

Der Verpflegungs- und Verwaltungsdienst der englischen Armee : einst und jetzt [Schluss]

Autor(en): **Bühlmann, G.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **14 (1941)**

Heft 4

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516547>

Nutzungsbedingungen

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

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

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

Haftungsausschluss

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

8. a) Wahl des Zentralpräsidenten für den Rest der Amtsdauer.
b) Wahl der Revisionssektion.
9. Bestimmung der mit der Organisation der nächsten Delegiertenversammlung zu betrauenden Sektion.
10. Orientierung über das Ergebnis unserer Eingaben an das E. M. D. betreffend Besserstellung des Fouriers.
11. Bericht über die Stellenvermittlung.
12. Anträge der Sektionen.
13. Allgemeine Umfrage.

Der Zentralvorstand.

Der Verpflegungs- und Verwaltungsdienst der englischen Armee — Einst und jetzt

von Hptm. G. Bühlmann

(Schluss)

Aus den vorgeschobenen Depots erfolgt der Nachschub normalerweise durch drei Staffeln.

Die 3. Staffel (third line transport) = Transport- und Verpflegungspark, ist ein mobiles Feldmagazin, dessen Hauptfunktion darin besteht, die Verbindung zwischen den vorwärtigen Depots oder andern Ressourcen (unter Umständen von der Transitstelle weg) und den Transport- und Verpflegungskolonnen der Feldarmee, d. h. bis zum Übergabeort (Refilling point) herzustellen. Der Park hält eine Reserve für eine Armeegruppe, welche sie für eine gewisse Zeit von den übrigen Verbindungslinien unabhängig machen kann und ihren Aktionsradius vergrößert. Er kann auch allfällig requirierte Verpflegungsmittel, wie Schlachtvieh, zur Verfügung der Verpflegungskolonnen oder Depots halten.

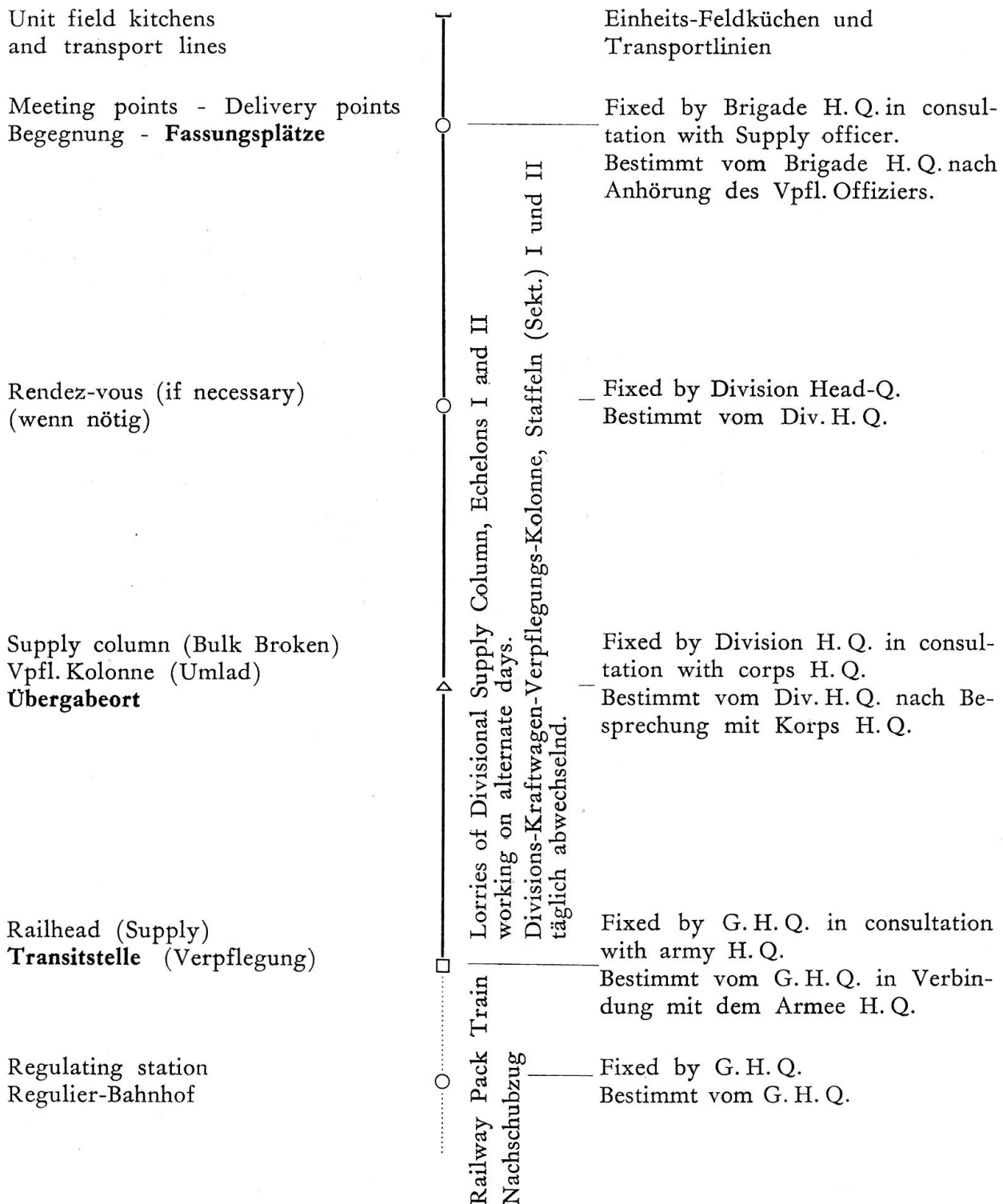
Jede Division besitzt eine Parkformation, die in verschiedene, meistens motorisierte Sektionen eingeteilt ist, von welchen jede eine Tagesportion und Fourageration mitführt. Je nach den bestehenden Verhältnissen des Kriegsschauplatzes können sie an Stelle der motorisierten Beförderungsmittel auf Pferde, Maultiere, Ponies, Ochsen etc. angewiesen sein.

