 bis 2 *Provianddepots*. Sie lagen an verkehrsreichen Plätzen (Sammelstationen) hinter dem Aufmarschgebiet der Feldtruppen.

Jedes *Provianddepot* hatte 2 bis 4 *Ersatzmagazine*, welche im Reichsinneren lagen.

Provianddepots und Ersatzmagazine wechselten ihre Zugehörigkeit zu den Feldtruppen sehr oft.

Verpflegungsdienst bei der Truppe.

Der Verpflegungsoffizier.

Jedes Bataillon besass einen eigenen Verpflegungsoffizier. Seine Tätigkeit begann bei der Ausgabestelle (bedeutet bei uns Fassungsplatz), wo er mit den Verpflegungsfahrzeugen der Truppe die Verpflegung zu fassen hatte. Auf Mittel zu sinnen, auch von weitentlegenen Ausgabestellen die Verpflegung heranzuschaffen und die Fahrzeuge trotzdem für den nächsten Marschtag marschfähig zu erhalten, war seine Sache. Ob ein solcher Empfang möglich sein würde, war oft nicht zu übersehen; deshalb hiess es für ihn, die Augen offen zu haben, um zu sehen, wo das Land Ressourcen bot.

Ministerialrat Konrad Lau sagt über den Verpflegungsoffizier u. a. folgendes: «War der Verpflegungsoffizier auf dem Posten, ging es der Truppe auch in schwierigsten Verpflegungslagen nicht schlecht. Einem solchen Verpflegungsoffizier gelang es, auch an Kampftagen, wenn überhaupt eine Möglichkeit gegeben war, unterstützt von unerschrockenen Essenträgern, der Truppe Essen zuzuführen. Welch neuer Lebensmut erfasste die ermattete Truppe, wenn es dem unermüdlichen Verpflegungsoffizier gelungen war, die Feldküchen trotz feindlichen Feuers und schwierigen Geländes so an sie heranzubringen, dass sie warmes Essen erhalten konnte.»

Die Feldküchen.

Die Feldküchen erleichterten die Versorgung der Truppen. Kochapparate, mit denen die Kolonnen ausgestattet waren, konnten sie nicht ersetzen. Auch Kochkisten waren nur ein Notbehelf. Formationen, denen Feldküchen fehlten, waren in grossem Nachteil. Auch bei den höheren Stäben, wo das gesamte Personal sofort nach dem Uebergang zur Ruhe dienstlich vollauf beschäftigt war, machte sich ihr Fehlen sehr unliebsam bemerkbar. Auf beschleunigte Ausstattung aller Formationen mit Feldküchen wurde deshalb schon bald nach Kriegsbeginn hingearbeitet; die reiche Kriegsbeute aus Russland erleichterte die Durchführung. Nur die Kavallerie blieb ausgenommen.

Im Stellungskrieg wurden die Feldküchen zum grössten Teil zur Schonung des Materials ausser Betrieb gesetzt. An ihrer Stelle wurden ständige Küchen eingerichtet.

Die Feldküche gehörte zur Gefechtsbagage und folgte normalerweise hinter dem Bataillon oder der Abteilung. Beim Halt hatte die Truppe somit die Möglichkeit, warme Verpflegung zu erhalten. Man hatte schon vor dem Kriege die Frage studiert, was mit der Feldküche geschehen sollte, wenn die Truppe auf den Feind stösst. Diese Frage wurde schon damals dahin entschieden, dass es unmöglich sei, die Feldküche bei der Truppe zu belassen, auch sollte man sie nicht in grossen Verbänden sammeln. Später wurde verfügt, dass in einem solchen Falle die Feldküche beim Verbandplatz zu belassen sei. An diesem Platze sei sie verhältnismässig geschützt, könne den Verwundeten gute Dienste leisten und werde nach dem Kampfe leicht gefunden.

Auf der Feldküche befanden sich die Tagesportion und eine Notportion.

Das Vortragen der Verpflegung.

Die Herstellung der Verbindung von den Kochstellen zu den vorderen Linien musste sich ganz und gar nach der Lage richten. Wo es die Einwirkung des Feindes nötig machte, wurde von den Kochstellen aus das Essen in Speiseträgern verschiedenster Konstruktion und Getränketornistern — zum Teil mit Tragpferden und Eseln — so weit wie möglich an die Stellungen herangebracht und dort an bestimmten Punkten von den aus dem Graben zurückgesandten Trägertruppen in Empfang genommen. In den Stellungen wurde das Essen mit Hartspiritus oder wo möglich mit Holzkohlenfeuer angewärmt. Die Industrie nahm sich der Herstellung von Kochern und Wärmeöfen verschiedener Modelle an.

Lebensmittel und Futterwagen.

Die Infanterie-Bataillone waren mit 5 Lebensmittelwagen, davon ein Marketenderwagen, die Kavallerie-Regimenter mit 5 Lebensmittel- und 5 Futterwagen und die Batterien mit 1 Lebensmittel- und 1 Futterwagen ausgerüstet. Lebensmittel- und Futterwagen dienten dazu, den Verkehr zwischen Truppe und Ausgabestelle (Fassungsplatz) herzustellen. Zu Beginn des Krieges hatte die Truppe nur eine Garnitur von Lebensmittel- und Futterwagen. Diese mussten, nach Abgabe der Verpflegungsmittel, zur Neu-füllung den langen Weg zur Ausgabestelle am Ende der Division wieder zurücklegen, dort neu laden, um dann der vormarschierenden Division nachzueilen und gleich darauf denselben langen Weg wieder zu durchlaufen. Das bedeutete ungeheure Anstrengungen. Die Verpflegungsgespanne kamen eigentlich nie zur Ruhe. Dieser Zustand war auf die Dauer unhaltbar. Später erhielten die Truppenteile zwei Ausstattungen an Fahrzeugen. Die eine Hälfte ging nach Ausgabe der Vorräte an die Truppe zur Ausgabestelle zurück, um neue zu laden. Sie machte dann den Marsch der Division

mit. Nach Beendigung des Marsches war sie für diesen Tag fertig und hatte Ruhe. Nun versah die zweite Ausstattung ihren Dienst. Jede dieser beiden Ausstattungen war durch einen älteren Unteroffizier befehligt. Er erhielt seine Weisungen durch den Verpflegungsoffizier.

Proviant- und Fuhrparkkolonnen.

Das Armeekorps verfügte über 6 Proviant- und 7 Fuhrparkkolonnen (die Division besass keine eigenen Kolonnen).

Diese 13 Kolonnen hatten zusammen einen Bestand von 1423 Mann, 1903 Pferden und 542 Fuhrwerken.

Die Proviantkolonnen hatten besseres Material. Die Wagen der Fuhrparkkolonnen hingegen wurden erst bei der Mobilmachung ausgehoben.

Proviantmagazine im Truppenabschnitt.

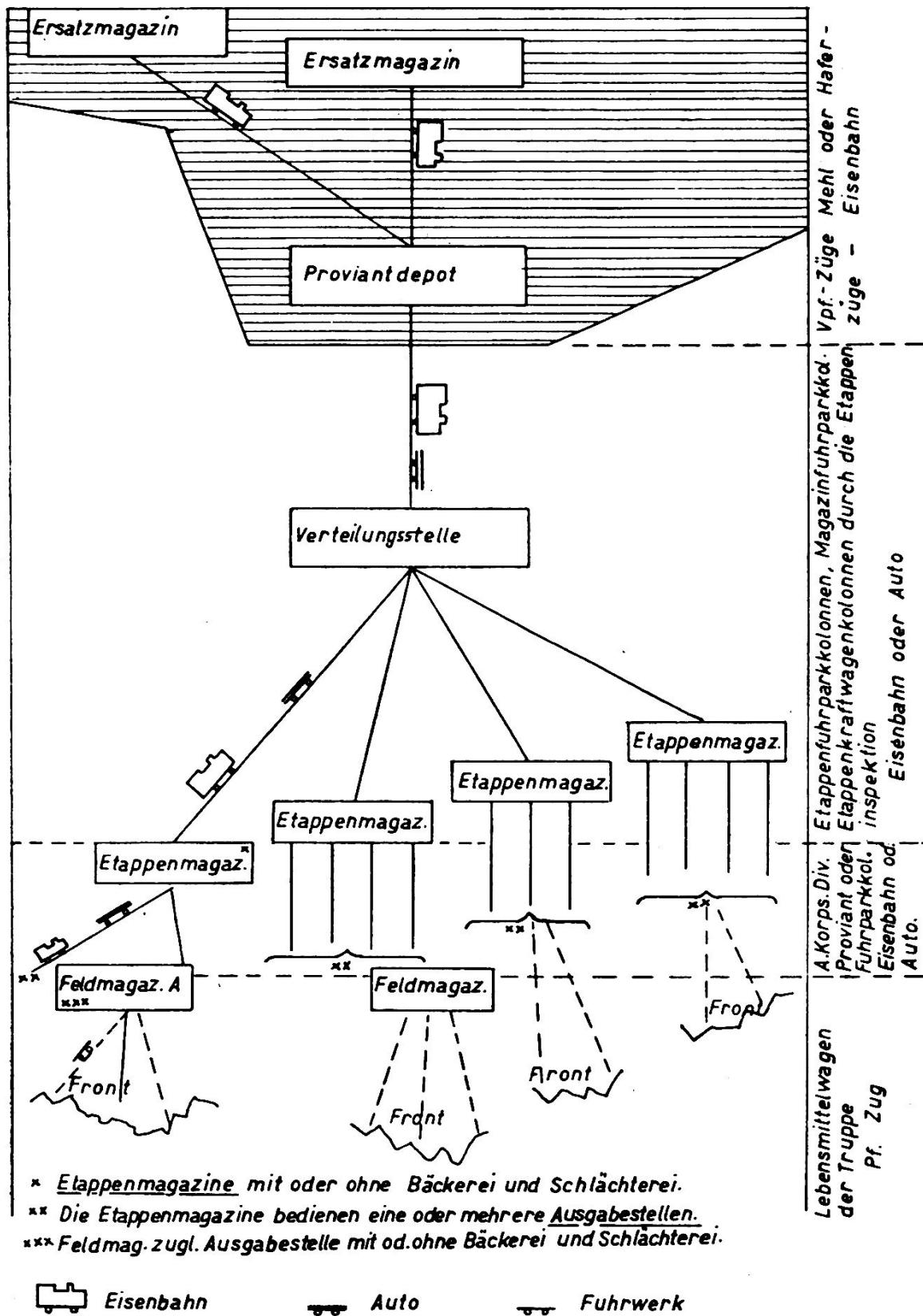
Vorwärts der Feldmagazine waren vielfach noch Truppenverpflegungsdepots mit ein- bis zweitägigen Reserven an dauerhaften Lebensmitteln niedergelegt, auf die auf besonderen Befehl zurückgegriffen werden sollte, wenn feindliches Feuer das Vorbringen von Verpflegung in die Stellungen nicht gestattete. Ueber ihren Wert waren die Urteile sehr geteilt. Sie konnten ihren Zweck nur dann erfüllen, wenn sie der in Stellung befindlichen Truppe so nahe waren, dass diese sie auch bei starkem Feuer erreichen konnte. Dann aber waren sie dem feindlichen Feuer ausgesetzt und wurden von ihm oft vernichtet. Viele nicht zu ersetzende Lebensmittel gingen so verloren und der Zweck wurde nicht immer erreicht. Die Verpflegungsdepots über die Regiments- oder Bataillons-Gefechtsstände hinaus vorzuschieben, erwies sich als unzweckmässig.

Der Verpflegungsnachschub (Tafeln Nr. 1 und 4).

Die Truppe erhielt die warme Verpflegung aus der Feldküche. Am Abend kamen die Lebensmittelwagen mit der grossen Bagage an; sie gaben das Brot an die Mannschaft ab und die übrigen Vorräte an die Feldküchen. Die geleerten Lebensmittel- und Futterwagen wurden in der Nacht gesammelt und an die Ausgabestellen der Feldmagazine zurückgeführt. Die Ausgabestellen erhielten ihre Vorräte aus den Proviant- und Fuhrparkkolonnen. Die geleerten Kolonnen gingen zu den Etappenmagazinen zurück, wo sie wieder gefüllt wurden, um später die Truppen wieder zu erreichen. Die Etappenmagazine beschafften ihre Bestände entweder durch freihändigen Ankauf, Landlieferungen oder Betreibungen, sonst durch Zufuhr aus der Heimat aus den Verpflegungsmagazinen ((Mehl- oder Haferzüge).

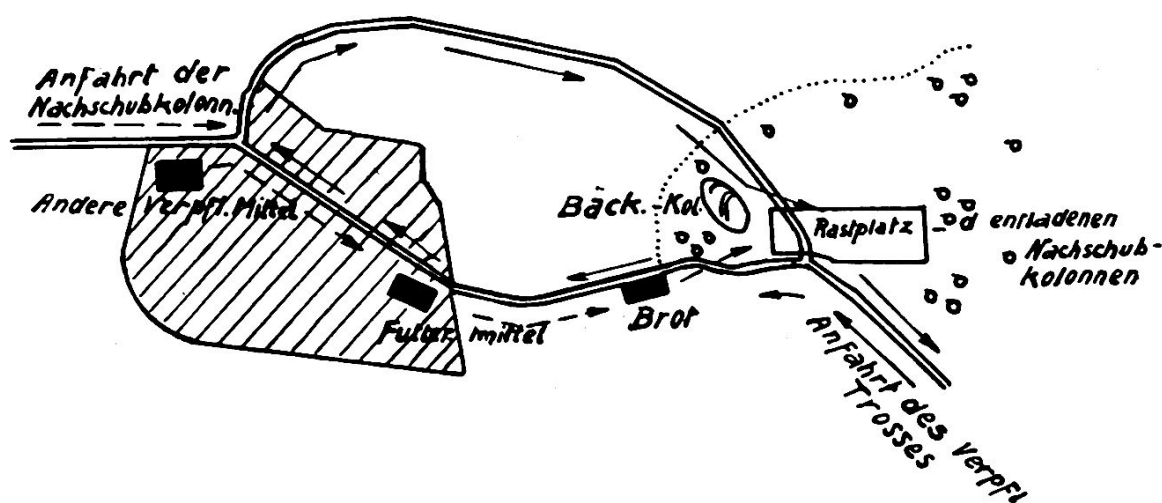
Verpflegungsnachschub 1914

Tafel No. 1



Tafel No. 4

Ausgabestelle



Die Proviant- und Fuhrparkkolonnen wurden im Laufe des Krieges fast durchwegs motorisiert. Die Vorteile dieser Massnahme waren von grosser Bedeutung, was leicht zu erkennen ist, wenn man bedenkt, dass eine einzige Fuhrparkkolonne einen Bestand von 102 Mann, 139 Pferden und 50 Fuhrwerken mit einer Marschlänge von 570 Meter aufwies. Für den Transport der gleichen Waren wurden 7 Lastwagen und 30 Mann, inklusive Aufsichtspersonal, benötigt.

Zur Reduktion von Personal und Wagenzahl kam als weiterer Vorteil noch die grosse Geschwindigkeit der Motorlastwagen hinzu (bis 100 km pro Tag).

Nachschub im Gebirge.

In den Vogesen, Tirol, den Karpathen, Siebenbürgen, Mazedonien usw. waren besondere verkehrstechnische Einrichtungen zur Ueberwindung der grossen Steigungen und sonstigen Hindernisse nötig, die das Gebirge dem Nachschub entgegenstellt. Von den in der Ebene gelegenen Etappenmagazinen liefen die Nachschublinien strahlenförmig in die durch unwegsame Berge getrennten Täler hinein. Querverschiebungen zwischen den einzelnen Nachschubwegen waren ausgeschlossen. Aus den Tälern hinauf zu den Bergen führten Drahtseilbahnen. Tragtierkolonnen traten hier an die Stelle von Fahrzeugkolonnen, und wo auch diese der über die Berge hinweg operierenden Truppe nicht mehr folgen konnten, wie zum Beispiel beim Alpenkorps bei den Operationen in Siebenbürgen im Herbst 1916, mussten Trägerkolonnen die steilen Felswände und schmalen Saumpfade erklimmen. Oft ging die Nachschublinie viele Kilometer lang auf schmalen Passstrassen, die nicht Platz für zwei nebeneinander fahrende Wagen boten, auf denen deshalb der Verkehr bis ins kleinste

sorgfältig geregelt werden musste. Einer besonderen Fürsorge bedurften die im Winter auf hohen schneereichen Bergen eingesetzten Wachen, die auf Wochen hinaus vom Tale her nicht versorgt werden konnten. Bei ihnen wurden Depots mit Dauerware niedergelegt und ihnen Ziegen und Schafe vor Beginn des Winters zugetrieben.

Die grossen Vorbereitungen, die für das Ueberwinden des Gebirges bei der grossen Offensive in Italien im Herbst 1917 getroffen wurden, wo namentlich hinsichtlich der Wasserversorgung ernste Sorge bestanden hatte, erwiesen sich infolge des ungeahnt schnellen Fortschreitens des Vormarsches als unnötig.

Verpflegungsnachschub nach 1918

(auf Grund der im Kriege gesammelten Erfahrungen).

Die auf dem Nachschubwege gelieferte Verpflegung wird durch Ankauf in Nachschubverpflegungsstellen der Heimat gesammelt, zu Nachschubraten zusammengestellt und über das Nachschubverpflegungsamt und bei der Nachschubsammelstation den Armeeverpflegungslagern per Bahn zugeführt.

Die Feldverpflegungslager werden von der Armee, von den Armeekorps und von den Divisionen mit Landes- oder Nachschubvorräten gefüllt. Der Transport der Verpflegung von den Armee- oder Feldverpflegungslagern an die Umschlagstelle (bei uns Uebergabeort) wird durch die Armeekraftwagenkolonne besorgt. Bei der Umschlagstelle wird die Verpflegung auf die Divisionsnachschubkolonnen verladen, welche sie zu der Ausgabestelle (Fassungsplatz) bringt.

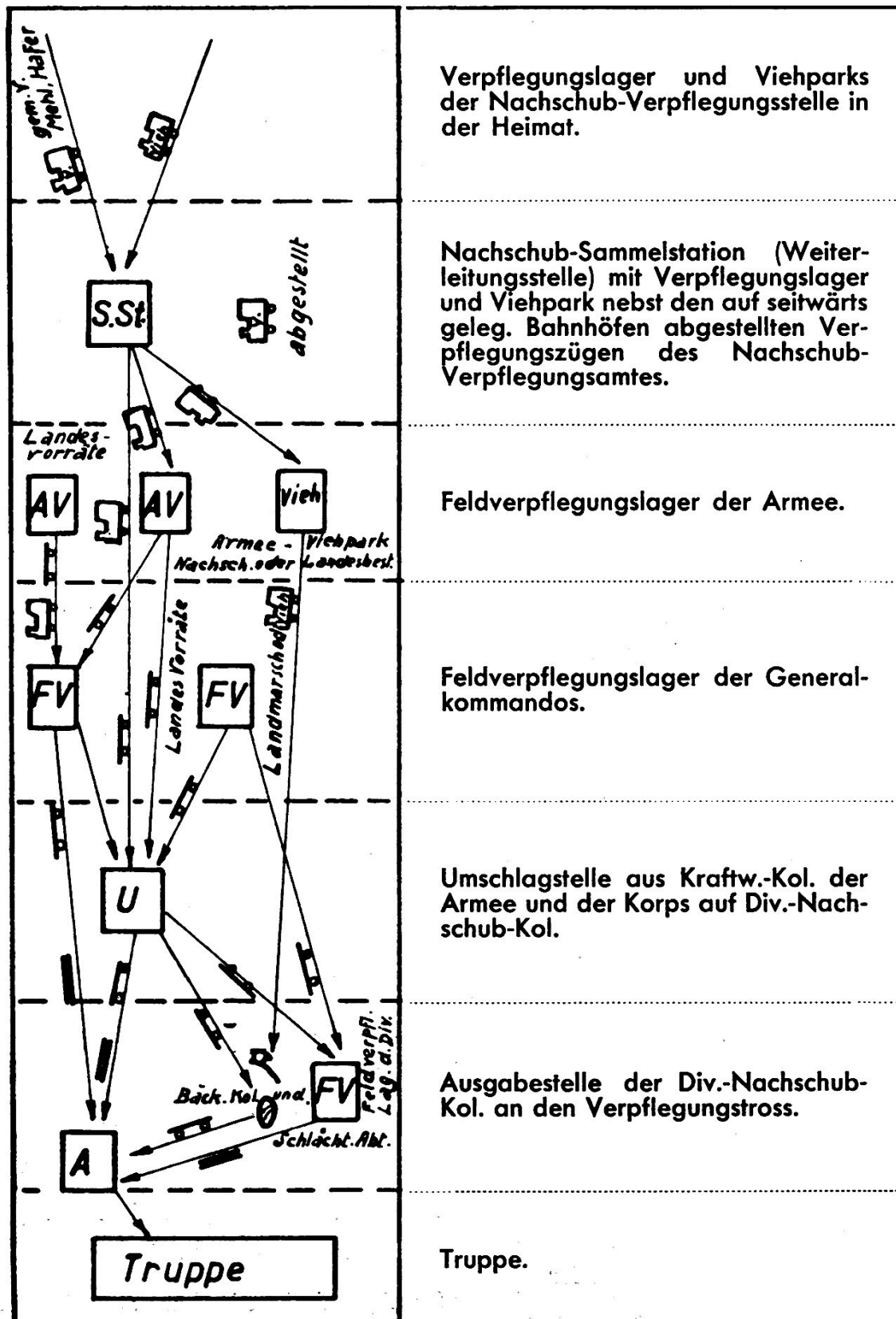
Bei der Ausgabestelle wird die Verpflegung durch die Truppe übernommen. In der Regel bezeichnet man eine Ausgabestelle pro Division. Bei günstigen örtlichen Verhältnissen und gut geregelter An- und Abfahrt kann eine Division in 2—3 Stunden empfangen. Die Truppe kann auch direkt ab Verpflegungslager fassen. (Siehe Tafel Nr. 2 über Verpflegungsnachschub).

Die Tagesportion.

Bestandteile der täglichen Feldkost 1914.

- a) **Brotportion:** 750 g Brot, oder
400 g Eierzwieback, oder
500 g Feldzwieback, oder
bei Selbstbackung des Brotes durch die Truppe
540 g Backmehl und 6 g Backsalz, oder
500 g Dörrobrot.
- b) **Beköstigungsportion:**
 - 1. **Fleisch:** 375 g frisches, gesalzenes oder gefrorenes Fleisch, oder
200 g geräuchertes Rind-, Hammel- oder Schweinefleisch,
oder
200 g geräucherter Speck, Fleisch- oder Dauerwurst, oder
200 g Fleischkonserven.

Tafel No. 2 **Verpflegungsnachschub ab 1918**



2. G e m ü s e: 60 g Dörrgemüse, oder
1) 125 g Graupe, Reis, Griess, Grütze (Hafer-, Buch-, Weizengerste), Backobst, oder
1) 150 g Gemüsekonserven von Hülsenfrüchten, oder Fleischgemüsekonserven aus Hülsenfrüchten und Fleisch, oder
200 g Nudeln, oder
225 g Sauerkohl und 750 g Kartoffeln, oder
1) 250 g Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen) oder Mehl, oder
300 g Sauerkohl und 500 g Kartoffeln. oder
1500 g Kartoffeln, oder
600 g Speiserüben (Mohrrüben, Karotten, Kohlrüben, weisse Rüben, Kohlrabi, grüne Bohnen, Wirsing, Weiss-, Grünkohl) und 750 g Kartoffeln, oder
800 g Speiserüben (Mohrrüben, Karotten, Kohlrüben, weisse Rüben, Kohlrabi usw.) und 500 g Kartoffeln.
3. S a l z: 25 g.
4. K a f f e e: 25 g gebrannt, oder
30 g ungebrannt, oder
3 g Tee mit 17 g Zucker.

Arten der Gewährung.

- a) Die Feldkost wurde entweder
1. als Quartierverpflegung, oder
2. als Magazinverpflegung, oder
3. in Geld behufs Selbstbeschaffung der Verpflegung gewährt.
- b) Die kommandierenden Generale bestimmten die Verpflegungsweise.
- c) Unter «Magazinverpflegung» ist jede Verpflegung zu verstehen, die aus Magazinen, Empfangsstellen, Verpflegungsfahrzeugen, Beitreibungen oder Ankäufen beschafft wird.
- d) Feldkost wurde bisweilen teilweise als Magazinverpflegung (z B. Brot), teilweise als Quartierverpflegung gewährt.
- e) Verheirateten Offizieren und Uof. konnte bis zum Ausrücken aus ihrem Standort, allen Offizieren sofern sie wegen Benutzung gemeinsamer Speiseanstalten oder Gasthöfe von der Feldkost in Natura keinen Gebrauch machen konnten, die Geldabfindung vom Truppenbefehlshaber gewährt werden.

Vorgenommene Aenderungen im Laufe des Krieges.

1914/15: Zulassung von Kakao als Getränkeportion mit einer reichlichen Zuckermenge.
Tabak als Genussmittel.

1) Oder die Hälfte dieser Sätze mit 750 g Kartoffeln, oder zwei Drittel mit 500 g Kartoffeln.

- November 1914: 50 g Käse; Fettportion von 65 g als Brotaufstrichmittel. Kartoffelflocken statt frische Kartoffeln (auch Dörrkartoffeln).
- Februar 1915: 100 g Käse (Büchsen Gemüse statt Frischgemüse).
- März 1915: Als Ersatz für die mangelnde Fettportion gleiches Quantum fettes Schweinefleisch.
- August 1915: 125 g Blut- oder Leberwurst }
November 1915: 125 g gekochte Mettwurst } Als Ersatz
oder 125 g Marmelade } für Fett.
- Dezember 1915: Hafer- und Gersteflocken statt Gemüse.

Zum Salz kam vom Dezember 1914 an noch eine Gewürzportion, die aus ausländischen Erzeugnissen bestand. Später verwendete man dazu heimische Naturerzeugnisse und Fabrikate. Vom Frühjahr 1915 ab liess man auch Essig und Speiseöl als Ersatz für die Gemüseportion zu.

Fleisch:

- Mai 1915: Einführung von Salzheringen und Fleischkonserven.
- Januar 1916: Einführung von frischen und geräucherten oder getrockneten Fluss- und Seefischen aller Art.
- März 1916: Herabsetzung der Fleischportion von 375 auf 300 g.
Herabsetzung des Gewichtes der Fleischkonserven von 200 auf 150 g.
- Mai 1916: Herabsetzung der Fleischportion von 300 auf 250 g und Einführung eines fleischlosen Tages in der Woche.

Die eiserne Portion (Notportion).

- Die *eiserne Portion* bestand beim Beginn des Weltkrieges aus:
- 200 g Fleischkonserven,
 - 150 g Gemüsekonserven,
 - 25 g Bohnenkaffee, gebrannt,
 - 25 g Salz,
 - 250 g Eier- oder Feldzwieback,
 - 650 g Gesamtgewicht, mit Verpackung 825 g.

An Stelle von Fleischkonserven durften Speck oder Rauchfleisch, an Stelle von Gemüsekonserven Reis oder Graupen verwendet werden. Neben Speck oder Rauchfleisch — in demselben Gewichte wie Fleischkonserven — betrug die Zwiebackportion bei Eierzwieback 400 und Feldzwieback 500 g, so dass sich bei dieser Zusammensetzung das Gewicht der Portion um 150 bzw. 250 erhöhte.

Fleisch- und Gemüsekonserven wurden in Zweierportionen hergestellt.

Gegen die Beibehaltung der vollen Ausstattung mit eisernen Portionen richteten sich Stimmen von der Front. Insbesondere erschienen die Gemüseportionen entbehrlich, weil sie im Gegensatz zu den Fleischkonserven nicht kalt zu verzehren waren. Im Dezember 1916 regte der Generalintendant allgemein an, die Gemüsekonserven zurückzuziehen, musste aber im übrigen die Anordnung über Ausstattung mit eiserner Portion und ihre Aufbewahrung je nach Lage den Armeekommandos überlassen. Im allgemeinen war die Truppe gegen das Beibehalten, weil ihr mit der verantwortlichen Aufbewahrung eine grosse Last erwuchs. Sie konnte grosse Verluste nicht vermeiden, die ihr — nicht immer ohne Anrechnung auf die laufende Verpflegung — ersetzt wurden.

Die Kommandos hingegen erblickten in dem Vorhandensein eiserner Portionen nach wie vor eine Sicherheit gegen Verpflegungsmangel in der vordersten Linie.

Tagesportion des Feldheeres im November 1917.

Brot (Grundportion)	600 g	Fett 3):	
Fleisch 1)	250 g	An 3 Tagen im Monat Butter	55 g
(Rauchfleisch, Speck, Konserven 150 g, Klippfisch 200 g)		und Marmelade	30 g
Gemüse 2):		An 12 Tagen im Monat	
Reis, Graupen, Grütze, Griess,		Schmalz	55 g
Hirse, Haferflocken	125 g	und Marmelade	30 g
oder Hülsenfrüchte	250 g	An 10 Tagen im Monat	
» Dörrgemüse	60 g	Wurstkonserven	125 g
» Nudeln	200 g	Zucker:	
» Sauerkohl	450 g	Zu jeder Tagesportion 17 g, zu jeder	
» Backobst	125 g	Kakaoportion 4) 25 g, sonst als	
» Speiserüben	1200 g	Zulage, insgesamt rund 35—40 g	
» Kartoffeln 2)	1500 g	pro Tag.	
» Kartoffelflocken 2)	250 g	Das sind Nährwert-Einheiten 5):	
» Dörrkartoffeln 2)	300 g	a) Fechtende Truppen	2500
		b) Etappentruppen	2300

1) Fleisch nur an 6 Tagen in der Woche. Für den 7. fleischlosen Tag konnte an jedem Tage der Woche ein Weizenmehlzuschuss bis zu 20 g gegeben werden.

2) Da es nur 500 g Kartoffeln oder entsprechende Teile der Kartoffelflocken- oder Dörrkartoffelportionen als $\frac{1}{3}$ des Tagessatzes gab, wurden daneben noch $\frac{2}{3}$ einer anderen Gemüseportion gewährt; bei weiterer Verringerung der Kartoffelportion entsprechend grössere Teile einer anderen Gemüseportion.

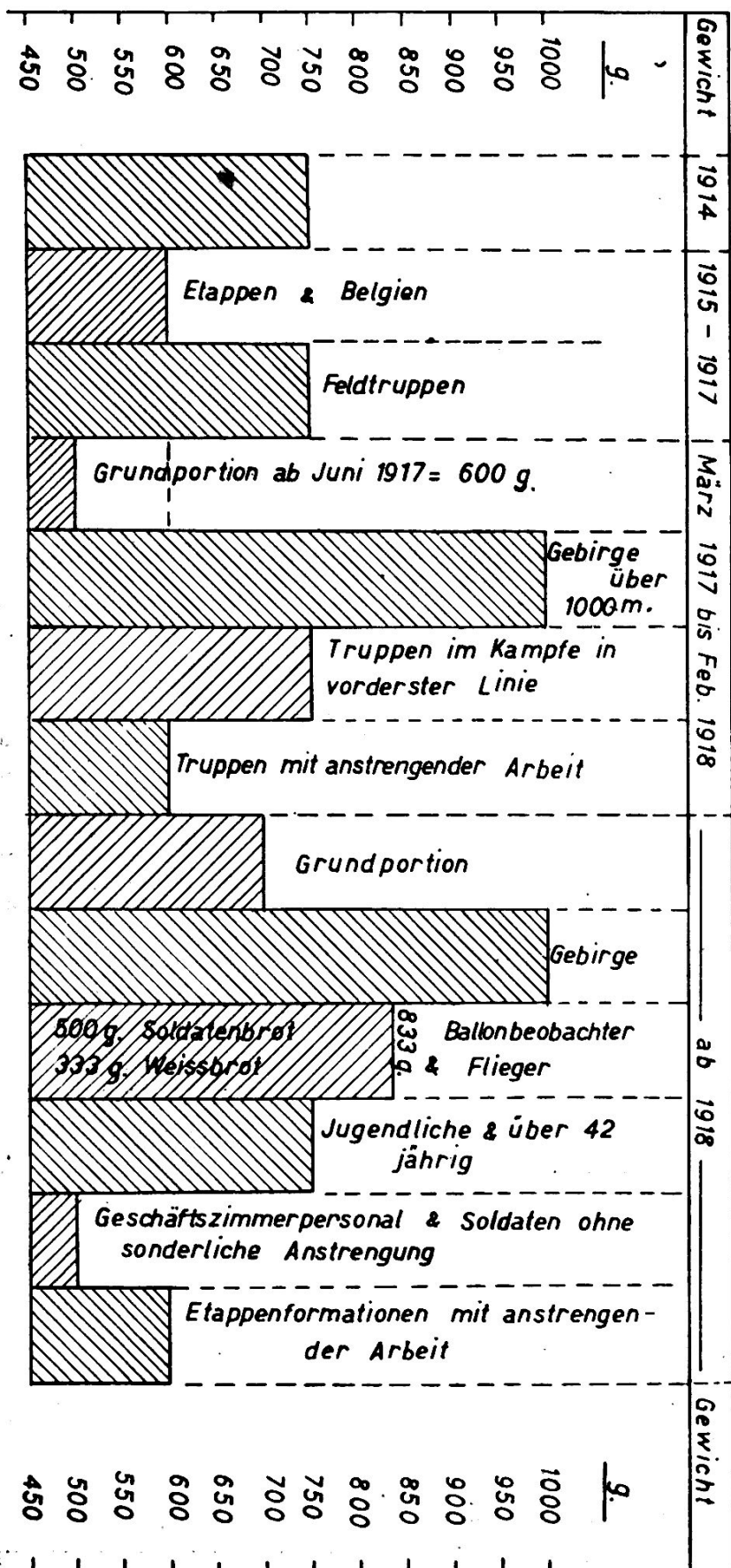
3) Die Verteilung auf die Tage war nicht bindend, sondern richtete sich nach den Beständen. Im allgemeinen gab es schon 1917 häufiger Marmelade.

4) Kakao wurde nur auf ärztliche Verordnung verabfolgt.

5) Getränkeportionen, Tabakportionen sind hier nicht berücksichtigt, weil sie für den Vergleich keine Rolle spielen.

Tafel No. 3

Schematische Darstellung der Brotportion für das deutsche Heer 1914-1918



Die Brotversorgung.

Die Brotversorgung barg von Anfang an die grössten Schwierigkeiten in sich. Die heimischen Erzeugnisse und diejenigen, welche durch Einfuhr noch beschafft werden konnten, hätten niemals genügt, um den Brotverbrauch der Vorkriegszeit sicherzustellen. Man war deshalb, kurz nach Beginn des Krieges, gezwungen, den Brotverbrauch in der Heimat einzuschränken. Brot ist während des Vormarsches selten durch die Truppe gebacken worden. Im Frieden hatte man die Soldaten dazu erzogen, Brot im eigenen Gamellendeckel zu backen. Dieses System wurde selten angewandt. Man hatte die Armeekorps mit den nötigen Feldbäckereien ausgerüstet, und sie genügten im allgemeinen. Selten musste Brot aus der Heimat im fertigen Zustande nachgeschoben werden. Truppen, die sehr nahe an der Heimat standen, erhielten vorübergehend Brot aus den Bäckereien der Garnisonen. Das waren aber Ausnahmen. (Armeeabteilung Lauenstein täglich 50,000 Portionen aus Königsberg, die 9. Armee in Polen, Herbst 1914, täglich 40,000 Portionen aus Krakau und 30,000 Portionen aus Gleiwitz, Breslau und Posen.)

Das Armeekorps verfügte über zwei fahrbare Feldbäckereikolonnen, von denen jede in 24 Stunden 23,000 Portionen herstellen konnte. Diese 46,000 Portionen genügten für den Bestand des Armeekorps. Die Leistungsfähigkeit wurde durch die eigenen Märsche der Bäckerei herabgemindert. Wo nötig, und um diese Lücken auszufüllen, wurden die Etappenbäckereien beansprucht.

Die Brotportion:

Die Brotportion für das Feldheer betrug zu Beginn des Krieges 750 g (siehe auch unter Tagesportion).

Diese Tagesportion war berechnet für Leute, die grossen Anstrengungen ausgesetzt und reichliche Nahrung gewöhnt waren, Für viele Soldaten in der Etappe, für das Bureaupersonal der Stäbe und auch für den Stellungskrieg war sie nach Auffassung der Sachverständigen zu gross. Man konnte oder man wollte anfänglich den individuellen Bedürfnissen des einzelnen Mannes keine Rechnung tragen. 1915 war man trotzdem gezwungen, zwischen Etappentruppen, Generalgouvernement Belgien und Feldtruppen einen Unterschied zu machen. Nach und nach, Schritt haltend mit der immer schlechter werdenden Wirtschaftslage des Landes, musste die Tagesportion auf die wirklichen Bedürfnisse der einzelnen Truppen angepasst werden (siehe auch schematische Darstellung der Brotportion Tafel Nr. 3).

Die Brotkarte:

Von verschiedener Seite wurde die Anregung gemacht, eine Brotkarte mit der Massgabe einzuführen, dass innerhalb gewisser

Höchstgrenzen Brot empfangen, für nichtempfangenes aber in Geld entschädigt werden könnte. Angestellte Versuche führten bald zum Verzicht auf diese Massnahme. An der Front war dieses System nicht möglich gewesen. Zwischen vorderster Linie und Ruhestellung war stets ein reger Wechsel. Viele Soldaten bezogen einen Teil ihrer Brotportion nicht, um sie in Geld umzutauschen. Sie waren dadurch unterernährt. Die Kontrolle war äusserst kompliziert und führte zu nichts. Unzählige als verloren gemeldete Karten mussten ersetzt werden.

Qualität des Brotes:

Die Qualität des Brotes liess nach und nach zu wünschen übrig. Statt des im Frieden gebräuchlichen 82 % Mehl wurde 94%iges Mehl verwendet. Dem Roggen- oder Weizenmehl wurden dazu noch verschiedene andere Mehlsorten beigemischt. Die Möglichkeit der Verschimmelung wurde grösser und grösser. Dadurch entstanden grosse Verluste.

Zwieback als Bestandteil der Notportion:

Man hatte vor dem Kriege einen aus Weizenmehl und Eiern hergestellten Zwieback eingeführt. Dieser Zwieback war von den Soldaten nicht sonderlich geschätzt. Im Frieden hatte man schon die Feststellung gemacht, dass die Truppe den an Stelle von Brot ausgegebenen Zwieback liegen liess oder wegwarf. Man tröstete sich in der Meinung, dass die Truppe den Zwieback im Kriege schon essen würde. Dem ist aber nicht so gewesen. Im Kriege wurden die genau gleichen Erfahrungen wie im Frieden gemacht. Die Soldaten betrachteten den Zwieback als unnötigen Ballast und warfen ihn weg. In den Proviantämtern und in den Etappenmagazinen wurde er durch die Ratten verzehrt.

Ein Beweis dafür besteht wohl in der Tatsache, dass von verschiedener Seite der Vorschlag gemacht wurde, den Zwieback durch kleine, sehr scharf gebackene Brote zu ersetzen. Offenbar eine Art Kriegsbrot, wie die Franzosen es besaßen. Dieser Vorschlag wurde aber nicht mehr verwirklicht.

Die Fleischversorgung.

Die Fleischversorgung gab im Anfang des Krieges zu keinerlei Beunruhigung Anlass. Die ganze Kriegsliteratur ist in diesem Kapitel einig. Der Nachschub war zuerst gar nicht organisiert worden.

Fleischversorgung beim Vormarsch:

Der Generalintendant entschloss sich zwar, da er aus den vorliegenden Nachrichten annehmen musste, dass im Westen der Feind alles Vieh aus den Grenzgebieten fortreiben würde, sofort

nach Durchführung der Mobilmachung die Armeekorps mit Korps-schlächtereien auszustatten (70 Schlächter und Viehpfleger), die dem Vormarsch sprungweise folgen sollten. Er teilte jedem Armeekorps 7 Wagen für den Fleischtransport zu (3-t-Lastwagen und Omnibusse). Weder Schlächtereien noch Wagenmaterial wurden verwendet, da es sich nachträglich herausstellte, dass die gefundenen Fleisch- bzw. Viehvorräte genügten. Die Truppe lebte vollständig aus den Ortsressourcen, die für den gesamten Bedarf vollauf genügen. Die vorgefundenen reichlichen Viehbestände in den besetzten Gebieten, Belgien, Nordfrankreich und zum Teil auch Russland, genügten nicht nur, um den Bedarf der dort eingesetzten Truppen zu decken; die überzähligen Viehvorräte wurden in die heimischen Fabriken zur Herstellung von Dörr-, gesalzenem Fleisch und Fleischkonserven eingeliefert.

Die Truppe war mit den nötigen Schlachtinstrumenten versehen. Das Leben aus dem Lande in bezug auf Fleisch war für die Truppe sehr vorteilhaft, da auf diese Weise die Portionen nicht genau bemessen wurden. Das Abstellen auf die Ressourcen war sehr bequem, führte aber, wenn es längere Zeit betrieben wurde, zur vollständigen Vernichtung des Viehbestandes.

Stellungskrieg:

Die Etappe besass keine Einrichtungen, welche ihr erlaubt hätten, eine Armee mit Fleisch versorgen zu können. Ihr waren soviel Metzgersoldaten und Schlachtinstrumente zugeteilt worden, dass sie den Bedarf für die eigenen Truppen zu decken vermochte. Man hatte zwar den Nachschub von lebendem Vieh organisiert (Ersatzviehdepots). Die Rinderbestände, welche durch die Militärverwaltung angekauft und in den «Viehdepots» bereitgestellt worden waren, konnten aber vorerst entbehrt werden. Die Ersatzviehdepots wurden in der Folge in Dauerfleischdepots umgewandelt. Man lagerte dort Speck, Schinken, Rauchfleisch, Pöckelfleisch und Wurstvorräte. Nach und nach wurde speziell in den besetzten Gebieten eine regelrechte Viehwirtschaft organisiert unter der Leitung von landwirtschaftlichen Sachverständigen. Wo immer möglich wurden die Truppen angehalten, Schweinemast zu treiben unter Ausnützung der Küchenabfälle. Auch wurden Kaninchen in grosser Anzahl gehalten. Mit dem Nachlassen der Viehentnahme aus dem Lande bei Einführung einer geordneten Viehwirtschaft hatte der Nachschub aus der Heimat verstärkt werden müssen.

Die Viehtransporte wurden nach Weisung der Zentralstelle für Beschaffung von Heeresverpflegung unmittelbar zur Etappe durchgeführt. Es bedurfte aber einer grossen Beweglichkeit der Zentralstelle im Disponieren, um dem sehr stark schwankenden Bedarf der Armeen Rechnung zu tragen.

Die Fleischportion:

Die Fleischportion nach Kriegsverpflegungsverordnung betrug zu Beginn des Krieges 375 g frisches, gesalzenes oder gefrorenes Fleisch, oder 200 g geräuchertes Rind-, Hammel- oder Schweinefleisch oder 200 g Fleischkonserven.

Als aber der Mangel in der Heimat dazu zwang, den Verbrauch durch Verordnung einzuschränken, wurde im März 1916 auch beim Feldheer die Fleischportion von 375 auf 300 g und die Dauerfleischportion von 200 auf 150 g herabgesetzt. Im April 1916 wurde ein fleischloser Tag eingeschaltet. Im Mai 1916 wurde bestimmt, dass an den sechs Fleischtagen nur je 250 g von den Armeen angefordert werden dürften, die so zu verteilen wären, dass die kämpfenden Truppen in vorderster Linie 300 g, die übrigen Truppen einschliesslich Etappenformationen entsprechend weniger erhalten sollten. Als Ersatz für das ausgefallene Fleisch wurde ein Speisemehlzuschuss von 20 g bewilligt; Zulagebewilligungen an Fleisch wurden verboten.

In den Generalgouvernements waren die Portionen schon im Frühjahr 1916 auf 250 g herabgesetzt. In Rumänien wurden vom Frühjahr 1917 an *zwei* fleischlose Tage eingeführt, an den fünf Fleischtagen nur noch je 200 g gewährt, um mit dem aus dem Lande aufkommenden Schlachtvieh auszukommen; im Osten wurden die Portionen auf 250 g im Operationsgebiet, auf 200 g bei der Etappe gesenkt.

Fleischkonserven:

Im Frieden hatten nur zwei Konservenfabriken (Mainz und Spandau) die Fabrikation von Armeekonserven inne. Im Laufe des Krieges wurden viele andere Fabriken mit der Herstellung der Fleischkonserven beauftragt. Die Fleischkonserven wurden in Packungen von 1 und 2 Portionen hergestellt.

Ersatzmittel:

Als Ersatz für Fleisch wurden frische und gesalzene Fische sowie Eier verabfolgt (1 Ei gleich 50 g Fleisch). Pferdefleisch von gefallenem Pferden wurde auch reichlich genossen. Eine Vorschrift darüber wurde allerdings nie erlassen, um es der feindlichen Propaganda zu verunmöglichen, über die missliche Lage in Deutschland Gerüchte auszustreuen.

Andere Verpflegungsmittel.

Kartoffeln:

Neben Fleisch und Brot bilden die Kartoffeln das Hauptnahrungsmittel der deutschen Bevölkerung. Im Anfang des Krieges schien es dennoch unmöglich, den Nachschub an Kartoffeln zu

organisieren. Das Gewicht einer Portion überstieg nämlich das Gewicht einer ganzen Tagesportion (nach Kriegsverpflegungsvorschrift betrug das Gewicht der Kartoffelportion 1,500 kg). Im übrigen fanden die Truppen während des Bewegungskrieges ganz speziell nach der Kartoffelreife genügend Kartoffeln im Lande. Als aber der Kartoffelnachschub aus der Heimat organisiert wurde, sah sich die Verwaltung vor fast undurchführbare Aufgaben gestellt. Man denke an die Mengen, welche zur Versorgung der Armeen notwendig waren. Die Transportschwierigkeiten, verursacht durch Mangel an Wagenmaterial sowie an Personal, waren ungeheuer.

Auch die Beschaffung war eine sehr schwere Aufgabe. Man ergriff Massnahmen, um die Kartoffelproduktion zu fördern (Festsetzung von Höchstpreisen, Verfütterungsverbote, Beschränkungen der Brennereien, teilweise Beschlagnahmungen), ohne jedoch den Bedarf ganz decken zu können. Für die Zeit vom 15. September 1917 bis 3. August 1918 betrug die Gesamtanforderung des Feldheeres an Kartoffeln *2,200,000 Tonnen* (einschliesslich Futterkartoffeln).

Erhebliche Verluste traten ein bei der Einkellerung und beim Transport der Kartoffeln, welche für die Ueberwinterung bestimmt waren. Die Versorgung der Armee mit Frühkartoffeln scheiterte an den langen Transporten, die selbst gut ausgereifte Früchte nicht ertrugen. Ich habe bereits darauf hingewiesen, dass die Kartoffelportion 1,5 kg hätte betragen sollen. Diese Portion ist nie erreicht worden. Vielfach erhielten die Truppen überhaupt keine Kartoffeln. Bei der Berechnung des Bedarfes rechnete man mit 500 g pro Mann und Tag. In der Tat wurden aber selten 300 g abgegeben.

Vor dem Kriege hatte man schon mit der Möglichkeit der Abgabe von Kartoffelpräparaten als Ersatz gerechnet (Kartoffelmehl, Kartoffelflocken und Dörrkartoffeln). Die Truppe hat sich auch an diesen Ersatz gewöhnt, trotzdem sie ihn nicht besonders schätzte.

Allein es war des Kohlenmangels wegen nicht möglich, die erforderlichen Quantitäten zu erreichen.

Gemüse:

Als Ersatz für Kartoffeln wurden Hülsenfrüchte, Reis, Graupen, Griess, Grütze, Nudeln, Dörrgemüse, Speiserüben, frischer Kohl, Sauerkohl, Salzgemüse, Backobst usw. geliefert.

In den Fleischkonservenfabriken wurden Gemüsekonserven hergestellt. Vom Kriegsministerium wurden monatliche Pläne aufgestellt, die erlauben sollten, Abwechslung in der Aufstellung

der Speisezettel zu bringen. Im Januar 1918 wurde folgender Plan aufgestellt:

1½	Portionen	Reis (je 125 g)
1½	»	Hülsenfrüchte (je 250 g)
4½	»	Graupen, Grütze, Flocken (je 125 g)
2	»	Nudeln (je 200 g)
4	»	Dörrgemüse (je 60 g)
1	»	Backobst (je 125 g)
1	»	Fassbohnen oder Salzgemüse (je 200 g)
6—7	»	Speisemehl (je 250 g)
8	»	Kartoffeln (je 1500 g)

30 Portionen im Total (rund).

Diese Zusammensetzung hätte zwar erlaubt, den Speisezettel abwechslungsreich zu gestalten. Das war aber nie der Fall. Entweder enthielten die Magazine die nötigen Quantitäten nicht oder man konnte die Verpflegungszüge, welche an die Etappe dirigiert wurden und welche gewöhnlich eine einzige Art Gemüse mitführten, mangels Personal und Platz nicht ausladen und wieder gemischt verladen. Dann wurden die Truppen nicht immer aus dem gleichen Magazin beliefert.

Im allgemeinen wurde Dörrgemüse abgegeben, das die Truppe nicht sehr schätzte.

An manchen Orten und Abschnitten konnte Gemüse angebaut werden, um die Truppe während des Sommers ein- bis zweimal im Monat mit Frischgemüse beliefern zu können. Auch auf dem Nachschubwege gelangten Rüben und Kohl an die Front.

Fett:

Bei Beginn des Krieges war keine Fettportion vorgesehen. Die Truppe erhielt an Fett das aus den Schlächtereien gewonnene. Mit jeder Fleischportion verteilte man, soweit vorrätig, 60 g Fett.

Im November 1914 wurde die Fettportion eingeführt, die aus 65 g Butter oder Schmalz bestand.

Im besetzten Gebiet förderte man die Selbsterzeugung von Butter. Es wurden im Westen, ohne Generalgouvernement Belgien, vom 1. Oktober 1917 bis 30. April 1918 4800 Tonnen Butter und 4700 Tonnen Käse erzeugt. Trotzdem mussten noch erhebliche Bestände aus der Heimat nachgeschoben werden. Als die Versorgung der Truppe mit Butter und Schmalz nicht mehr möglich war, griff man auch hier zu Ersatzmitteln.

Es wurden Wurstkonserven (125 g, später 90 g), Käse (125 g), Würste (125 g) und ein Gemisch von Talg, Speiseöl und Schmalz als Ersatz abgegeben.

Im Mai 1915 wurde die Verwendung von Marmelade eingeführt (200 g, später 125 g).

Die monatliche Verteilung von Fett und Ersatzmitteln stellte sich wie folgt:

3 Portionen	Butter (55 g und statt weiterer 10 g = 30 g Marmelade).
12 »	Schmalz oder fettes Schweinefleisch in Büchsen (Portionersatz wie Butter).
10 »	Wurstkonserven (120 g).
5—6 »	Marmelade (125 g).

30—31 Portionen.

Die Fettverteilung verschlechterte sich weiter ab Mai 1918. Die fechtenden Truppen erhielten Marmelade statt Fett an 15 Tagen des Monats, die Etappentruppen sogar an 20 Tagen.

Zucker:

Die Zuckerportion ist 1915 eingeführt worden. Zur Teeportion gab es 17 g Zucker. Die Armeeoberkommandos konnten Zuckerzulagen bewilligen.

Getränke:

Bohnenkaffee 25 g. Im Juli 1916 wurde die Portion auf 19 g herabgesetzt, daneben 6 g Zichorie, die aus Flandern stammte.

Im Oktober 1916 musste die Portion auf 15 g herabgesetzt werden. Schliesslich wurde der Bohnenkaffee durch Malz- und Gerstenkaffee gestreckt. Für 5 g Bohnenkaffee erhielt die Truppe 10 g Malz oder Gerstenkaffee.

An Stelle von Kaffee oder neben Kaffee wurde *Tee* verabfolgt. Die Portion betrug 3 g. Im Mai 1917 musste sie auf 2 g reduziert werden. Im Frühjahr 1918 reduzierte man sie wiederum auf 1 g. Versuche zeigten, dass aus diesen Teemengen durch 5—10 Minuten Kochen noch *dritte und vierte Aufgüsse* bereitet werden konnten.

Branntwein wurde bei schlechter Witterung oder dort, wo die Trinkwasserverhältnisse es erforderten, abgegeben. Die Portion betrug anfänglich 0,1 l, später, ab Ende 1917 0,05 l. Zur Vermeidung von Missbräuchen war bestimmt, dass die Portion nur von Tag zu Tag abgegeben werden dürfte, und zwar nur an solche Leute, die den Branntwein selbst konsumierten. Die knappen Mengen an Trinkbranntwein verlangten grösste Einschränkung.

Wein wurde nur bei grossen Anstrengungen oder in Lazaretten bewilligt. Die Armeeoberkommandos konnten überdies Wein abgeben lassen bei ungünstigen klimatischen Verhältnissen und bei Seuchengefahr.

Grosse Mengen an Wein wurden in den besetzten Gebieten beschlagnahmt und auch gleichzeitig in Ungarn angekauft.

Bier. Die Versorgung mit Bier musste speziell geregelt werden. Zuerst wurde das Bier aus den Brauereien direkt bezogen. Ab 1. August 1915 wurde das Bier für die gesamte Versorgung des Feldheeres einer kaufmännischen Zentrale unter Kontrolle durch die Intendantur übertragen. Güte und Menge wurden immer geringer, da man der Gerste für die Ernährung bedurfte. Im Mai 1916 standen nur rund 6 l auf Kopf und Monat zur Verfügung, später sogar nur 4,3 l.

Im besetzten Gebiet wurden verschiedene Brauereien eingerichtet, an der Westfront 15 und 4 an der Ostfront.

Die Sicherstellung der Flaschen bereitete besondere Schwierigkeiten. Es wurden Sammelprämien zur Rücklieferung von Leergut gewährt.

Mineralwasser und Fruchtsaft. An der Westfront waren schon im Juni 1916 90 Fabriken im Gange. Später sind diese Fabriken erweitert worden. Mineralwasser und Fruchtsaft wurden in der heissen Jahreszeit besonders begehrt. Sobald die Witterung kalt wurde, liess die Nachfrage nach.

Die Kosten mussten aus Marketenderfonds beschafft werden, Reichsgelder standen dafür nicht zur Verfügung.

Rauchwaren. Die Tabakportion wurde 1915 eingeführt. Sie bestand aus 2 Zigarren und 2 Zigaretten oder 30 g Rauchtabak oder 5 g Schnupftabak. Vom 1. Mai 1916 ab wurden Offiziere, Beamte, Offiziersstellvertreter und sonstige gehaltentpfangende Unteroffiziere vom Empfang der Tabakportion ausgeschlossen.

Ab 1. Januar 1918 wurden nur 1 Zigarre und 2 Zigaretten abgegeben.

Die Aufbringung der erforderlichen Tabakwaren wurde der «Deutschen Zentrale für Kriegslieferungen von Tabakfabrikaten» in Minden übertragen.

Sie musste die Arbeit unter den verschiedenen Fabriken verteilen. Die Leistungen der Tabakindustrie waren bedeutend. Im Frühjahr 1918 konnte sie trotz Mangel an Rohstoffen noch monatlich liefern:

Zigarren:

137,590,000 Stück Feldkost,
90,000,000 Stück Marketenderware;

Zigaretten:

555,000,000 Stück Feldkost,
450,000,000 Stück Marketenderware;

Tabak:

810,000 kg Feldkost,
170,000 kg Marketenderware,

sowie 15 Millionen Zigaretten für die im Heeresinteresse arbeitende Bevölkerung Nordfrankreichs.

Einen Fehlschlag bedeutete die Lieferung einer Kriegstabakmischung (85 % Buchenlaub und 15 % Tabak) im März 1918. Dieser Ersatz wurde von der Truppe und von den Aerzten abgelehnt.

Marketendereien und Marketenderwaren.

Die Zivilmarketendereien wurden im Anfang des Krieges (Herbst 1914) aus militärischen Gründen und um die Truppe vor Ausbeutung zu schützen verboten.

Gesche äussert sich in «Heeresverpflegung und Zusammenbruch im grossen Kriege» über die Marketendereien wie folgt:

«Die neuen Marketender bezogen ihren Bedarf grösstenteils aus dem heimatlichen Hinterlande und unterhielten einen schwunghaften Verkehr mit Grossverkäufern dieses Gebietes. Eine Notwendigkeit für ihre Zulassung, die meistens durch Ausnützung persönlicher Beziehungen zustande kam, war schon deshalb kaum vorhanden, weil für die Verpflegungsbedürfnisse überreichlich gesorgt war. Sodann hatten die Geschäftsleute feindlicher Staatsangehörigkeit damals noch viele Vorräte, und die Liebesgaben ergossen sich in reichem Masse über die Heeresangehörigen. Was mehr war, trug nur dazu bei, Genuss und Verschwendungssucht hinter der Front grosszuziehen. Die zugelassenen heimischen Geschäftsleute mussten später, nachdem sich die meisten von ihnen stark bereichert hatten, mit wenigen Ausnahmen das besetzte Gebiet wieder verlassen, schon um den Verkehr von Zivilpersonen hinter der Front einzudämmen und Spionage nicht zu begünstigen.»

Um die Zivilmarketendereien zu ersetzen, wurden militärisch betriebene Marketendereien in der Etappe, bei den Korps, bei den Divisionen sowie bei den übrigen Truppen eingerichtet.

Die Waren mussten durch die Proviantdepots nachgeschoben werden. Sie wurden bei der Truppe mit einem kleinen Preisaufschlag verkauft. Die Ueberschüsse aus den verkauften Waren fielen den Truppen zu. Daraus wurden ausserordentliche Zuwendungen finanziert. Es ist deshalb verständlich, dass die Truppen, welche Marketendereien mit einem grossen Umsatz besaßen, auch die meisten Zuwendungen finanzieren konnten. Die Marketendereien gehörten den Truppenverbänden. Sie verkauften deshalb die oft mit grosser Mühe zusammengetriebenen Waren nur den eigenen Truppen. Während der Zeit, in der die Truppe kämpfte, blieb die Marketenderei geschlossen. Die besten Ge-

schäfte machten die Marketendereien der ständig am gleichen Ort weilenden Truppen, meistens Etappenformationen, Kolonnen usw.

Die zum Verkauf gelangenden Waren waren oft schlecht und sehr teuer. Die Truppe verlangte sie trotzdem, was wiederum als Beweis bewertet werden muss, dass eine solche Einrichtung im Kriege notwendig ist. Vielfach konnten die erwünschten Waren auf dem ordentlichen Nachschubweg nicht beigebracht werden, entweder weil sie nicht beizubringen waren oder weil Verbote bestanden. Auch wurden von den Truppenverbänden Ankäufer ausgesandt, welche vielfach nicht kaufen konnten, weil ihnen die nötige Bildung fehlte, oder nicht selten an den Geschäften interessiert waren. Die Truppe wurde übervorteilt, dem Schiebertum wurde Tür und Tor geöffnet.

Der Nachschub an Marketenderwaren erreichte einen Umfang, den niemand geahnt hätte. Er belastete die Eisenbahn und die übrigen Transportmittel schwer und er war vielfach dazu geeignet, den ordentlichen Nachschub zu stören.

Ministerialrat Konrad Lau kommt zu folgendem interessanten Schlusse:

«Gewiss war es bedauerlich, dass es in den letzten Kriegsjahren nicht mehr möglich war, den überanstrengten Truppen allgemein Gelegenheit zu geben, sich dieses und jenes Genussmittel in den Marketendereien zu kaufen, und sehr begreiflich ist das Bestreben aller Intendanten, ihren Truppen diese Gelegenheit zu verschaffen. Vielleicht wäre es aber doch besser gewesen, die spärlichere, aber gleichmässige Versorgung auf dem ordnungsmässigen Wege in Kauf zu nehmen.»

Und weiter: «Im Stellungskrieg hätte der Fortfall der Truppenmarketendereien und die Einrichtung guter, leistungsfähiger, für Rechnung des Reiches betriebener Ortsmarketendereien grosse Vorteile gehabt. In ihnen hätte jeder kaufen können ohne Rücksicht auf die Zugehörigkeit zu einem bestimmten Verband; damit wäre eine Quelle grosser Unzufriedenheit beseitigt gewesen, die Versorgung der Truppe wäre vereinfacht, das sehr umständliche, zeitraubende Ein- und Auspacken, Versenden usw. bei Truppenverschiebungen wäre vermieden worden und damit auch das Einstellen des Betriebes auf längere Zeit und die Gefahr des Nichtberücksichtigtwerdens bei Verteilung kontingentierter Waren während des Transportes der Formation. Auch wären zu hohe Preise ohne weiteres vermieden worden, da niemand Vorteil davon gehabt hätte.»

Frankreich

Organisation der Intendantur.

Die in den Bereich der Intendantur fallenden Verwaltungsangelegenheiten wurden von einer Militärintendantur (*service de l'intendance militaire*) bearbeitet. Wie auf allen Gebieten der Verwaltung, waren auch bei ihr Leitung (*direction*) und Ausführung (*gestion* oder *exécution*) scharf getrennt. Die oberste leitende Behörde war die Direktion der Militärintendantur im Kriegsministerium; für die Ueberwachung des gesamten Dienstbetriebes der Intendantur befand sich dort ein technischer Inspektor der Intendantur. Bei den Kommandobehörden lag die Leitung des Intendanturdienstes in Händen von Intendanturbeamten, die sich bei den Generalkommandos, den Infanterie- und Kavalleriedivisionen und Kavalleriebrigaden befanden. Unter den Intendanturbeamten standen die Verwaltungsoffiziere (*officiers d'administration*) des Intendanturdienstes, denen die Ausführung oblag. Sie waren zum Teil den Intendanturen als Bureaubeamte beigegeben, zum Teil den Bekleidungsmagazinen und Proviantämtern zugewiesen. An untergeordnetem Personal standen den Intendanturen in jedem Korpsbezirk eine Abteilung Verwaltungsarbeiter (*commis et ouvriers militaires d'administration*) zur Verfügung. Innerhalb eines Truppenteils waren die Kommandanten für die Verwaltung ihres Korps verantwortlich.

Organisation des Verpflegungsnachschubes.

A. Im Innern des Landes:

Comité départemental de ravitaillement. Diese «Comités» bestanden schon in Friedenszeiten. Ihre Aufgabe kann folgendermassen skizziert werden: im Frieden Rekognoszierung der unterstellten Gebiete, Ressourcenaufnahme, Führung der Ressourcentabellen; im Kriege Zusammenführung der Waren.

Die «*Commissions de réception*», denen je ein Verwaltungsoffizier beigegeben wurde, hatten die Waren in Empfang zu nehmen und bar zu bezahlen.

Die Waren wurden in den «*Centres de réception*» zusammengestellt und an die «*Stations magasin*» weitergeleitet (siehe Tafel Nr. 6).

B. Station magasin:

Zuerst waren die «*Stations magasin*» der Armee unterstellt. Später wurden sie von den Armeen getrennt und den Territorialtruppen zugeteilt.

Sie bestanden aus grossen Magazinen und Viehherden. Die Waren wurden hier gelagert bis zu ihrer Spedition an die «*Gares régulatrices*». Das Personal der «*Stations magasin*» betrug bis

2000 Mann. Dazu gehörten je eine Kriegsbrotbäckerei, eine Viehherde, eine Wursterei und andere Anstalten.

C. Gare régulatrice:

Im allgemeinen entfiel einer auf jede Armee. Er hatte die Aufgabe, die Waren in Empfang zu nehmen und weiterzuleiten, die Warenbestände zu vervollständigen, zu sortieren, einheitlich geladene Züge abzuladen und gemischt wieder zu beladen, endlich den Rückschub des Packmaterials und der Weinfässer zu besorgen.

D. Gare de ravitaillement:

Er bildete den Berührungspunkt zwischen Eisenbahn und Truppentransportmitteln und wurde durch die Truppenkommandanten im Einverständnis mit dem Kommissär der «Station régulatrice» festgesetzt. Wenn die Distanz zwischen Truppe und Eisenbahn zu gross war, wurden die Waren durch Intendanturfuhrwerke (Convoi administratif) in Empfang genommen und an die «Centres de ravitaillement» gebracht (siehe Tafel Nr. 5).

E. Truppenfassungstrain (*Trains régimentaires*):

Zusammensetzung:	Lebensmittelwagen	15
	Fleischwagen	3
	Fouragewagen	3
	Weinwagen	2
	Total	<u>23</u>

Die Waren wurden bei der «Station de ravitaillement» bzw. beim «Centre de ravitaillement» durch die T. R. in Empfang genommen und an die Truppen abgeliefert. Die T. R. setzten sich aus 3 Zügen zusammen:

1. Zug: Die «Section de ravitaillement» (Empfangszug) ging zur Fassung, um beladen zu werden;

2. Zug: Die «Section de distribution» (Ausgabezug) besorgte am gleichen Tag die Verteilung der Waren an die Truppen;

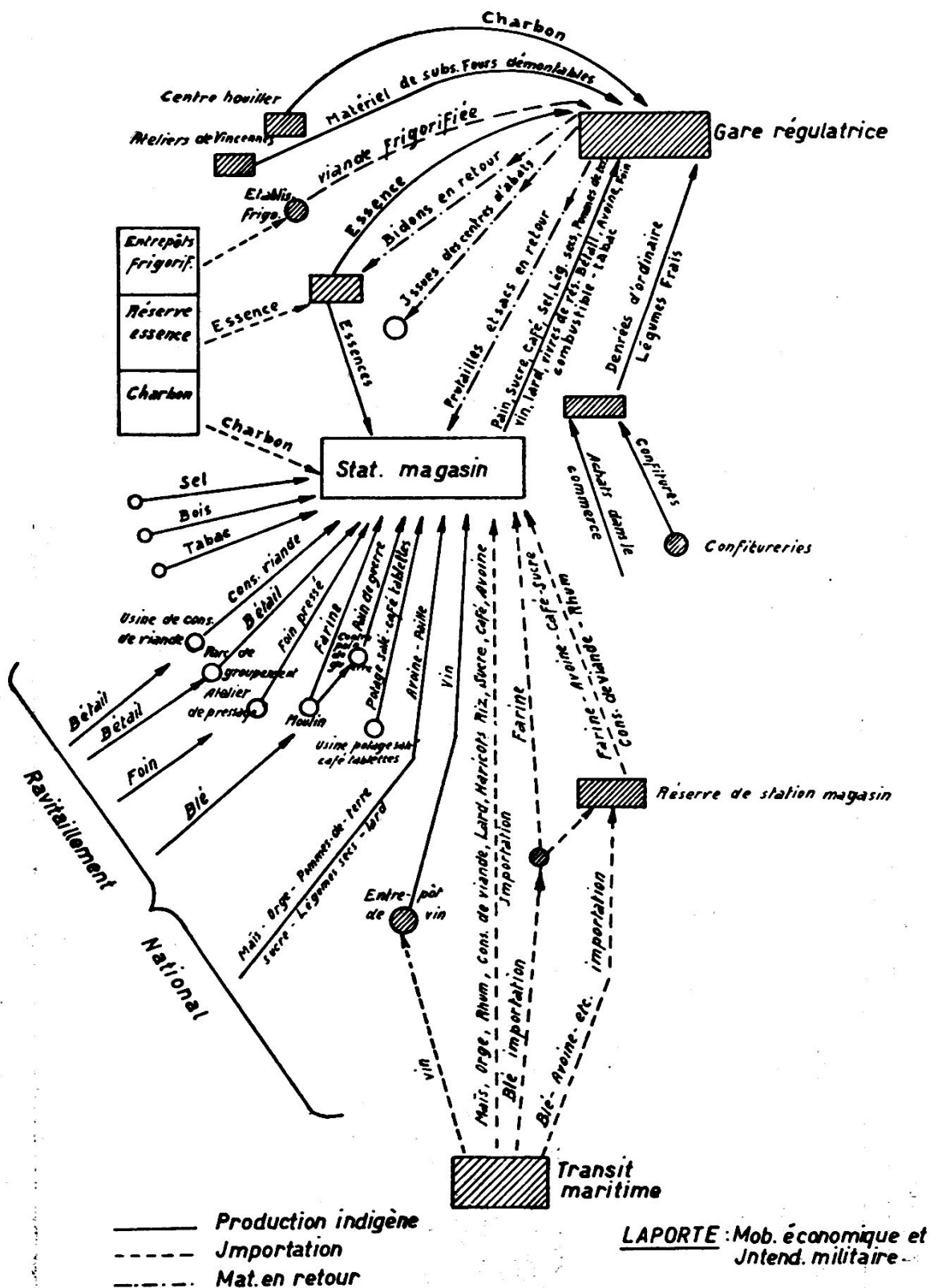
3. Zug: Die «Section de réserve» (Reservezug) war mit Verpflegungszulagen (Zucker, Kaffee, Konserven, Potage salé, Tabak usw.) beladen.

Beim Truppenfassungstrain befand sich ein Verpflegungs-offizier, der mit Hilfe eines berittenen Unteroffiziers den Dienst zu regeln hatte. Anfänglich wurden die Waren täglich ohne Bestellung nachgeschoben. Dieses System hatte aber mehr Nach- als Vorteile. Stützte sich die Verpflegung der Truppe vorn auf Ressourcen, so wurden die nachgeschobenen Waren vielfach vergeudet oder zurückgesandt. Die zurückgesandten Waren aber verderben vielfach auf dem Transport.

Die Truppen mussten deshalb kurz nach Beginn des Krieges angehalten werden, täglich ihren Bedarf zu bestellen oder wenig-

Tafel No. 6

Service de l'intendance en temps de guerre



stens die abgeänderten Bestände anzugeben, damit auf dieser Grundlage der «Gare régulatrice» den Nachschub an Verpflegung regeln konnte (Laporte Seite 81).

Die Etappe verfügte zum Nachführen der Verpflegung über Eisenbahnen, Wasserstrassen sowie über die Etappenfuhrparkkolonnen (convois auxiliaires), Magazinfuhrparkkolonnen (convois éventuels) und Kraftwagenkolonnen (convois automobiles); jedes Armeekorps stellte 3 Etappenfuhrparkkolonnen auf, die zusammen den viertägigen Bedarf für ein Korps laden konnten.

Die Magazinfuhrparkkolonnen wurden erst im Etappengebiet durch Requisition gebildet. Sie dienten zur Verbindung zwischen Eisenbahndepot (Station terminus) und Landetappenkopf. Kraftwagenkolonnen waren ausserdem bei jeder Armee für den Transport mindestens eines Tagesbedarfes vorhanden.

Im Laufe des Krieges wurden diese Kolonnen zum grössten Teil motorisiert.

Verpflegungsausrüstung.

Im Armeeverbande waren für die Truppen folgende Vorräte an Verpflegung vorhanden:

	Portion	Ration
a) Eiserner Bestand (vivres de réserve)	2	1
b) Auf Lebensmittel- und Futterwagen (Trains régimentaires)	2	2
c) Auf den Verpflegungskolonnen des A. K. (Convoi administratif de corps d'armée)	2	2
d) Auf den Verpflegungskolonnen der Armee (Convoi administratif d'armée)	2	2
	<u>8</u>	<u>7</u>
Total	8	7

Vorräte an Verpflegung zu Beginn des Krieges.

Die Reglemente schrieben grosse Vorräte vor. Sie sollten in den verschiedenen «Stations magasins» aufgestellt werden. Grosse Vorräte bedeuten aber die Festlegung bedeutender Summen. So kam es, dass die Regierungen Frankreichs in den zehn Vorkriegsjahren es vorzogen, die Vorräte auf ein Minimum zu reduzieren.

Die Vorräte bei den «Stations magasin» waren 1914 folgende:

Mehl	für 20 Tage
Trockengemüse ohne Kaffee	für 20 Tage
Hafer	für 20 Tage
Kaffee (grün oder in Tabletten)	für 22 Tage
Fetter Speck (lard)	für 15 Tage
Kriegsbrot	für 2 Tage
Konserven und Potage salé	für 3 Tage

Also 20 Tage Vorrat an Trockengemüse und 2—3 Tage Kriegsbrot und Fleischkonserven. Die teuren Waren wurden auf das

reduziert, was jährlich durch den normalen Konsum erneuert werden konnte.

Derselbe Fehler ist auch in Deutschland gemacht worden, wie aus einem Passus aus «Heeresverpflegung und Zusammenbruch» von P. Gesche hervorgeht:

«In den Jahren vor dem Kriege hielt die immer drohende Gestaltung des politischen Horizonts Schritt mit dem wachsenden zahlenmässigen Missverhältnis zwischen Friedens- und Feldheer, trotzdem der Friedensheeresetat fast alljährlich etwas zunahm. Was an Lebensmitteln für das Kriegsheer bei den Proviantämtern lagerte, war aber grösstenteils von der Stärke des Friedensheeres abhängig. Lebensmittel, auch die Konserven im engeren Sinne, haben nur eine beschränkte Dauer der Lagerfähigkeit. Jenseits dieser Dauer verderben sie oder leiden an ihrem Nährwert. Sie müssen in gewissen Zwischenräumen durch Erzeugnisse neuer Ernte oder neuer Anfertigung ersetzt, gleichzeitig also verzehrt werden. Für diesen Verbrauch standen aber nur die Mannschaften, für den Verbrauch der Haferbestände nur die Pferde des Friedensheeres zur Verfügung. Für die Bestrebungen zur Anhäufung grösserer Vorräte als Bedarf für die ersten Kriegswochen und zur Schaffung einer Verpflegungsreserve war also bei der reinen Innenwirtschaft der Heeresverwaltung die für diesen Kriegsvorbereitungszweck zu geringe Stärke des Friedensheeres der ewige Hemmschuh. Mehr als das Friedensheer verzehrte, liess sich nicht erneuern, mehr als erneuert werden konnte, in den Magazinen nicht vorrätig halten.

Die *militärische Leitung* war sich dessen bewusst, was im Kriegsfall zur Verteidigung des Reiches an Volkskraft aufgebracht werden musste. Aber die *Heeresverwaltung* konnte über ihren engen Rahmen hinaus nicht den Weg finden, auf dem eine Verbindung mit dieser Volkskraft in der Lebensmittelfrage zu suchen und herzustellen gewesen wäre.»

Die Tagesportion.

Im Anfang des Krieges wurde die starke Portion an alle Truppen abgegeben. Vom Jahre 1917 an gab man sie nur noch den Fronttruppen. Alle übrigen erhielten die normale Portion.

Die starke Fleischportion wurde vorübergehend auf 500 g pro Mann erhöht. Einige Kommandanten verfügten sogar stärkere Fleischportionen, was zu einer regelrechten Vergeudung führte.

Die Reserveportion mit nur 300 g Brot bezeichneten die meisten Kritiker als zu gering, um so mehr als man dazu keine Schokolade gab. Man erhöhte sie im Laufe des Krieges, indem man sie auf 450 g Brot und 125 g Schokolade festsetzte.

Die Anzahl Kalorien der normalen Tagesportion betrug nach Nony (L'Intendance en campagne) 3512. Nony berechnet zur Tagesportion noch 500 g Frischgemüse.

Oberst Belli (Italien) hat die Kalorien der Tagesportionen der kriegführenden Staaten ausgerechnet. Er kommt unter anderen Voraussetzungen zu anderen Schlüssen. Für die normale Tagesportion der französischen Armee findet er 2674 Kalorien, berechnet aber kein Gemüse.

Die starke Portion enthielt nach Nony 4203 Kalorien, nach Belli 2926. Belli stützt sich auf die damals gültige Tagesportion ohne Geldersatz. In Wirklichkeit konnten statt 750 g nur 600 g Brot verteilt werden und statt 400 g Fleisch nur 350 g. Die Differenz konnte in Geld bezogen werden. Mit dem Geld kaufte die Einheit andere Lebensmittel, welche die Portion nicht enthielt.

Wein war bis 1915 nicht Bestandteil der Tagesportion. Seine grosse Wichtigkeit für die Truppe wurde aber erkannt und der Wein in die Tagesportion einbezogen.

Die Tagesportion im Kriege.

	Normalportion		Starke Portion		Reserve-Portion	
	1914	1918	1914	1918	1914	1918
	Gramm	Gramm	Gramm	Gramm	Gramm	Gramm
Brot:						
biscuité	700	700 ¹⁾	700	700 ¹⁾		
Kriegsbrot	600	600	600	600	300	500
Fleisch:						
frisches	400	400 ²⁾	500	450 ²⁾		
Konservenfleisch . . .	200	300	300	300	300	300
Trockengemüse:						
Trockengemüse oder						
Reis	60	60	100	100		
Salz	20	20	20	20		
Zucker	21	32	32	48	80	80
Kaffee in Tabletten . .	16	24	24	36	36	36
Fetter Speck	30	30 ³⁾	30	30		
Potage salé	50	50	50	50	50	50
Schokolade						125
	Liter	Liter	Liter	Liter	Liter	Liter
Wein	0,2500 ⁴⁾	0,50	0,2500 ⁴⁾	0,5000		
oder Bier oder Most . .	0,5000 ⁴⁾	1,00	0,5000 ⁴⁾	1,0000		
Schnaps	0,0625 ⁴⁾	⁴⁾	0,0625 ⁴⁾	0,0625 ⁵⁾	0,0625	0,0625

1) 600 g Brot und 100 g in Geld.

2) 350 g bzw. 400 g Fleisch und 50 g in Geld.

3) 25 g von Mai bis August.

4) Nur als Zulage oder an alle Leute im Biwak.

5) Beim Biwak.

Gegenwärtige Tagesportion der französischen Armee.

	Normal	Starke	Reserve
Brotportion:	Gramm	Gramm	Gramm
gewöhnliches Brot	750	750	
Biscuité	700	700	
Kriegsbrot	500	500	450
Fleischportion:			
frische	400	450	
Konserven	300	300	300
Gemüse (vivres de campagne):			
Trockengemüse oder Reis	60	100	
Salz	20	20	
Zucker	32	48	80
Kaffee (torréfié; Bohnen oder Tabletten)	24	36	36 (nur in Tabl.)
Fetter Speck zum Kochen	30	30	
Potage salé	50	50	50
	Liter	Liter	
Wein	0,50	0,50	
oder Bier oder Most	1,00	1,00	
Schokolade			0,125

Die Offiziere erhielten mehrere Portionen, je nach dem Grad bis zu 6. Diese Massnahme wurde getroffen, um die Offiziere verpflegen zu können, welche sich nur vorübergehend bei einer Truppe aufhielten und welche selber keinen Anspruch auf Verpflegung hatten.

Brot.

Die Kriegsbäckereien der Sammelstationen (Stations magasin) waren schon im Frieden vorbereitet. Sie hatten den ganzen durch den Nachschub bewerkstelligt werden musste, war sie in der Hand des Leiters der Armeeverversorgung. Er verfügte über:

1. die Kriegsbäckereien der Sammelstationen (boulangeries de guerre des stations de magasin);
2. die Etappenbäckereien (centres de fabrication de pain);
3. die Feldbäckereien der Armee (boulangeries d'armée).

Die Kriegsbäckereien der Sammelstationen (Station magasins) waren schon im Frieden vorbereitet. Sie hatten den ganzen Brotbedarf der Armee bis zur Einrichtung der Etappenbäckereien zu decken. Das von ihnen hergestellte Brot wurde mit der Bahn bis zu den Eisenbahnausgabestellen (gares de ravitaillement) befördert. Im weitem Verlauf der Operationen diente das Brot der Kriegsbäckereien der Sammelstationen zur Versorgung der Etappentruppen.

Die Etappenbäckereien wurden in der Nähe der Truppen und soweit angängig unter Ausnützung örtlicher Hilfsquellen in grösseren Orten an der Bahn eingerichtet. Beförderung und Ausgabe des erbackenen Brotes erfolgte nach denselben Grundsätzen wie die der anderen Verpflegungsmittel.

War der Brotersatz weder aus den Kriegsbäckereien der Sammelstationen noch aus den Etappenbäckereien zu bewerkstelligen, so wurden die Feldebäckereien der Armee eingerichtet.

Die französische Armee mobilisierte 1914 mit einer fahrbaren Bäckerei pro Armeekorps. Die Bäckerei war aus 4 Zügen zusammengesetzt mit je 8 fahrbaren Feldbacköfen. Der fahrbare Backofen bestand aus einem Wagen mit 2 Öfen. In jedem Ofen konnte man 70 Portionen Brot (*biscuité*) backen.

Die ganze Armeekorpsbäckerei war somit imstande, in 10 bis 11 Schüssen täglich 45,000—49,000 Portionen Brot zu backen.

Die Feldebäckerei führte eine Tagesportion Brot, eine Tagesportion Mehl und das vollständige Zubehör (Zelte, Brotgestelle usw.) mit sich. Zudem besass sie eine Trainkolonne, welche bei den «Stations» oder «Centres de ravitaillement» täglich die Mehlvorräte für den folgenden Tag abholte.

Bäckerei und Fassungskolonnen waren wie folgt zusammengestellt: 4 Offiziere, 352 Bäckersoldaten, 365 Trainsoldaten, 567 Pferde und 184 Fuhrwerke.

Der nötige Platz für die Aufstellung der ganzen Bäckerei betrug 2 Hektaren.

Die Bäckereien wurden soviel wie möglich am gleichen Ort belassen, um ein volles Rendement zu ermöglichen. Eine fortwährende Dislozierung hätte die Leistungsfähigkeit beeinträchtigt.

Die Feldebäckereien wurden oft durch die Eisenbahn an einen geeigneten Platz gefahren und dort aufgestellt. Wenige Tage später war die Produktion in vollem Gange. Oefters mussten Bodenverbesserungen vorgenommen werden, da das Material sehr schwer war. An verschiedenen Orten wurden Baracken aufgestellt. Einige Bäckereien waren musterhaft organisiert. Man installierte elektrisches Licht, Maschinen, laufendes Wasser usw.

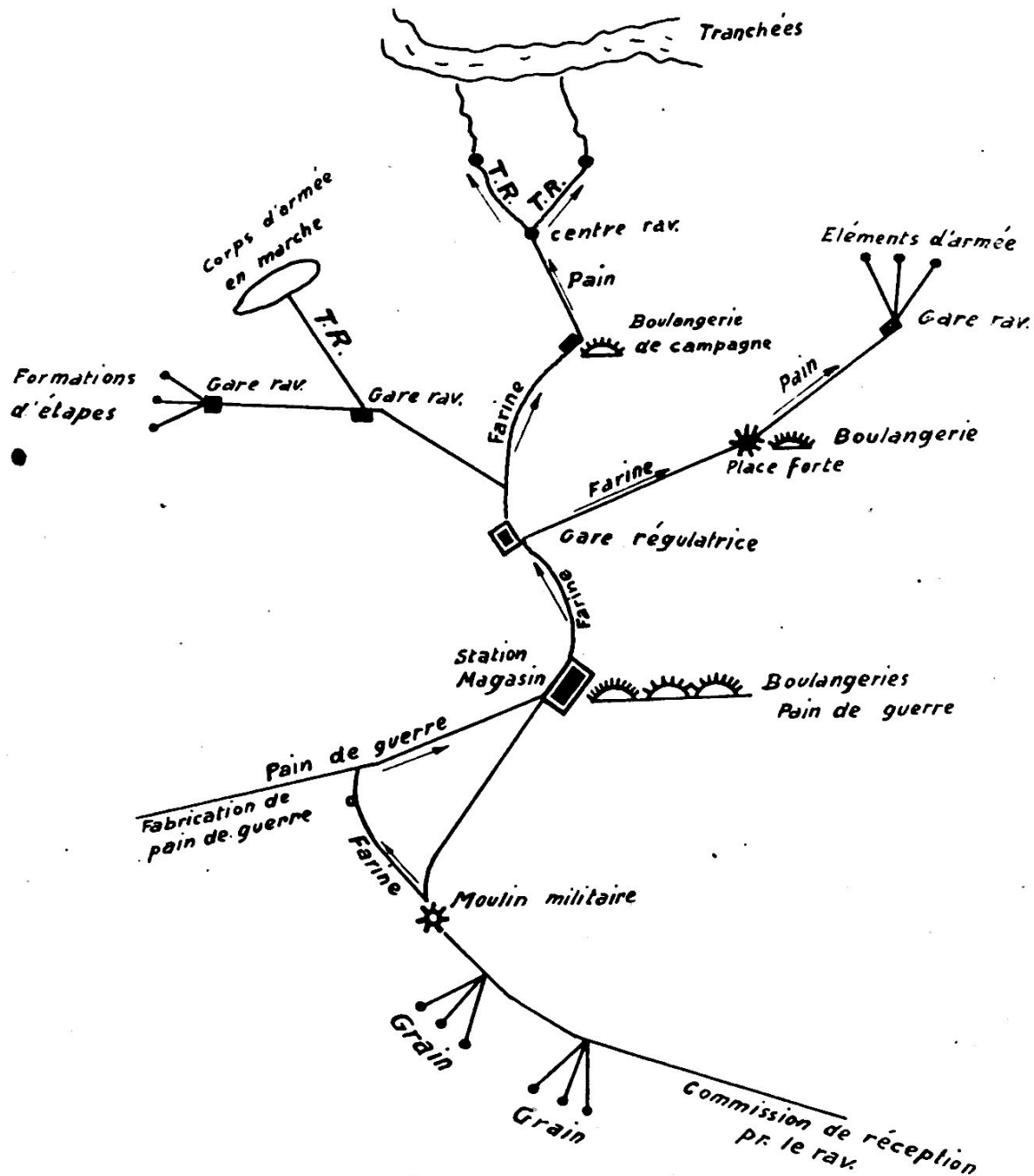
Später wurden die Bäckereien den «Stations magasin» zugewiesen oder dem «Intendant de l'Armée» unterstellt.

Standort der Armeebäckereien: Die Armeebäckerei wurde während des Krieges entweder in der Nähe des «Gare régulatrice» oder zwischen dem «Gare régulatrice» und dem «Gare de ravitaillement» eingerichtet.

Im zweiten Falle, wenn sich die Bäckerei zwischen «Gare régulatrice» und «Gare de ravitaillement» befand, gewann man

Tafel No. 7

Ravitaillement en pain



T.R.: Train régimentaire

NONY: Schéma du rav. en pain

2 volle Tage, da das Brot nicht bei dem «Gare régulatrice» zu stationieren brauchte.

Die «Instructions sur l'administration en campagne» von 1914 sah sogar den Standort der Bäckerei am Standort des «Gare de ravitaillement» vor. Das war aber selten möglich. Dies kann trotzdem, wenn die Front eine gewisse Stabilität erreicht, in Erwägung gezogen werden.

Zeitberechnung für den Brotnachschub.

Auf den Mann	1
Train régimentaire, am Abend aufgeladen	1
Auf den Weg	1
Auf den Weg zwischen Gare régulatrice und Gare de ravitaillement	1
Gare régulatrice, Reserve	1
Auf den Weg zwischen Station magasin und Gare régulatrice	1
Station magasin, Reserve	1
Abkühlen	1
Fabrikation	1
<i>Total 9 Tage</i>	

Nony bezeichnet 9 Tage als ein Minimum. Im allgemeinen müsse man mit 10—12 Tagen rechnen.

(Siehe Tafel Nr. 7 über den Brotnachschub.)

Fleisch.

Das Fleisch wurde grundsätzlich durch die Verwaltung in geschlachtetem Zustand geliefert. Die Fleischwagen ergänzten ihre Ladung aus den Beständen der Korps und der Armeeviehparks. Viehpark des Armeekorps (parc de bétail de corps d'armée) mit einem 2tägigen Bestand; Viehpark der Armee (parc de bétail d'armée) ebenfalls mit einem Bestand für 2 Tage. Der ganze Schlachtbetrieb war dort vereinigt. Durch Fleischkraftwagen (umgeänderte Pariser Kraftomnibusse) wurde das erforderliche Fleisch täglich nach bestimmten Punkten vorbefördert und dort von den Fleischwagen empfangen.

Das Gebiet der Republik wurde schon vor dem Kriege in Abschnitte (regions de ravitaillement) eingeteilt.

Die Armeen schlachteten zu Beginn des Krieges das Vieh, das sie in ihrem Gebiete vorfanden, ohne zu untersuchen, ob es sich um schlachtfähiges Vieh handelte oder nicht. Vielfach wurden auch junge Zuchtstiere geschlachtet. Zudem hatte das Armeeoberkommando die starke Fleischportion festgesetzt und einige

Armeekommandanten gingen noch weiter und ordneten Zulagen an, die 500 g stark überschritten (bis zu 1 kg). Es entwickelte sich eine wahre Fleischvergeudung. P. Macaire schildert in seinem Aufsatz «L'Intendance au cours des hostilités» die damaligen Verhältnisse folgendermassen:

«Unser Bestand an Schlachtvieh ist bald aufgerieben worden infolge des übertriebenen Verbrauches von Fleisch bei den Armeen im Anfang des Feldzuges und infolge der Besetzung eines Teiles des Landes durch den Feind.

Man muss es anerkennen und man muss den Mut aufbringen, es laut zu sagen: Wenn auch das Hauptmoment des wirtschaftlichen Chaos und der Schwierigkeiten in der Truppenversorgung in der langen Dauer des Krieges zu suchen ist, so trugen doch im Anfang des Krieges Leichtfertigkeit von Zivil- und Militärpersonen sowie Vergeudung nicht wenig dazu bei. Man hörte oft klagen über die übertriebene Lebenshaltung im Innern des Landes und bei der Etappe. Man war aber nicht wenig erstaunt, als man vernehmen musste, dass verschiedene höhere Kommandanten die Fleischportion der Feldtruppen auf 1 kg pro Mann und pro Tag von sich aus befohlen hatten. Zu derselben Zeit wurden Lebensmittel aller Art (Brot, Kriegsbrot, Fleischkonserven, Reis und sogar ganze Viertel Fleisch) weggeworfen oder liegen gelassen, weil die Truppe genug hatte. Die Viehzählung, welche vor dem Krieg durchgeführt wurde, wies für Frankreich einen Bestand von 14 Millionen Haupt Vieh aus. Ende 1914 blieben davon noch ganze 12 Millionen.

Die Intendantur wurde in dieser Zeit heftig angegriffen. Man organisierte, was zu organisieren war. Der Viehnachschub an die «Stations magasin» wurde etwas rationalisiert. Der Ankauf in den verschiedenen Gebieten wurde nach den bestehenden Viehbeständen geregelt. Aber der Fleischkonsum bei der Zivilbevölkerung wuchs auch. Man war gezwungen, vom Requisitionsrecht Gebrauch zu machen, was grosse Verbitterung unter der Landbevölkerung hervorrief. Die Requisitionen gingen nicht immer glatt vorüber. Ein Verwaltungsoffizier, der bei einer Requisitionskommission als Experte anwesend war, wurde durch einen Bauern getötet, der seine Kuh nicht hergeben wollte. Man versuchte es mit dem Import. Man importierte eine zeitlang kanadische Ochsen, musste aber dieses System sehr rasch wieder fallen lassen, weil die Tiere krank ankamen oder auf dem Transport umstanden.

Das Gefrierfleisch: Die Intendantur hatte schon seit Jahren den Verbrauch des Gefrierfleisches studiert. 1894 wurde in La

Villette (Viehmarkt von Paris) eine Gefrieranlage geschaffen, welche ausschliesslich für militärische Zwecke diente. Schon damals erhoben sich die Metzger dagegen. Die Anlage, die damals gebaut wurde, hätte niemals genügt, um die mobilisierenden Truppen mit Gefrierfleisch beliefern zu können. Um das Heer zu versorgen, hätte man auf eine ganz gut organisierte Industrie basieren müssen. Eine solche war aber 1914 nicht vorhanden. Die bereits bestehende Industrie war vollständig ungenügend für den Zweck, den sie erfüllen sollte.

Am 2. August 1914 wurde der Einfuhrzoll auf Gefrierfleisch aufgehoben. Die Intendantur unternahm sofort die nötigen Schritte, um eine Organisation zu schaffen. Es war eine sehr schwierige Arbeit. Es fehlte damals alles: Lieferungsländer, Transportschiffe und Bahnen sowie Anlagen zur Aufbewahrung des Fleisches.

Anfänglich wurde das Gefrierfleisch aus Madagaskar und aus dem Senegal importiert; man schloss dann weitere Verträge mit den Ver. Staaten, mit Argentinien und mit Australien ab. Dabei kam man in Konflikt mit England, weil diese Länder, mit denen Frankreich Verträge abgeschlossen hatte, Lieferungsländer für England waren. Dasselbe war auch für Italien der Fall. Die «Commission interalliée du ravitaillement» hat hier dann etwas Ordnung gemacht. Es wurde mit England ein Abkommen unterzeichnet, wonach England 20,000 Tonnen Gefrierfleisch monatlich an Frankreich überliess. Es wurden neue Schiffe und vier Eisenbahnzüge mit moderner Einrichtung gebaut, man schuf Anlagen und Depots in Marseille, Bordeaux, Le Havre und Dünkirchen. Diese Anlagen spielten die Rolle von regelrechten «Stations magasin»; von dort wurde das Gefrierfleisch direkt an die «Gare régulatrice» spedit.

Später wurde das Gefrierfleisch zum Teil auch in Frankreich erzeugt, um den aus der Zerstörung von Schiffen durch Unterseeboote entstandenen Mangel auszufüllen.

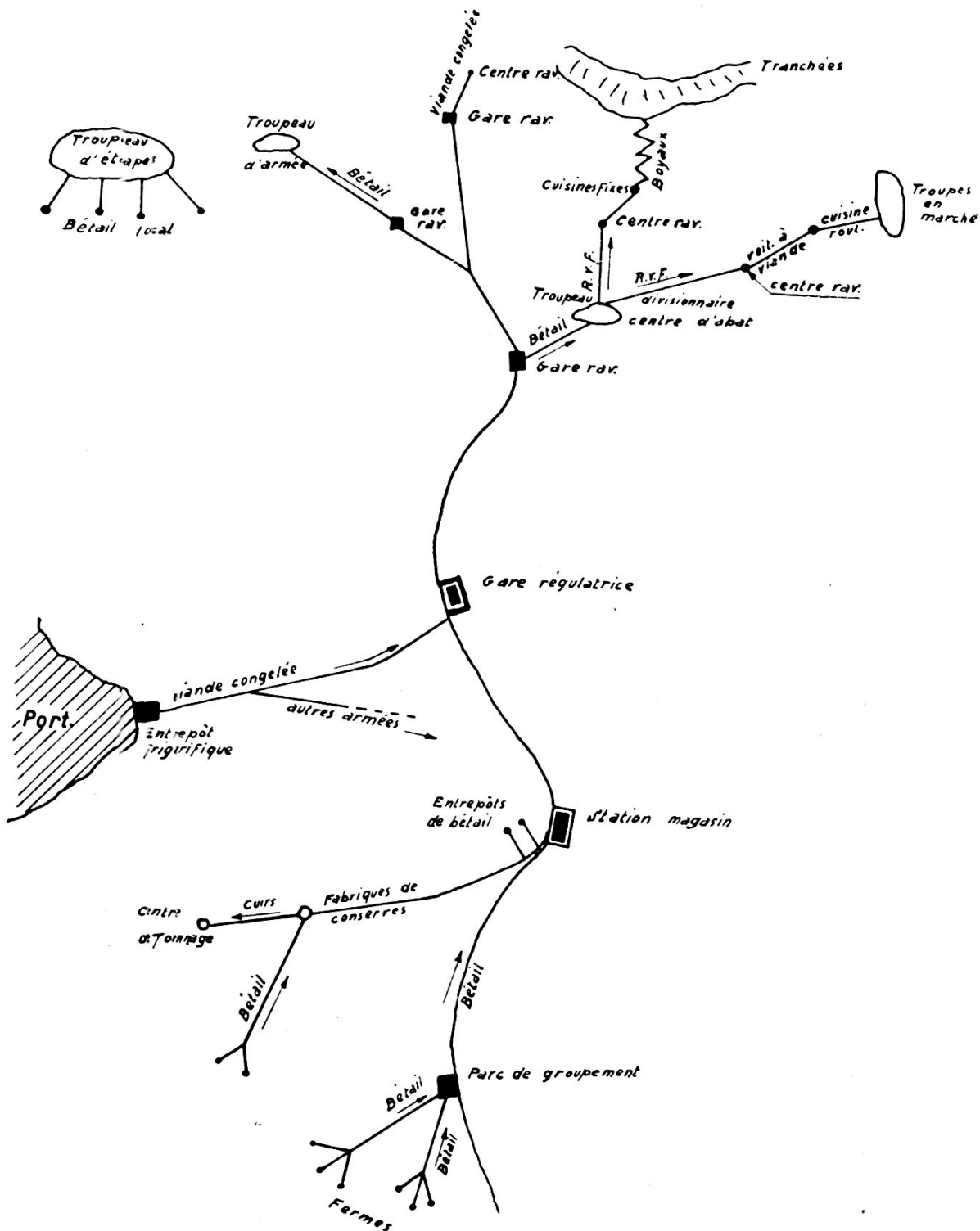
Die Fleischkonserven: Die Fleischkonservenfabrikation hat sich im Laufe des Krieges gewaltig entwickelt.

Der in Friedenszeiten so sehr verpönte «Singe» hat während des Krieges volle Rehabilitierung erlebt.

Die französischen Kriegsgefangenen in Deutschland schätzten die französische Konserve weit höher als das amerikanische Corned-beef. Ueber den Nachschub von Fleisch siehe auch Tabelle Nr. 8.

Tafel No. 8

Ravitaillement en viande



R. v. f.: Rav. viande fraîche

NONY: Schéma du rav.
en viande fraîche

Andere Verpflegungsmittel.

Der Wein:

Im Anfang des Krieges wurde der Wein an die Truppe verkauft und war nicht Bestandteil der Tagesportion. Ende 1914 sandten die Südprowinzen 150,000 Hektoliter Wein an die Front als Liebesgabe, erklärten aber zugleich, dass das als eine Höchstleistung anzusehen sei. Sie würden bereit sein, ihre Bestände für die Armee zu verkaufen, aber der Zeitpunkt des Verkaufes sollte nicht durch die Intendantur, sondern durch die Weinproduzenten bestimmt werden.

1915, als man $\frac{1}{4}$ Liter Wein pro Mann in die Tagesportion einverleibte und dadurch ein Bedarf von 5 Millionen Hektoliter pro Jahr entstand, erklärten die Weinproduzenten, dass eine solche Massnahme unmöglich durchgeführt werden könne. Sie erklärten, dass die besteingerichteten Weinhändler niemals imstande sein würden, mehr als 200,000 Hektoliter Wein pro Jahr in Umlauf zu setzen, denn es fehlten die nötigen Einrichtungen, und man würde im Monat April, welcher der Weinkonservierung Schwierigkeiten bereitet, bedeutende Schäden erleben. Am Schlusse des Krieges betrug die Tagesportion $\frac{1}{2}$ Liter pro Mann, und es musste doch gehen. Jeder Weinproduzent wurde verpflichtet, einen Viertel der Ernte abzugeben. Die Intendantur konnte diese Bestände bei den Produzenten belassen. Man zahlte dafür eine kleine Lagergebühr.

Die nötige Quantität wurde somit erreicht. Es handelte sich nun darum, den Transport des Weines bis zur Front zu bewältigen. Man mietete bereits bestehende Lager, man baute solche wo notwendig, man teilte jedem Lager das nötige ausgebildete Personal zu. In diesen Lagern wurden die Weine in Empfang genommen, geprüft, filtriert und coupiert. Man musste die «Stations magasins» in die Lage versetzen, einen Bestand von 4 Tagesportionen aufzubewahren. Es wurden Zementzisternen und Behälter mit elektrischen Pumpen und eine grosse Anzahl Hahnen eingerichtet, welche erlaubten, eine sehr grosse Anzahl Fässer auf einmal zu füllen. Der Transport von den Lagern bis zu den «Stations magasin» geschah mittels requirierter Eisenbahnzisternenwagen.

Die Frage der Fässer für den Transport von den «Stations magasins» zu den «Gares régulatrices» und von dort durch die «Gares de ravitaillement» zur Truppe war ebenfalls sehr heikel. Man versah die Fässer mit einer Etikette mit der Inschrift «Si vous voulez recevoir régulièrement du pinard, soyez bon pour les tonneaux». Aber das nützte wenig. Die Fässerfabriken hatten

alle Hände voll zu tun, um das Material zu reparieren und neues herzustellen.

Dank der guten Organisation dieses Dienstzweiges funktionierte der Nachschub fast ausnahmslos gut während der ganzen Dauer des Krieges. Die Ernte in Frankreich und in Algerien genügte, um den Bedarf zu decken. Nur im Jahre 1915 mussten 600,000 Hektoliter Wein aus Spanien und aus Portugal importiert werden. Um den Weinimport zu vermindern, hatte die Intendantur in dieser Zeit eine Weinfabrik in St. Louis des Aygalades eingerichtet, welche Wein aus getrockneten Weinbeeren herstellte. Die Fabrik produzierte einen ganz guten Wein, den die Abteilung für Sanität als hygienisch bezeichnet hatte. Bereits waren 150,000 Hektoliter an die Truppe abgegeben worden, als die Fabrik geschlossen wurde infolge einer Interpellation der Weinproduzenten aus dem Süden in der Kammer.

Ueber die Qualität des Weines im allgemeinen äussert sich Laporte folgendermassen:

«Quant à la «qualité» il était inevitable qu'elle ait laissé dans certains cas à désirer. Nous ne pouvions pas pour des quantités pareilles fournir du «grand ordinaire», mais seulement du «pinard».»

Die übrigen Verpflegungsmittel:

Ueber die übrigen Verpflegungsmittel ist es sehr schwer, genaue Angaben zu erhalten.

Die Schwierigkeiten der Intendantur für die Beschaffung der verschiedenen Artikel waren auch hier sehr gross.

Der Mangel an Frachtdampfern verunmöglichte die Ueberführung von Reis aus Indochina.

Bohnen wurden in Friedenszeiten aus den Donauländern bezogen. Nun musste man auf den japanischen Markt greifen. Die Erbsen kamen aus Brasilien. Da auch England dort Abnehmer war, musste die Intendantur kämpfen, um zu ihrem Ziele zu gelangen.

Gross war die Verlegenheit in der Zuckerversorgung. Die Zentren der Zuckerinlandproduktion befanden sich zur Hauptsache im besetzten Gebiete. Die Produktion ging deswegen auf $\frac{1}{7}$ der Vorkriegsproduktion zurück. Die Regierung sah sich gezwungen, die ganze Produktion und den ganzen Import zu beschlagnahmen, und dann die Verteilung an die Armee, sowie auch an die Zivilbevölkerung zu bewerkstelligen.

Da sämtlicher Alkohol für die Pulverfabrikation beschlagnahmt wurde, musste man zum Zuckerbranntwein zurückkehren (Tafia).

Italien

Die Organisation des Verwaltungs- und Verpflegungsdienstes und des Verpflegungsnachschubes.

Reserveabschnitt (Zona di Riserva): Der Verwaltungsdienst im allgemeinen war Sache des Kriegsministeriums. Verpflegung, Ausrüstung, Kasernendienst und Kasse bildeten zusammen den Verwaltungsapparat «*Servizi logistici*». Die Generaldirektion des Verwaltungsdienstes war dem Kriegsministerium direkt unterstellt «*Direzione generale dei servizi logistici al ministero della guerra*»; sie war in verschiedene Sektionen eingeteilt. Die erste davon befasste sich mit der Verpflegung und mit der Fourage.

Sämtliche Anstalten (Bäckereien, Konservenfabriken, Teigwarenfabriken und Lebensmittelmagazine) im Territorialraume unterstanden ebenso der Generaldirektion des Verwaltungsdienstes.

Die Verwaltungszweige und Anstalten im Reserveabschnitt besorgten die Beschaffung und die Bereitstellung der Verpflegung und der Fourage. Die Uebernahme und die Verteilung an die Truppen war Sache der Anstalten und der Verwaltungsstellen in der Operationszone.

Operationszone (Zona di guerra): Die Operationszone war in Frontabschnitte und Abschnitte der rückwärtigen Dienste eingeteilt. Die Generalintendantur beim Armeekommando war technisch und administrativ selbständig.

Die Armeekorpsintendantur unterstand technisch und administrativ der Generalintendantur. Ihr war die Kommissariatsdirektion unterstellt. Bei der Division befand sich ein Kommissariatsbureau (siehe auch Tafel Nr. 9 über «*Organizzazione dei Servizi di Commissariato*»).

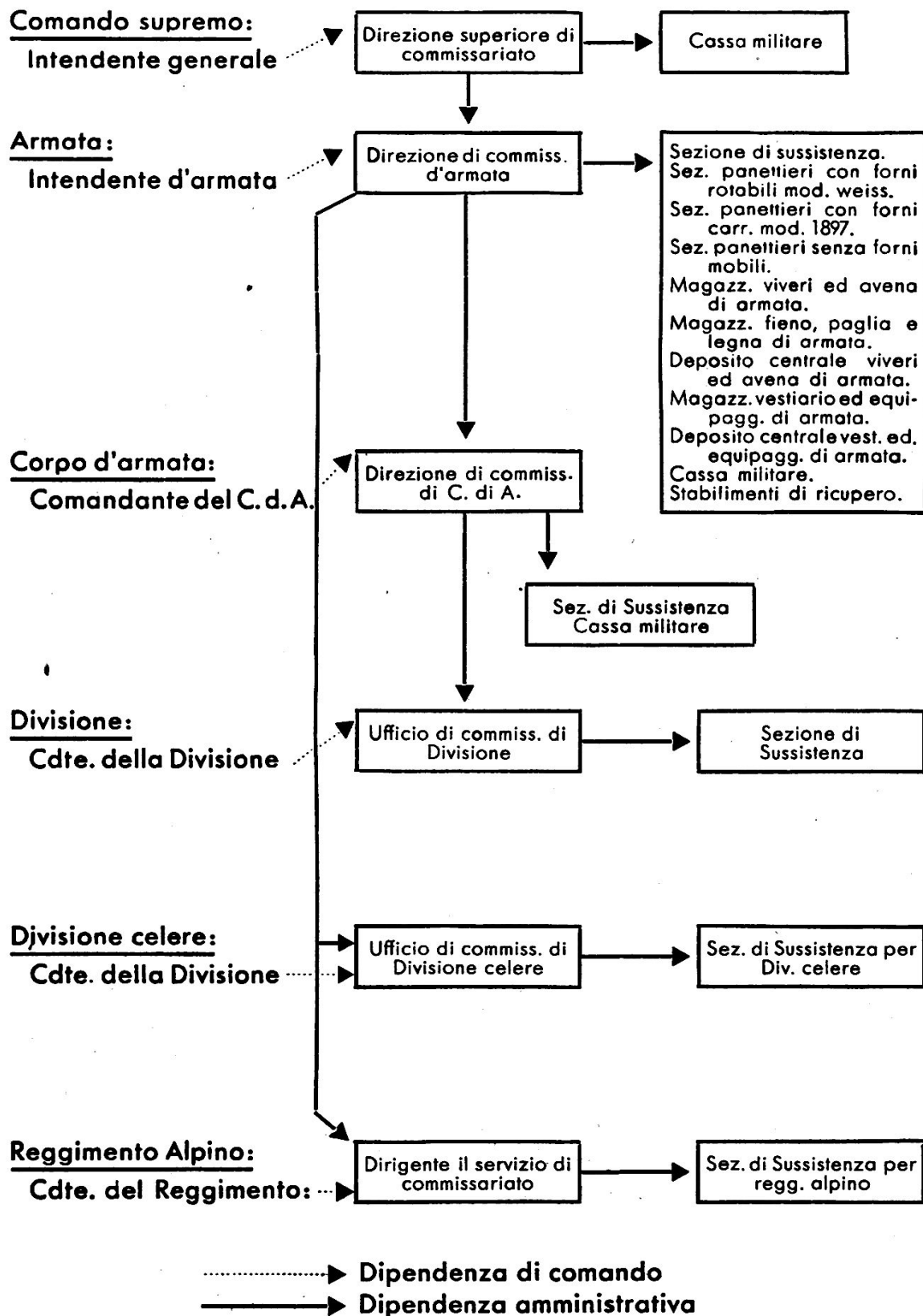
Die Anstalten unterschieden sich in solche der ersten und der zweiten Zone und in Anstalten des Territorialraumes. Sämtliche Anstalten des Territorialraumes unterstanden, wie bereits bemerkt, der Generaldirektion des Verwaltungsdienstes.

Die Anstalten der ersten Zone waren die der Divisionen. Sie lieferten ihre Erzeugnisse direkt an die Truppen ab. Die Anstalten der zweiten Zone lieferten ihre Waren an die Anstalten der ersten Zone.

Die Anstalten der zweiten Zone teilten sich in Zentral- und in vorgelagerte Anstalten (siehe auch Tafel Nr. 10).

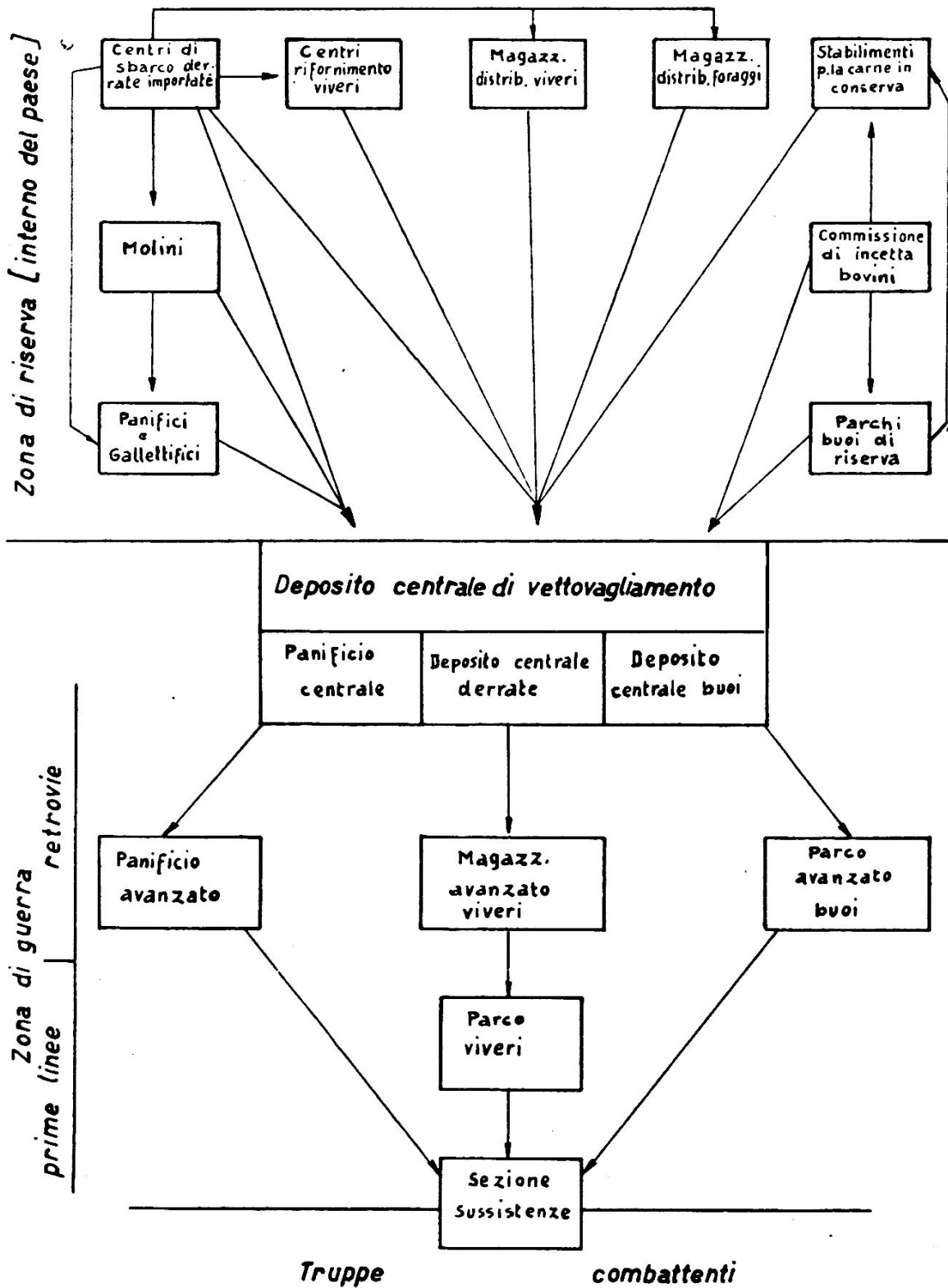
Tafel No. 9

Organizzazione dei servizi di commissariato



Tafel No. 10

Verpflegungsnachschub für die Armee



Die Anstalten der Territorialzone (Zona di riserva) bedienten die Zentraldepots. Diese Zentraldepots waren reine Transitanstalten (eine Art Endetappe).

Jedes Regiment hatte einen Verpflegungsoffizier. Die übrigen Verpflegungsorgane waren in der «Sezione di Sussistenza» eingeteilt. Die Sezione di Sussistenza sammelte die Lebensmittel, wenn man auf die Ortsressourcen angewiesen war und verteilte sie an sämtliche Truppen der Division. Das lebende Vieh, soweit notwendig (vergl. auch Fleisch), lief mit der «Sezione di Sussistenza», ca. 60 Tiere = 2 Tagesbedarfe für die ganze Division. Geschlachtet wurde bei der «Sezione di Sussistenza».

Der Nachschub geschah im allgemeinen wie folgt: Auf Grund der Bestellungen, die ihnen von der Generalintendantur zugestellt wurden, sandten die Zentral- und Territorialbehörden die Waren per Eisenbahn an die Armeemagazine.

Die Kommissariatsdirektion der Armee sandte, ebenfalls auf Grund der erhaltenen Bestellungen, mittelst Autokolonnen:

Mehl, Salz und Holz für die Brotfabrikation an die Bäckerzüge; die Tagesportion (ohne Brot und Fleisch), die Fourageration, Holz und Tabak für alle ihr unterstellten Truppen, an den Verpflegungszug der Armee, der Division oder des Alpiniregiments.

Gefrierfleisch und Brot wurden direkt ab Gefrieranlagen oder ab Bäckerzügen an die Verpflegungszüge spedit. (Die Verpflegungszüge waren mit Autokühlwagen ausgerüstet).

Die Truppen holten mit den eigenen Transportmitteln die Tagesportion bzw. Ration auf den Fassungsplätzen (Posti di distribuzione) des Verpflegungszuges, welchem sie zugeteilt waren, ab.

Wo möglich wurden Circuitfassungen eingeschaltet (Distribuzioni a domicilio).

Die Tagesportion.

Die Tagesportion für den italienischen Soldaten war für Truppen im Territorialraume und für solche in der Front verschieden. Italienische Sachverständige behaupten, dass die Portion im italienischen Heere, während des ganzen Krieges, die niedrigste gewesen sei.

Lassen wir die Zahlen reden:

Wöchentliche Portion für Territorialtruppen in g bis November 1916

Datum der Aenderung	Brot	Fleisch 1)	Teigwaren 2)	Reis 2)	Käse 1)	Lardo	Gemüse 3)	Salz	Kaffee	Zucker	Wein
Vpf. Dienst 1911	5250	1400	600	720	9	105	1092	140	35	52	336
	4900	1400	600	720	9	105	1092	140	35	52	336
5. 8. 1914	4900	1400	1000	360	9	105	1092	140	35	52	336
16. 9. 1915	4900	1200	1000	360	109	105	1092	140	35	52	336
18. 10. 1915	4900	1200	800	540	109	105	1092	140	35	52	336
8. 11. 1916	4200	600	800	410	180	125	1400	140	70	75	—

1. Ab 16. September 1915 ein Tag Käse statt Fleisch; ab 9. Febr. 1916 auf 6 Tage Fleisch 1 Tag amerikanische Fleischkonserven (110 g); ab 1. März 1916: 4 Tage Gefrierfleisch, 2 Tage Fleischkonserven und 1 Tag Käse; ab 1. Juni 1916 wieder 6 Tage frisches Fleisch; ab 8. November 1916: 3 Tage Fleisch und 4 Tage Käse.
2. Vor 1914: 3 Tage Teigwaren (200 g) und 4 Tage Reis (180 g); ab 5. August 1914: 5 Tage Teigwaren und 2 Tage Reis; ab 18. Oktober 1916: 4 Tage Teigwaren und 3 Tage Reis.
3. Vom 8. November 1916 an setzten sich die 1400 g wie folgt zusammen: Grüngemüse 750 g, Bohnen 230 g, Kartoffeln 420 g.

Tagesportion für die Territorialtruppen vom Dezember 1916 bis November 1918

Aenderungen	Brot	Fleisch	Kaffee	Zucker	Teigwaren	Reis	Lardo oder Oel	Tomaten	Salz	Drogen	Zwieback	Wein	Käse
1916 XII.	600	200	—	—	Tagesport. mit Suppe u. Minestrone							—	—
1917 I.	600	200	8	10	Tagesport. mit Suppe u. Minestrone							—	40
1917 XII.	600	200	8	10	200	120	10	12	20	0,5	10	—	—
1918 XI.	600	200	8	10	200	120	10	12	20	0,5	10	—	40

Nach 1916 wurden einige Verpflegungspläne aufgestellt. Den Truppen wurde freigestellt, diese «Menus» abwechselungsweise zu geben.

Brot 600 g.

Frühstück: Getrocknete Feigen 120 g oder Kastanien 150 g oder Mandeln, Nüsse oder Haselnüsse (mit Schale), oder

Käse 40 g, oder Oliven oder Sardellen oder Heringe 30 g oder frische Äpfel 200 g.

Mittagessen: Fleisch 200 g (190 g wenn Gefrierfleisch) dreimal in der Woche nach den 2 folgenden Arten:

1. a) Gemüse (Bohnen, Erbsen, Saubohnen, Linsen) 80 g.
b) Teigwaren 50 g oder Kartoffeln 120 g oder Wirsing 200 g.
2. a) Teigwaren oder Reis 50 g.
b) Suppengemüse 50 g oder Kartoffeln 100 g.
c) Gemischte Gemüse 150 g.

Abendessen: Reis 120 g mit 50 g Gemüse oder 100 g Kartoffeln, oder 150 g Wirsing oder Kohl, dreimal in der Woche, Teigwaren 150 g mit 50 g Gemüse oder 150 g Wirsing, Kohl usw., zweimal in der Woche; Teigwaren 200 g zweimal in der Woche.

Zutaten: 8 Centesimi für die Zutaten (die Zutaten waren folgendermassen zusammengesetzt:

- a) Lardo und Oel 15 g drei Tage und 20 g 4 Tage für Suppe oder Minestra;
- b) Tomatenextrakt 15 g;
- c) Salz 20 g, Pfeffer und andere Gewürze 0,05 g, Knoblauch usw. 10 g; Reibkäse zweimal in der Woche 10 g, Teigwaren als Abendessen.

In diesen Verpflegungsplänen verschwand der Käse als Fleischersatz und wurde durch Suppe oder Minestra ersetzt.

Schon im Januar 1917 wurde die Tagesportion nochmals abgeändert. Brot blieb unverändert. Als Frühstück erscheint wieder Kaffee 8 g und Zucker 10 g.

Mittagessen: Frisches Fleisch 200 g (190 g wenn Gefrierfleisch), dreimal in der Woche; Käse 40 g für die übrigen 4 fleischlosen Tage, Suppe oder Minestra wie früher.

Das Abendessen blieb ebenfalls unverändert.

Ende Dezember 1918 erfuhr die Tagesportion der Territorialtruppen nochmals eine Besserung.

Brot, Frühstück und Abendessen blieben unverändert. Beim Mittagessen kommt Fleisch dreimal wöchentlich, zweimal wöchentlich Stockfisch 150 g oder Konservenfleisch 100 g mit Kartoffeln 120 g oder Grüngemüse 200 g. Die übrigen 2 Tage, Suppe oder Minestrone.

Die grösste Aenderung, welche während des Krieges eintrat, betraf die Reduktion der Brot- und Fleischportion. Sie war durch die Schwierigkeiten des Importes bedingt.

Die Tagesportion für die Feldtruppen in g.

Aenderungen	Brot	Fleisch	Teig- waren	Reis	Fett Speck	Salz	Käse	Ge- müse	Kaffee	Zucker	Wein
Felddienst (S. 104)	750	375	150	150	15	20	—	350	15	20	250
10. 12. 16.	600	250	150	150	15	20	50	150	15	20	250
26. 4. 17.	700	250	150	150	15	20	50	150	15	20	250
19. 11. 17.	700	300	150	150	15	20	—	150	15	20	250
11. 12. 17.	700	350	150	150	15	20	50	150	20	30	250
3. 2. 18.	700	350	150	150	15	25	50	150	20	30	250
8. 3. 18.	700	350	150	150	15	25	25	280	20	30	250
6. 6. 18.	750	300	150	150	15	25	25	280	20	30	250

1. Das Reglement schrieb vor, dass Wein nur dann verteilt werden sollte, wenn am Standorte der Truppe solcher vorhanden sei. Vom 10. Dezember 1916 an wurde der Wein dreimal wöchentlich verteilt; vom 11. Dezember 1917 an wieder täglich.

Auffallend ist die Reduktion der Brotportion von 750 auf 600 g im November 1916.

Diese Reduktion veranlasste eine Interpellation in der Kammer im Februar 1917. Der damalige Kriegsminister Morrone antwortete, dass die Experten die Brotportion von 600 g als genügend für alle Truppen bezeichnet hätten. Die Brotportion wurde, erst nach einer neuen Interpellation im darauffolgenden Monat März, auf 700 g erhöht. Der Interpellant wies besonders auf den anstrengenden Dienst im Gebirge hin.

Gegenüberstellung der wöchentlichen Brot- und Fleischportion von Territorial- und Fronttruppen.

	Territorialtruppen	Fronttruppen
Brot: kleinste	4200 g	4200 g
grösste	4900 g	5250 g
Fleisch: kleinste	600 g	1750 g
grösste	1400 g	2625 g

In der Einleitung zur Tagesportion habe ich geschrieben, dass italienische Sachverständige die Portion des italienischen Soldaten als die niedrigste angesprochen hätten. War die den italienischen Soldaten abgegebene Verpflegung genügend? Es ist nicht leicht, eine solche Frage zu beantworten. Die «Commission scientifique interalliée du ravitaillement» (C. S. I. R.) hatte bestimmt, dass der mittlere Mann (darunter ist ein Mann von 70 kg Gewicht, welcher während 8 Stunden pro Tag unter normalen klimatischen Verhältnissen arbeitet, verstanden) 3000 Kalorien pro Tag benötige.

Auf Grund dieser Feststellung wurden dem Soldaten hinter der Front und dem der Marine 3300 Kalorien zugesprochen. Das will natürlich nicht heissen, dass die damalige Tagesportion die zugebilligte Zahl Kalorien enthielt. Die Zahlen dienten lediglich dazu, Export und Import annähernd ausrechnen zu können. In Wirklichkeit wurde die Zahl von 3300 Kalorien nie erreicht.

Für die Fronttruppen sollte die Zahl von 4000 Kalorien als Grundlage dienen. Da kein Land diese Anzahl Kalorien erreicht hat, muss angenommen werden, dass die Tagesportion des Frontsoldaten immer ungenügend gewesen sei. Man muss allerdings beifügen, dass die Soldaten an der Front öfters Zuschüsse in Form von Spirituosen (Cognac, Rhum, Malaga, Marsala) und frischen oder getrockneten Früchten (Orangen, Feigen, Zitronen, Kastanien usw.) erhielten, welche in der Tagesportion nicht mitberechnet wurden.

Nachstehend die Schwankungen der Tagesportion auf Kalorien:

Territorialtruppen

<i>Tagesportion von:</i>			<i>Anzahl Kalorien:</i>
vor	1911		3129
ab	1911		3000
»	5. August	1914	3022
»	16. September	1915	3049
»	18. Oktober	1915	3038
»	1. November	1916	2780
»	8. November	1916	2730
»	Dezember	1916	2707
»	Januar	1917	2738
»	Dezember	1917	2674

Fronttruppen

bis	10. Dezember	1916	3846
ab	10. Dezember	1916	2947
»	26. April	1917	3205
»	19. November	1917	3067
»	11. Dezember	1917	3448
»	8. März	1918	3495
»	6. Juni	1918	3578

Die Notportion

1 Fleischkonserve und

1 Portion Zwieback (500 g für Alpini, Grenadiere und für die Geb. Art. und 400 g für die übrigen Truppen).

Der Brotnachschub

Organisation:

Das Backen durch die Militärbäckereien bildete die Regel, nicht allein für den Friedensdienst, sondern auch im Kriege. Ausnahmsweise wurden Zivilbäckereien beansprucht. Ihre Lieferungen erfolgten auf Grund von Verträgen.

Normalerweise bezogen die Truppen das Brot aus den Militärbäckereien täglich am Vortage des Konsums.

Vor dem Kriege hatte jede der 25 Divisionen eine eigene Bäckerei. Sie war am Standort des Divisionskommandos untergebracht. Einige Divisionen besaßen 2 Bäckereien.

Nach Durchführung der Mobilmachung hatten die Divisionsbäckereien — nach den damals bestehenden Vorschriften — die nötige Anzahl Bäcker und Feldbacköfen mit den dazugehörigen Utensilien für die Bildung von Feldbäckereien zur Verfügung zu stellen.

Die Zentralverpflegungsdepots «*Depositi centrali di vettovagliamento*» (vergleiche schematische Darstellung des Verpflegungsnachschubes) waren verantwortlich für die Lieferung von Brot und Zwieback an die Fronttruppen.

Die Zentralbäckerei (*Panificio centrale*) erhielt ihre Mehlbestände aus dem Verpflegungszentraldepot und letzteres aus den Depots in der «*Zona di riserva*». Die Mühlen und Depots in der *Zona di riserva* konnten die Zentralbäckerei auch direkt bedienen.

Die Zentralbäckerei hatte keinen eigentlichen Betrieb. Das Backen erfolgte meistens in den vorgelagerten Bäckereien (*Panificio avanzato*), für welche die Zentralbäckerei die Rechnung führte.

Die vorgelagerte Bäckerei hatte soviel Bäckerzüge wie Armeekorps. Die Bäckerzüge waren mit fahrbaren Feldbacköfen Modell «Weiss» ausgerüstet. Jeder Zug besass soviel Schichten (Squadre) wie Divisionen und eine Schicht für die Spezialtruppen.

Die Divisionsschichten waren mit 10 Feldbackofenfuhrwerken und die Schicht für Spezialtruppen mit deren 5 ausgerüstet. Jede Schicht besass überdies die nötige Anzahl Fuhrwerke, um eine Tagesportion Brot oder Mehl transportieren zu können. Es wurden auch Feldbacköfen Modell 1893, 1897 oder bastbare Feldbacköfen Modell 1897 verwendet. Beim Stellungskrieg sind ferner im Bereich der Truppen ständige Ziegelbacköfen errichtet worden.

Die vorgelagerten Bäckereien fabrizierten das Brot (biscuité oder $\frac{1}{2}$ biscuité) für die Truppen der betreffenden Armee. Auch die Verpflegungszüge «Sezioni di sussistenza» (siehe schematische Darstellung) wirkten bei der Brotfabrikation mit. Sie buken für die eigenen Truppen in Zivilbäckereien. Das Personal stammte aus den Bäckerzügen. Der Bäckerzug für das Alpini-regiment verfügte über bastbare Feldbacköfen. Das beweist, dass man mit der Brotfabrikation soweit wie möglich an die Truppe heranrückte.

Die ganze Brotfabrikation für die Fronttruppen wurde bewältigt mit Hilfe von 160 gemauerten Backöfen, 30 Feldbacköfen Modell «Weiss» und 60 anderen Backöfen.

Interessant sind die Personalbestände der Mühlen, Bäckereien und Zwiebackfabriken. Während zu Beginn des Krieges das Zivil- und namentlich das weibliche Personal fast vollständig fehlte, gewann es im Laufe des Krieges immer mehr an Bedeutung.

Jahr	Mil. Personen	Zivilpersonal		Total
		männlich	weiblich	
1915	3327	50	4	3381
1916	4912	73	17	5002
1917	4520	80	450	5050
1918	4018	178	662	4858

In sämtlichen Bäckereien herrschte Tag- und Nachtbetrieb.

Das Inland- und das importierte Korn wurden in ausgesprochen militärischen Mühlen, daneben auch in Privatmühlen gemahlen. Den grössten Bäckereien war je eine Mühle zugeteilt.

Die folgenden Aufstellungen zeigen deutlich, welche Arbeit nötig wurde, um Brotfabrikation und Brotnachschub für das Heer sicherzustellen.

Anzahl der fabrizierten Brotportionen nach Jahren und Portionengewicht (in Millionen):

Jahr	750 g Port.	700 g Port.	600 g Port.	Total
1915	31	150	—	181
1916	26	233	42	301
1917	—	65	270	335
1918	19	88	267	374
Total	76	536	579	1191

Anzahl der Portionen ausgeschieden nach Militärbäckereien und Privatbäckereien:

Jahr	a) Militär- bäckereien	b) Zivil- bäckereien	$b \times 100$
			a
1915	266,865,000	7,159,000	4,12
1916	173,841,000	34,140,000	12,79
1917	276,230,000	58,770,000	21,26
1918	289,900,000	84,100,000	29,01
Total	1,006,831,000	184,169,000	18,29

Zwiebackfabrikation:

Auch der Zwieback wurde in der Hauptsache in Militär-zwiebackfabriken hergestellt. Die Privatfabriken arbeiteten unter militärischer Aufsicht. Bezüglich der Gesamtproduktion verweise ich auf nachstehendes Verzeichnis:

Gesamtproduktion (in Doppelzentnern):

Jahr	Total	In Privatfabriken	%
1915	150,000	39,350	26,23
1916	278,000	42,520	15,29
1917	329,000	46,000	13,98
1918	215,000	62,000	28,83
Total	972,000	189,870	19,13

Die Qualität des Brotes:

Die Schwierigkeiten, welche sich dem Import entgegenstellten, wirkten sich auch in der Qualität des Brotes aus. Das Brot wurde stets dunkler. Man war nach und nach genötigt, dem Roggen- und Weizenmehl eine Menge anderer Mehlsorten beizufügen, welche nicht zur Verbesserung der Qualität beitrugen. Die

nachfolgenden statistischen Angaben über die Zusammensetzung des Brotes im Jahre 1916 werden bestätigen, dass der italienische Soldat nicht das beste Brot genoss.

Ab 5. März 1916 Mehl zu 85 %

» 1. Mai 1916 Mehl zu 85 % mit 10 % Reismehl

» 5. Mai 1916 Mehl zu 85 % mit 10 % Reismehl und 20 % Auslandmehl

» 1. August 1916 Mehl zu 85 % mit 10 % Reismehl und 50 % Auslandmehl

» 6. Nov. 1916 Mehl zu 85 % und 50 % Auslandmehl

» 1. Dez. 1916 Mehl zu 90 % und 15 % Reismehl

» 1. Januar 1917 Mehl zu 90 %, vermengt mit verschiedenen anderen Mehlsorten wie Saubohnen, Mais, Farinetta usw.

Der Fleischnachschub.

Organisation:

Im Anfang des Krieges wurde die ganze Armee durch die «Unione importatori di bestiame» mit Vieh und frischem Fleisch versorgt. Die Territorialtruppen erhielten frisches Fleisch. Für die Fronttruppen kauften die Kommissariatsdirektionen lebendes Vieh. Das angewendete Einkaufsverfahren war sehr primitiv und nahm nicht genügend Rücksicht auf die Ressourcen des Landes.

Territorial- und Fronttruppen konsumierten daneben auch Fleischkonserven, welche aus den militärischen Konservenfabriken von Casaralta und Scanzano stammten.

Nach und nach wurde auch Gefrierfleisch importiert. Dieses Fleisch wurde zum Teil an die Fleischkonservenfabriken zur Erstellung der Fleischkonserven und zum Teil an die Territorialtruppen und an die Fronttruppen als frisches Fleisch abgegeben. Die Armee hatte damals noch sehr wenige Transportmöglichkeiten für den Transport dieser Fleischart. Die «Sezioni di sussistenza» erhielten aber nach wie vor in der Hauptsache lebendes Vieh. Das veraltete und unzweckmässige Einkaufssystem musste bald geändert werden.

Es wurde eine zentrale Einkaufskommission gebildet. Sie hatte die Aufgabe, die Einkäufe von Vieh in den verschiedenen Provinzen gleichmässig durchzuführen. Das eingekaufte Vieh wurde an die Fronttruppen (Viehparks «Depositi bovini») und an die Fleischkonservenfabriken abgeschoben. Auch das System der Viehparks war wenig zweckmässig. Die Erfahrungen der ersten Kriegsmonate führten vielmehr dazu, das in Italien aufgekaufte Vieh hinter der Front zu schlachten und als Gefrierfleisch an die Fronttruppen zu verteilen.

Ueber das Kapitel «Viehparks» stellt auch Riccardo Bachi, professore all'università di Genova, in seinem Buch «L'alimentazione e la politica annonaria durante la guerra» einige Betrachtungen an. Wir finden dort folgendes: «Zu Beginn des Krieges war die Organisation des Vieheinkaufes sehr mangelhaft; auch die Organisation der Viehparks war schlecht. Das Vieh wurde übermässig, aber unrationell gefüttert; die Tiere magerten ab und wurden von Krankheiten befallen; die Organisation besserte mit der Reduktion der Viehparks, mit der Schlachtung hinter der Front und mit der Verwendung des Gefrierfleisches.»

Ankaufskommissionen für das Inlandvieh:

Die Organisation setzte sich wie folgt zusammen:

1. Zentralkommission (beim Kriegsministerium): Diese Kommission hatte lediglich organisatorischen Charakter. Sie war aus Offizieren, Vertretern des Landwirtschaftsministeriums, Vertretern der Generaldirektion der Staatsbahnen und der Agrarorganisationen des Landes gebildet.
2. Die Provinzialkommissionen hatten die Aufgabe, das Vieh einzukaufen und an die Bestimmungsorte zu dirigieren.
3. Die Armeekorpskommissionen beaufsichtigten den Transport des Viehs zu den Einkaufsorten und von dort zu den Truppen.

Die Viehbesitzer wurden durch dieses System geschädigt, besonders weil die bezahlten Preise tief unter den Tagespreisen standen. Die Kommissionen mussten sehr sorgfältig vorgehen. Man durfte nicht denselben Prozentsatz in Anwendung bringen für Einkäufe, welche in der Ebene oder in den Gebirgstälern, in viehreichen oder in vieharmen Gegenden getätigt wurden, und doch musste der Bedarf gedeckt werden.

Das Gefrierfleisch:

Das Gefrierfleisch hat in der Verpflegung der Armee eine entscheidende Rolle gespielt.

Zu Beginn des Krieges wurde das Gefrierfleisch ausschliesslich importiert. In der Folge wurde hiefür auch, wie ich bereits bemerkte, inländisches Vieh verwendet. Die Organisation für die Inempfangnahme war folgende: «Centri militari di sbarco» ausschliesslich für das Gefrierfleisch. In Genua und in Neapel wurde das Gefrierfleisch in Privatkühlern gelagert. Die bestehenden Anlagen waren anfänglich vollständig ungenügend. Man war deshalb gezwungen, solche Einrichtungen in grosser Zahl speziell zu bauen.

Die Militärkommissionen für das Gefrierfleisch hatten die Aufgabe, das Fleisch bei den Centri di sbarco in Empfang zu neh-

men, dessen Lagerung und Spedition sowie die Reinigung des Wagenmaterials zu besorgen.

Transportmittel für die Beförderung des Gefrierfleisches:

1. Die Eisenbahnen mit besonders gebauten Kühlwagen;
2. die Kühllastwagen. Die Armee besass 150 solche Motorlastwagen;
3. der bastbare Kühlkasten mit einem Fassvermögen von 50 kg. Es wurden 7000 solcher Kasten an die Truppen verteilt. Im Verlaufe des Krieges sind dann noch einige hundert solcher Kasten in Arbeit gegeben worden, um die verlorenen oder defekt gewordenen zu ersetzen, was beweist, dass dieses Transportmittel sich bewährt hat.

Fleischkonserven:

Die Fleischkonserven wurden durch drei Fabriken hergestellt: Casaralta bei Bologna, Foligno (Perugia) und Alghero (Sardegna).

Die Produktion betrug von 1915 bis 1918 über 250,000,000 Büchsen; für die 1257 Kriegstage eine mittlere Tagesproduktion von 200,000 Büchsen.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass das italienische Heer während des Krieges auf folgende Art mit Fleisch versorgt wurde:

- a) lebendes Vieh (importiert oder durch Kommissionen im Lande angekauft);
- b) frisches Fleisch;
- c) Gefrierfleisch (importiert oder in Italien hergestellt);
- d) Konservenfleisch (importiert oder in den Militärkonservenfabriken erzeugt).

Ueber den Gesamtkonsum an Fleisch können schwerlich genaue Angaben gemacht werden. E. Zingali gibt den Konsum mit 10,111,545 Doppelzentnern an.

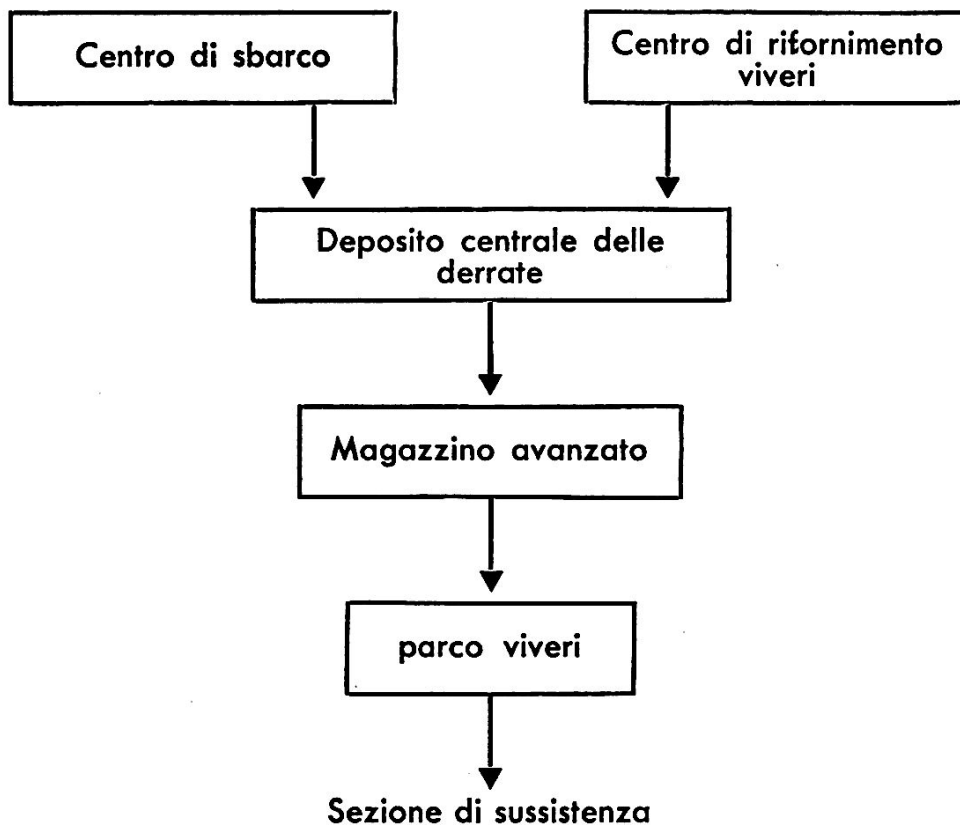
Ich möchte nicht unterlassen, darauf hinzuweisen, dass auf Grund der Erfahrungen, welche während des Weltkrieges gesammelt wurden, folgende grundsätzliche Aenderung der Fleischversorgung erfolgte: Ziffer 92 «Norme per l'organizzazione e funzionamento dei servizi in guerra, Edizione 1932 Anno X (copia per uso d'ufficio)»: Der Fleischnachschub erfolgt grundsätzlich mittelst Gefrierfleisch. *Ausnahmsweise* werden lebende Ochsen und Kühe bei der «Sezione di sussistenza» geschlachtet und zu den Truppen befördert.

Nachschub der weiteren Verpflegungsmittel.

I viveri di complemento (Zusatzartikel):

Sie bestanden aus: Teigwaren und Reis als Hauptbestandteil, Käse (eine zeitlang wurde der Käse an Stelle von Fleisch abgegeben, vergl. Tagesportion); statt Fleisch wurde auch Stockfisch verpflegt; Lardo (fetter Speck), Oel, Pfeffer, Salz, Tomatenpurée, Frischgemüse (speziell Kohl), Trockengemüse (speziell Bohnen), Kartoffeln, Kaffee und Zucker.

Sardellen, Sardinen, Lachs, Orangen, gedörrte Kastanien, Feigen, Nüsse, Haselnüsse, Mandeln, Äpfel, Schokolade, Tee, Wein, Marsala, Rhum, Cognac usw. wurden mehr als Ersatz für fehlende Lebensmittel oder als Zulagen verteilt. Die Organisation des Nachschubes ist aus der allgemeinen Organisation ersichtlich:



In schwierigen Frontabschnitten wurden auch *Lebensmittel-depots* errichtet. Sie fassten bis zu 90 Tagesportionen, frische und Notportionen. So mussten Truppen, welche auf Wochen und Monate vom Tale her nicht versorgt werden konnten, weil sie durch Schnee vollständig abgeschnitten waren, keine Not leiden.

Truppen im Hochgebirge erhielten als Extraverpflegung noch Rhum, Marsala, Cognac, Tee und Wein mit starkem Alkoholgehalt, um das Gefrieren zu verunmöglichen.

Die Gebirgstruppen hatten besondere *Rechauds* erhalten, um die Speisen warm zu halten oder sogar zu kochen. Die Truppen hatten damit die Möglichkeit, wenigstens zweimal pro Tag warme Verpflegung einzunehmen.

Das schwierigste Problem des Nachschubes war die Wasserzufuhr in wasserarmen Gegenden (Altipiano d'Asiago e del Carso). Die Wasserzufuhr an die Fronttruppen wurde bewältigt mit Motorlastwagenzisternen und nicht selten durch die Erstellung von gewaltigen Wasserleitungen.

Verbrauchte Mengen:

Jahr	Teigwaren Doppelzentner	Reis Doppelzentner
1915	525,000	372,000
1916	958,000	678,000
1917	1,147,000	737,000
1918	1,387,000	874,000
Total:	4,017,000	2,661,000

Die Teigwaren wurden durch Privatfabriken, anfänglich mit eigenem Mehl, später mit Mehl der Militärverwaltung fabriziert.

Der Reis war teilweise Importware und teilweise inländischer Provenienz. Der importierte Reis diente zur Brotfabrikation (ca. 10 % Reismehl). Der inländische Reis für die Suppe.

Kaffee und Zucker bildeten die Frühstücksverpflegung des italienischen Soldaten. Der Kaffee wurde den Truppen zuerst in Form gerösteter Bohnen zugestellt und von ihr in kleinen Mühlen gemahlen. Im Schützengraben pflegten die Soldaten die Kaffeebohnen zwischen zwei Steinen zu zermahlen. Später wurde die Truppe mit gemahlenem Kaffee versorgt. Die Bedeutung des Käses für die Truppenverpflegung ist bereits erörtert worden (siehe unter Tagesportion). Neben den verschiedenen Sorten von italienischem Käse wurde auch Emmentaler verpflegt.

Der Käse wurde von der Militärverwaltung «Direzioni di Commissariato» auf Grund der bestehenden Verträge angekauft.

Fetter Speck (Lardo) wurde speziell aus Amerika importiert. Das Heer hat während dem Krieg ca. 200,000 Doppelzentner verbraucht. Oel brauchte man zum Kochen. Die Inlandproduktion genügte, um den ganzen Bedarf zu decken.

Bohnen wurden speziell aus Südamerika importiert. Für die Beschaffung von Grüngemüse und Kartoffeln wurde zur Requisition geschritten, sobald der verlangte Preis für die angebotene Ware eine gewisse Höhe überschritt.

Oesterreich

Organisation des Verpflegungsdienstes, Korps-, Divisions- und Brigade-Intendanten:

Die Korpsintendanten hatten die Aufgabe, den Divisionen bei der Aufbringung, Erzeugung, Fassung und Verteilung von Verpflegung, Bekleidung, Ausrüstung und Geld an die Hand zu gehen. Diese Stellen waren meist stabiler, hatten deshalb die Möglichkeit, alle jene Anstalten und Betriebe in Tätigkeit zu setzen und zu leiten, welche längere Zeit für die genannten Versorgungszwecke verwendet werden konnten. Zum Armeekommando bildeten sie das Zwischenglied für die Anforderung und für die Zuteilung der Erfordernisse.

Die Divisionsintendanten hatten ihre Truppen mit allem Notwendigen in diesen Belangen zu versehen. Sie mussten die rechtzeitige und richtige Verteilung vornehmen, allen berechtigten Bedürfnissen Rechnung tragen und für die Bedarfdeckung vorsorgen.

Organisation des Verpflegungsdienstes innerhalb der Division:

Die Division verfügte über: 1 Intendanten. 2 Unterintendanten, 1 Divisionsproviantoffizier für die Leitung der Fassungen (auf ein und demselben Fassungsplatz wurde grundsätzlich eine Division oder eine Gebirgsbrigade bedient) und 1 Verpflegungsbeamter, über eine Infanterieverpflegungskolonne aus 6 Staffeln (4 normal und 2 Reserveportionen für die Division), eine Divisionsbäckerei mit 10 Feldbacköfen und im Bedarfsfalle eine Sektion eines Schlachtviehdepots.

Brigadeintendanten gab es nur bei Gebirgs- und Landsturmbrigaden. Ihnen kamen dieselben Aufgaben wie den Divisionsintendanten zu.

Verpflegungsdienst bei der Truppe:

Die Truppen hatten Proviantoffiziere und Unteroffiziere (Stabsführer) zur Führung der Trains und zur Durchführung der Fassungen, dann Fleischhauer, Truppenbäcker, Schlächtereigerräte, Fahrküchen und Kochkisten.

Bei den Proviantoffizieren traten, kurz nach Beginn des Krieges, Abgänge ein, die man durch Ausbildung von Einjährig-Freiwilligen ersetzen musste.

Der Verpflegungsnachschub:

Für den täglichen Ersatz folgten den Truppen eine Anzahl Verpflegungsstaffeln, deren jede eine eintägige Verpflegung für die an sie gewiesenen Truppen und Anstalten brachte.

Wenn die Anzahl der Staffeln 1—5 überstieg, wurden sie in Anstalten 1. Linie, im Divisionstrain, und Anstalten 2. Linie, im Korpstrain, gegliedert, die abwechselnd staffelweise den täglichen Ersatz an die Truppen zu leisten hatten.

Die leeren Staffeln wurden durch Magazine, fahrbare oder feste, wieder gefüllt.

Die Bestände der Magazine wurden durch Requisition oder durch Nachschub erneuert. (Siehe Tafel Nr. 11 über den Verpflegungsnachschub).

Die Verpflegungsaurüstung:

Der Soldat trat den Marsch an mit 1 Tagesportion, teilweise auf dem Mann und teilweise auf der Fahrküche, und 2 Reserveportionen. Bei den Infanterie-Verpflegungskolonnen fanden sich wieder 4 Normal- und 2 Reserveportionen und bei den Korpsmagazinen weitere 4 Normal- und zwei Reserveportionen, also im ganzen 10 Normal- und 6 Reserveportionen oder im Gesamttotal Verpflegungsvorräte für 16 Tage. Als Hauptbestandteil enthielt die Normalportion Brot, Fleisch und Gemüse und die Reserveportion Fleischkonserve und Zwieback.

Fahrküchen und Kochkisten:

Bei Beginn des Krieges war die Ausrüstung der Armee mit Fahrküchen und Kochkisten bereits durchgeführt. Vorhanden waren damals 4500 Fahrküchen und 20,000 Kochkisten. Man leitete sofort die Neuerzeugung ein, da die Armeen ungefähr 330 Fahrküchen und 3300 Kochkisten monatlich benötigten. Infolge des Mangels an Metall für die Fabrikation der Munition war man bereits 1915 genötigt, die Nickelkessel und Kochkisten der Armee einzuziehen und sie gegen solche aus verzinntem Eisenblech zu ersetzen. Die österreichische Armee verfügte über drei verschiedene Fahrküchen. Als besonders handlich erwies sich die Dreikesselküche mit ihren leichten Kesseln. Die Kochkisten waren weniger beliebt, weil mindestens drei Stück erforderlich waren, um eine abwechslungsreiche Kost herzustellen.

Kostzutragen:

Das Zubringen der Kost wurde meist so durchgeführt, dass die Fahrküche zur Einheit vorgezogen wurde; wenn dies nicht tunlich war, blieb die Fahrküche rückwärts stehen und die Kessel wurden nach vorne getragen. Für kleine exponierte Teile mussten die verschiedenen kleinen Kessel und Kasserollen der Fahrküche oder hierzu beigebrachte Kochkisten als Zutraggefäße dienen.

Schematische Darstellung des Verpflegungsnachschubes

INFANTERIE TRUPPENDIVISIONEN

Korps-
Kommando
und drei unterstellte Formationen

Armee-
Kommando

Armeeober-
Kommando

Pionierkompanien, Eisenbahn und Telegraphen-
formationen, Ballonabteilungen etc.

Gefährlichen und Kochkisten

Reservianstalten

Kavallerietruppendivision

Truppen Kommanden und Trains

- 1 volle Portion (Fahrrücken resp. Kochkisten)
- 1 Normalportion
- 2 Reserveportionen
- 4 Tage lebendes Vieh

Infant. Verpflegungs-Kolonnen

(für die Truppen und Kommanden der Divisionen) und

Verpflegungs-Wagenpartien

(für die höheren Kommanden vom Korps aufwärts, für alle Truppen ausser Divisionsverband und für alle mobilen Reserveanstalten)

- 4 Normalportionen
- 2 Reserveportionen

Feldbäckereien

mit 1 Tag Reservevorrat von Backmaterial.

Korpsmagazine

(ersetzen im Bedarfsfall an alle Kommanden, Truppen u. Anstalten der Armee im Felde)

- 4 Normalportionen für je
- 2 Reserveportionen/ 1 Div.

Mehlkolonne

1 Tag Reserve von Backmaterial für die Feldbäckereien

Schlachtviehdepot

4 Tage lebendes Vieh für das ganze Korps.

Truppen

- 1 volle Portion (Fahrrücken)
- 4 Res. Portionen
- 4 Tage lebendes Vieh

Trains

- 1 volle Portion Kochkisten
- 2 Reserveportionen

Kav. Verpfleg.-Kolonne

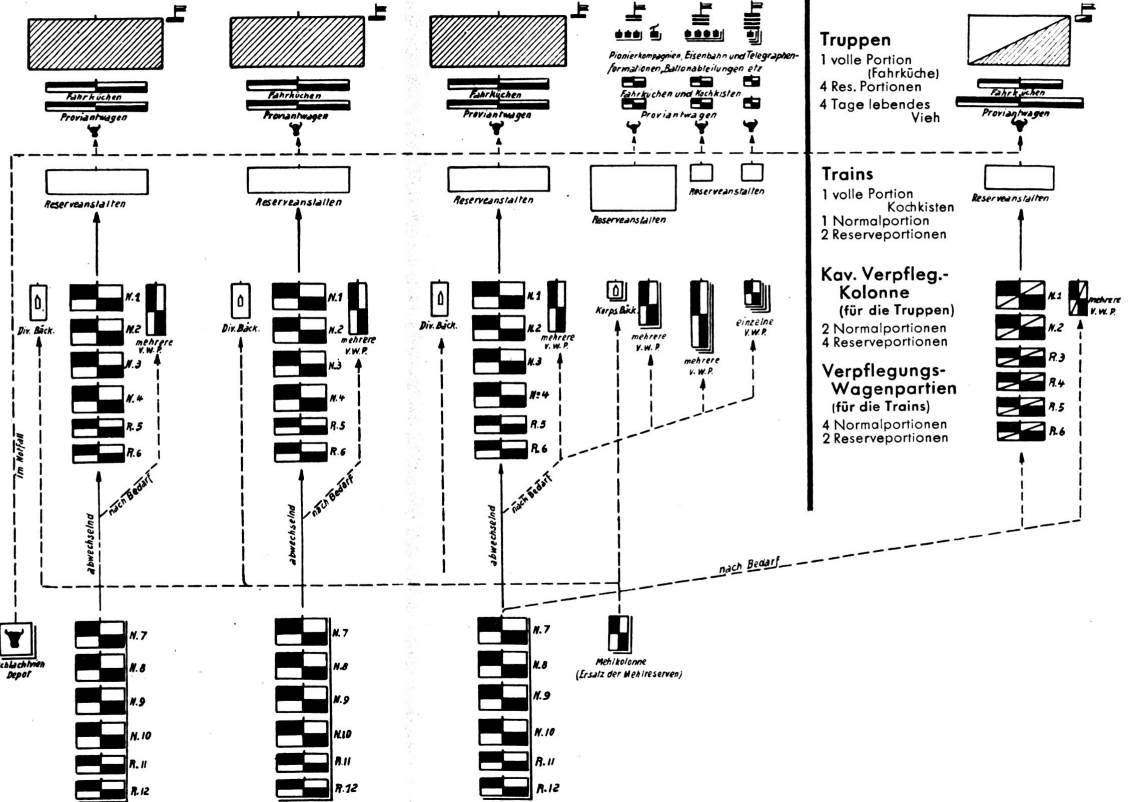
(für die Truppen)

- 2 Normalportionen
- 4 Reserveportionen

Verpflegungs-Wagenpartien

(für die Trains)

- 4 Normalportionen
- 2 Reserveportionen



Im Gebirge wurden die Kochplätze-Feldküchen in Baracken so nahe als möglich an der Front an Wasserläufen gewählt. Das Hinaufbringen der Kost in einige Höhenstellungen war recht beschwerlich. Manche Truppen beförderten die Kost in Kochkisten auf Tragtieren oder mittels Trägern, andere trugen sie in den Kesseln der Feldküchen zu, wieder andere baten um grosse Kessel mit Feldrosten, um nahe an der Stellung kochen zu können. Viele Truppen bauten sich selbst Seilaufzüge mit Hand oder Göpelbetrieb in die Höhenstellungen. Drahtseile, Laufkatzen, Antriebscheiben oder Seiltrommeln mit Handkurbeln wurden nach Bedarf zugewiesen. Häufig wurden auch Transportschlitten mit Drahtseilwinden zum Hinaufschaffen der Lasten verwendet. Das Drahtseil wurde um einen Baum gelegt und auf die Seiltrommel mit Handkurbel aufgewunden. So konnte man einen Feldküchenkessel, gefüllt etwa 100 kg schwer, leicht aufziehen.

Brennmaterial:

Die Frage des Brennmaterials hat während dem Krieg, ganz speziell im Gebirge, manches Kopfzerbrechen verursacht. Es mussten umfangreiche Einrichtungen geschaffen werden, um die Holzversorgung sicherzustellen. Holzkohle eignete sich sehr zum Wärmen und zum Kochen der Verpflegung in der Gefechtslinie, weil sie keinen Rauch verursachte, wogegen Kohle sich wegen der Gasbildung nicht eignete. Holzkohle scheint überhaupt das einzige Brennmaterial zu sein, das in den vorgelagerten Stellungen des Gebirgskrieges verwendungsfähig war. Zum Heizen im Winter verwendete man, wenn kein Holz vorhanden war, Torf, Laub, Gras usw. Im Karst hat man Gras mit etwas Laub und Erde vermengt zu Ballen geformt und verheizt. Sogar Pferdemist wurde für diesen Zweck verwendet.

Die Tagesportion.

Die Truppenverpflegung war zu Beginn des Krieges gut und ausreichend. Dieser Normalzustand dauerte aber kurze Zeit. Die volle Portion, also 700 g Brot und 400 g Fleisch, erhielten bald nur die Kampftruppen und die im Nachschub tätigen Trains, während die Etappenformationen nur noch 560 g Brot und 300 g Fleisch erhielten.

1917 wurden bereits 560 g Brot und 300 g Fleisch an fast sämtliche Truppen abgegeben. Auch dieser verminderte Bedarf konnte nicht voll gedeckt werden. Man reduzierte später die Portion Brot auf 350 g. Militäroberintendant Levnaic-Iwanski gibt die damalige Portion (Ende 1917 Anfang 1918) wie folgt an:

Verpflegungsportion:

Artikel	volle Port.	norm. Port.	Reserve Portion	Surrogate (1)
Brot	700 g	700 g	(2) 200 g	2 kg Kartoffeln, 400 g Kochmehl, 400 g Fleisch, 400 g Gemüse, 500 g Feldzwieback
Eierzwieback	400 g	400 g		500 g Schweine-, Schaf-, Ziegen-, Kalbfleisch, 200 g Wurst, 250 g Käse, 400 g Fleischkonserve
Frisches Rindfleisch	400 g	400 g		
Fleischkonserve			200 g	100 g Fleisch, 140 g Kochmehl, 100 g Gemüsekonserven, 300 g Sauerkraut, 1 kg Kartoffeln
Gemüse (Reis, Griess, Hülsenfrüchte, Graupen, Bohnen)	140 g	100 g		
Salz	30 g	30 g	30 g	
Pfeffer od. Paprika	5 g	5 g		
Fett (Butter, Speck etc.)	20 g	20 g		
Suppengrün	1 g	1 g		
Zwiebeln (Knoblauch)	5 g			
Essig	2 cl.			
Kaffeeconserven	2 à 46 g	2 à 46 g	2 à 46 g	2 à je 23 g Kaffee und 23 g Zucker je 23 g Kakao und 30 g Zucker. Je 3 g Tee, 25 g Zucker u. 4 dl Rhum
Wein	½ l			¾ l Bier, 9 cl. Branntwein od. 6 cl. Rhum oder Cognac
Rauchtabak (3)	36 g	18 g	18 g	
Zigarren (3) (für Offiziere und Beamte)	5 St.	5 St.	5 St.	25 Zigaretten

(1) Die angegebenen Surrogate stellen in der angegebenen Quantität ungefähr den gleichen Nährwert dar, wie die vorgeschriebenen Artikel.

(2) Bei Kavallerietruppendivisionen 400 g.

(3) Offizieren und Beamten (bei ausreichendem Vorrat auch Fähnrichen, Kadetten und Unteroffizieren) gebührt ausser dem Rauchtabak auch die angegebene Zahl von Zigarren oder Zigaretten mittlerer Qualität.

«Die Kostportion bestand jetzt aus schwarzem Kaffee, vielleicht 100 g magerem Fleisch, gekochtem Dörrgemüse und 350 g Brot.»

Und weiter:

«Nach Durchführung des Frühdrusches in Ungarn, für den umfassende Vorkehrungen getroffen waren, besserte sich langsam die Brotverpflegung. Dafür kamen aus dem Hinterlande höchstens 50 % der für die Fleischportion von 200 g nötigen Rinder und diese bestanden aus Haut und Knochen, so dass der Mann de facto jeden zweiten Tag 50 g Fleisch erhielt.

Die Reserveportion:

Die Erhaltung der Reserveportion beim Manne begegnete den grössten Schwierigkeiten, es halfen Drohungen und Strafen nicht. Die Kommandanten konnten eigentlich nie mit Sicherheit mit dem Vorhandensein dieser Portion rechnen. Um das Angreifen der Reserveportion zu verhindern, halfen sich manche Truppen derart, dass sie die dazu gehörenden Artikel in kleine Säcklein vernäht vom Manne tragen liessen.

Die Kaffeekonserven wurden dem frischen Kaffee, wegen der raschen Zubereitung und weil sie gesüsst waren, vorgezogen.

Das Brot.

Die Brotversorgung der Armee klappte zu Beginn des Krieges auf der ganzen Linie. Die Armee besass im Anfang des Krieges 500 fahrbare Feldbacköfen. Nacherzeugt wurden bis 1917 zirka 1000 Öfen. Tragbare Gebirgsbäckereien bestanden zu Beginn der Operationen nur 7 (Peyer'sche Öfen). Damals war eine Bestellung neuartiger Gebirgsbacköfen, ähnlich wie Feldbacköfen, konstruiert, für einen Nachbarstaat fertiggestellt. Man griff sofort auf diese Öfen und liess in der Folge noch weitere 1500 erzeugen.

Die Etappe war mit alten Peyeröfen ausgerüstet. Diese Öfen waren recht, aber zu wenig transportfähig. Die Bäckereien verfügten über handgetriebene Teigknetmaschinen.

Die Qualität des Brotes war bis Februar 1915 gut. Verbacken wurde ausschliesslich Roggen- und Weizenmehl. Im Februar 1915 erfolgte die erste Surrogierung durch Zwiebackmehl, das aus Zwieback, der vermahlen wurde, bestand. Bald darauf kamen Maismehl und Gerstenmehl in Gebrauch. Diese Massnahme war für die Armee nicht nur unangenehm, weil die Soldaten an den Maismehlzusatz, der bis zu 50 % gesteigert wurde, nicht gewohnt waren, sondern auch deswegen, weil der Betrieb der Feldbäckereien bei der Verwendung von Maismehl schwieriger und um-

ständlicher wurde. Das daraus hergestellte Brot war viel weniger haltbar und deshalb für den Transport nicht geeignet.

Im Frühjahr 1916 konnten in Rumänien grössere Getreidekäufe getätigt werden. Die Ernte 1917 in Rumänien brachte 40,000 Wagen Getreide. Auch der Durchbruch bei Tolmein brachte den Mittelmächten sehr grosse Bestände an Verpflegung, denn die Italiener hatten grosse Magazine in die Hände des Feindes fallen lassen. Die Bäckereien konnten bei diesem Durchbruch wegen Mangel an Pferden den Operationen nicht folgen. Die Armee half sich mit diesen teils gekauften, teils eroberten Beständen über schlimme Zeiten hinweg.

Von da ab ging es schlechter und schlechter. Schon im Frühjahr 1915 wurde durch Verordnung verfügt, dass im Hinterlande 70, dann 50 % Edelmehl verbacken werden durfte, der Rest sollte aus Mais, Gerste oder Kartoffelmehl bestehen.

Später wurde Hafer-, Buchweizen- oder Eichelmehl vermischt, wobei der Prozentsatz immer weiter zugunsten der Surrogate verschoben wurde. Um die grosse Not dieser Zeiten besser zu beleuchten, seien hier noch einige Brotarten erwähnt, welche sowohl im Hinterlande wie auch bei der Truppe zur Verteilung gelangt sind:

Brot mit Strohzusatz: Das Stroh hat gar keinen Nährwert. Man war gezwungen, das Stroh vorerst zu veredeln. Das geschah durch Kochen in Natronlauge unter Druck. Schliesslich wurde auch Holz in Form feinsten Sägemehls, zunächst als Futterzusatz, später auch als Brotersatz (beim Brot bis zu 20 %) verwendet.

Dieses Brot kam speziell für Kriegsgefangene und für Schwerarbeiter in Frage. Die Not zerstreute alle Bedenken, welche gegen den Verbrauch dieses Brotes auftauchten.

Vieh und Fleisch.

In Oesterreich, wie übrigens auch in allen anderen kriegführenden Staaten, wurden zunächst, in bezug auf Vieh und Fleisch, keine besonderen Massnahmen getroffen. Es bestand wohl ein Ausfuhrverbot, das aber bis Februar 1915, mit Rücksicht auf den Viehbedarf in Süddeutschland und in Ungarn, nicht strikte durchgeführt werden konnte.

In den ersten Monaten des Krieges wurde alles geschlachtet, was man vorfand. Die vorgeschriebene Fleischportion von 400 g pro Mann und Tag für die Truppen im Felde wurde nicht nur den kämpfenden Truppen, sondern auch allen Formationen hinter der Front abgegeben. Die Sachverständigen verurteilten auch die mangelnde Schonung des heimischen Viehbestandes, wozu

die Heranziehung ausländischen Viehes in Betracht gekommen wäre. Die Einfuhrzölle für Vieh wurden erst 1915 aufgehoben.

Die Verschwendung von Fleisch in den ersten Kriegsmonaten rächte sich dann auch in der folgenden Zeit. Der Verbrauch von Fleisch wurde mehr und mehr eingeschränkt. Schlachtvieh ist schon im Jahre 1916 nicht mehr in genügender Menge zur Armee gelangt. Das Schlachten von Kälbern und Ferkeln wurde verboten. Schliesslich blieben nur noch eine Reihe Surrogate, von Fischwürsten bis zur Nährhefe. Fett war eine Seltenheit geworden. Man gewann Ersatzspeisefett aus den Kernen der Sonnenblumen, der Kürbisse, Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen, aus Buchenkernen, Spargelsamen, Nadelhölzern, Unkrautsamen usw. Die Fleischkonserven enthielten nur noch 150 g Fleisch.

1917 war die Fleischversorgung der Armee vollständig ungenügend geworden. Das Vieh war infolge des Futtermangels unterernährt, darunter litt naturgemäss auch die Qualität des Fleisches.

1918 war es im österreichischen Heer in bezug auf die Fleischversorgung ganz schlimm bestellt. Die Truppen im Hinterlande erhielten keine Fleischportion mehr; diejenigen an der Front, wie bereits erwähnt wurde, nur noch 50 g ca. jeden zweiten Tag. Man fragt sich, wie es unter solchen Umständen noch möglich war, die Truppe kampffähig zu erhalten.

Die Divisionsschlächtereien: Aus ökonomischen Gründen wurde meist divisions- oder brigadeabschnittsweise geschlachtet. Die Schlächtereien wurden so angelegt, dass die Verwertung der Nebenprodukte möglich wurde. Häute, Därme, Klauen, Schweifhaare, Kuhhaare, Sehnen, Knochen usw. mussten konserviert und verwendet werden. Der Mageninhalt der Schlachttiere wurde zur Bereitung von Kunstfuttermitteln oder zur Schweinemast verwendet. Konnte bei exponierter Lage oder Hitze eine Verwertung nicht erfolgen, so mussten alle Abfälle, mit Ausnahme der Häute, verscharrt oder verbrannt werden. Die Verwertung der Häute musste unter allen Umständen ermöglicht werden, da das Leder für die Erzeugung von Schuhwerk äusserst selten geworden war. Schnellgerbereien gab es im Etappenraume. Jede Schlächtereie war auch für die Fabrikation von Würsten eingerichtet. Blut, Kopf und Füsse liessen sich auf diese Weise nützlich verwenden.

Gefrierfleisch: Bis zum Jahre 1917 wurden der Armee 7 stabile, 9 Wagen-, 21 Auto- und 3 fahrbare Eisanlagen zugeteilt. Gelangte Gefrierfleisch zur Abgabe, so musste es in noch festem Zustande verteilt werden, damit es gleich nach dem Auftauen gekocht werden konnte. Extraeinrichtungen oder Trans-

portmöglichkeiten bei der Truppe bestanden nicht. *Die Fleischkonserven* erfreuten sich der grössten Beliebtheit.

Andere Verpflegungsmittel.

Im Frontabschnitt fehlten fast vollständig diejenigen Artikel, welche bestimmt waren, die Kost abwechslungsreich zu gestalten. Die Käufe im Hinterlande wurden durch die Militärverwaltung besorgt. Die Truppe im Frontabschnitt erhielt Wochensendungen an Tee, Rhum, Marmelade, Zucker, Speck, Käse, Schokolade, Kerzen, Zündhölzern, Seife usw.

Dies galt für die ersten Kriegsmonate. In den späteren Kriegsjahren nahmen die Sendungen an Reichhaltigkeit immer mehr ab. Im Jahre 1916 kam an Gemüse fast nur Dörrgemüse zur Verteilung, die Kaffeeconserven wurden kleiner, Hartgemüse (Reis, Griess, Bohnen) fehlte fast vollständig. Der Kaffee wurde häufig durch zerriebene Eicheln und Lupinensamen ersetzt. An Stelle von Schwarztee wurden getrocknete Brombeerblätter, Apfelschalen und dergleichen verwendet. Alle Rübenarten sowie Kartoffeln spielten eine sehr grosse Rolle in der Truppenverpflegung. Grosse Ueberredung erforderte es, die Truppen zum Polenta-Genuss zu bewegen. Bei der immer fortschreitenden Not wurde Polenta dann doch ganz gerne gegessen.

Die Verpflegungskunst, schreibt Militäroberintendant Leznaic-Iwanski, bestand darin, dafür zu sorgen, dass nicht ganze Armeekörper tagelang überhaupt ohne Zuschub blieben.

Tabak und Alkohol durften nicht fehlen. Im Verlaufe des Krieges wurden diese beiden Genussmittel immer schwächer, was aber im richtigen Einklang zum gesunkenen Kräftezustand der Truppe stand.

LITERATURVERZEICHNIS.

Deutschland:

- Bober R., Oberst: Der Feldverpflegungsdienst bei der Truppe. Berlin 1914.
Gesche Paul: Heeresverpflegung und Zusammenbruch im grossen Kriege. Kassel 1926.
Hummel E.: Taschenbuch für den Train- und Verpflegungsoffizier, sowie für die Heeresverpflegung, das Nachschub- und Etappenwesen. Mittler und Sohn, Berlin 1914.
Jochim, Oberst a. D.: Heeresversorgung im Kriege. Schweiz. Militärzeitung Nr. 10.
Laymann G. M., Generalmajor a. D.: Die Mitwirkung der Truppe bei der Ernährung der Millionenheere. Berlin 1907.
Schneider Paul, Mil. Intendanturrat: Die Verpflegung des Feldheeres. Berlin 1912.
Schneider Paul, Geheimer Kriegsrat: Die Organisation des Heeres. Berlin 1931.
Schreibershofen Max, Major a. D.: Das Deutsche Heer. Ullstein, Berlin 1913.

Schwarze M.: Der grosse Krieg. Band 9 (Die Organisation für die Verpflegung des Heeres von Ministerialrat Lau K.). Leipzig 1923.
Führung und Gefecht der verbundenen Waffen vom 1. September 1921. Verlag: Offene Worte, Charlottenburg.
Die Eiserne Portion: Deutsche Wehr 1930, Seite 935.
Heeresverpflegung im Weltkriege: Mil. Wochenblatt 1927, Seite 151.
Kriegs-Verpflegungsvorschriften vom 28. August 1909: Deutsches Kriegsministerium.

Frankreich:

Brès, Intendant militaire: Guide à l'usage des officiers suppléants permanents de l'intendance militaire. Paris 1935.
Laporte, Intendant militaire: Mobilisation économique et intendance militaire. Paris 1934.
Macaire P., Sous-Intendant militaire de 1e classe: L'Intendance au cours des hostilités. Paris 1923.
Noëll et Girard, Intendants militaires: Manuel à l'usage des fonctionnaires et officiers des écoles de perfectionnement du service de l'intendance militaire. Paris 1933.
Nonny G., Intendant militaire: L'Intendance en campagne. 3e édition. Paris 1925.
Die französische Armee. Ernst Siegfried Mittler und Sohn, Berlin 1913.
Instruction sur l'organisation et le fonctionnement du service de l'intendance. E. M. de l'armée française, ministère de la guerre.
Aide-Mémoire pour les travaux d'Etat-Major. Ecole supérieure de guerre, cours de tactique générale et d'Etat-Major.

Italien:

Adami Vittorio: L'alimentazione del soldato attraverso la storia. Tipografia S. Giuseppe, Milano 1932.
Bachi Riccardo, Prof. Università di Genova: L'alimentazione e la politica annonaria in Italia. Bari 1926.
Giuffrida V. e Pietra G., Prof.: «Provital» Approvvigionamenti alimentari d'ITALIA durante la grande guerra. Padova 1936.
Largier L.: L'armée italienne. Paris, Librairie militaire R. Chapelot & Cie., 1909.
Zingali Gaetano: Il rifornimento dei viveri dell'esercito italiano durante la guerra. Bari 1926.
Norme generali per l'organizzazione e funzionamento dei servizi in guerra. Ministero della guerra. Comando del corso di stato maggiore. Roma 1932.

Oesterreich-Ungarn:

Glingensbrunner Franz, Generalintendant d. R.: Intendantdienst im Gebirgskriege. Ergänzungsheft 8 zum «Oesterreich-Ungarns letzter Krieg». Wien 1933.
Hevler Maximilian, Oberintendanturrat: Abfälle und ihre Verwendung. Militärwissenschaftl. Mitteilungen. Wien 1933.
Hevler Maximilian, Oberintendanturrat: Ersatzstoffe während des Weltkrieges. Militärwissenschaftl. Mitteilungen 1931.
Landwehr, General: Hunger. Die Erschöpfungsjahre der Mittelmächte 17/18. Zürich-Leipzig 1931.
Levnaić-Iwanski Nikolaus, Militäroberintendant a. D.: Kriegswirtschaft und Intendantwesen. Militärwissenschaftl. und Technische Mitteilungen. Wien 1926.

- Löwenfeld-Russ, Dr. Hans: Die Regelung der Volksernährung im Kriege. Wien Verlag Hölder-Pichler-Tempsky.
Schönauer, Mil. Oberintendant: Kriegswirtschaft und Intendantwesen. Militärwissenschaftl. und Techn. Mitteilungen, Wien 1927.
Waldschütz Otto, Hptm. i. G.: Einführung in das Heerwesen. 8. Heft. Wien 1912.

Tafelverzeichnis:

1. Der Verpflegungsnachschub 1914 Deutschland.
2. Der Verpflegungsnachschub ab 1918 Deutschland.
3. Schematische Darstellung der Brotportion für das deutsche Heer 1914 bis 1918.
4. Ausgabestelle (Deutschland).
5. Schéma du fonctionnement du service de l'intendance (Frankreich).
6. Service de l'intendance en temps de guerre (Frankreich).
7. Ravitaillement en pain (Frankreich).
8. Ravitaillement en viande (Frankreich).
9. Organizzazione dei servizi di commissariato (Italien).
10. Verpflegungsnachschub für die Armee (Italien).
11. Der Verpflegungsnachschub (Oesterreich).

MITTEILUNGEN

Verlängerung der Dienstzeit

Entgegnung.

Herr Oberst Schüpbach beanstandet in Nr. 7 der A. S. M. meine Bemerkung, es sei bis jetzt nichts geschehen, um Wehrpflichtige vor Entlassung wegen Militärdienst zu schützen. Bei aufmerksamem Lesen wäre ihm nicht entgangen, dass ich im darauffolgenden Satz von gesetzlichen Bestimmungen sprach, also unsere politischen Behörden damit gemeint habe.

Die vielen Bemühungen von Truppenkommandanten sowie auch das noble Verhalten mancher Firmen kenne und schätze ich durchaus, weiss leider auch viele andere Fälle, wo diesbezügliche Bemühungen nichts genützt haben, und auch hierin muss endlich einmal Wandel geschaffen werden. Oberst Paul Knapp.

Aargauische Unteroffizierstage in Menziken, 27./28. August 1938.

Ein schöner Teil der aargauischen von wahrer Vaterlandsliebe durchdrungenen Wehrmänner rüstet sich schon seit einiger Zeit für die Kant. aarg. Unteroffizierstage in Menziken im obern Wynentale. Dort werden sich Offiziere, Unteroffiziere und Soldaten in den nicht ganz leichten Wettkämpfen friedlich messen. Diese von echt vaterländischem Geiste getragene Tagung verdient volle Anerkennung, wozu das Postcheck-Konto VI 11, Bank in Menziken, in Erinnerung gebracht sei.