Das der Parkformation zugeteilte Bäckerdetachement besteht aus sechs Bäckersektionen zu je acht Öfen. Es ist imstande, täglich für 22 500 Mann Brot zu backen.

Die 2. Staffel, bestehend aus Transport- und Verpflegungskolonnen, stellt die Verbindung her zwischen der Parkformation (Übergabeort) und den Regimentsfassungstrains (Fassungsplätzen). Die Divisionen, Kavalleriedivisionen, selbständigen Brigaden und die Armeetruppen verfügen je über eine Transport- und Verpflegungskolonne von 1—5 Kompagnien. Sie haben motorisierte Beförderungsmittel, Wagen oder Tragtiere (für Munition, Bagage, Verpflegung).

Jede Kolonne führt eine Tagesportion und eine Haferration, unter Umständen auch Schlachtvieh mit.

Supply sytem in the Field
Verpflegungsnachschub im Felde
 (Bewegungsverhältnis)



Die 1. Staffel besteht aus den Regiments-Fassungstrains („the Regimental Supply wagons“) unter Führung des Brigade-Transport-Offiziers. Diese Staffel bewerkstelligt die tägliche Versorgung auf den Fassungsplätzen („Delivery points“). Die Bat. Quartiermeister sind dabei. „Voraussetzung des richtigen Funktionierens ist die enge Zusammenarbeit des Brigade-Trainoffiziers mit dem Qm. Sie handeln befehlsgemäss und sind verantwortlich, dass die Truppen die Waren erhalten, seien es Stiefel, Nahrungsmittel, Cigaretten etc.“

Wie bei uns und wohl in jeder Armee ist die vorgesehene Staffelnung keine starre Organisation, sondern sie muss den jeweiligen Verhältnissen angepasst werden. Wenn z. B. die geringe Distanz es erlaubt, soll nicht der ganze Nachschubapparat in Bewegung gesetzt werden.

Ein Offizier, der sich im Weltkrieg 1914/18 in Frankreich zuerst mit der Verpflegung und nachher mit dem Transport (Train) befasste (Hptm. Temple Clarke), berichtet, dass während des Stellungskrieges die Fassungen seiner Division in der Nähe der Bahnstation stattfinden konnten. Die Station war die vorgeschobene Basis. Dort nahm die Verpflegungskolonnie der Division die Nachschubartikel in Empfang und transportierte sie per Autocamion („mechanical transport“) zum Übergabeort, der zugleich Fassungsplatz war, wo die Truppenfuhrwerke sie abholten.

Die Einzelheiten im Funktionieren der Staffeln und Verbindungslinien sind von verschiedenen Faktoren und auch davon abhängig, ob die Armee ganz durch die vorgeschobene Basis verpflegt werden muss oder ob sie für kürzere Zeit teilweise oder gänzlich aus dem Lande leben und auf den täglichen Nachschub partiell verzichten kann. — Wenn es aus irgend einem Grunde unmöglich ist, den Grundsatz des täglichen Nachschubes aufrecht zu erhalten, so sollen an einem Tage Doppelfassungen stattfinden oder es kann die Truppe auf dem Marsche von einer Verpflegungsformation mit einigen Tagesportionen begleitet werden.

Die neuesten Vorschriften über Nach- und Rückschub im Bewegungsverhältnis erwähnen keine Parkformationen mehr und sehen folgende Organisation vor (Vide Schema):

1. Bei der Transitstelle (Realhead) werden die Nachschubartikel auf die Transportmittel der Verpflegungskolonnen verladen und nach einem geeigneten Platz frontwärts gefahren und dort (Übergabeort) gemäss den Bedürfnissen der Einheiten und Truppenkörper umgeladen.

2. Am folgenden Tag erfolgt der Weitertransport durch die Sektion I der Verpflegungskolonnie (über Rendez-vous, wenn nötig) auf die meeting points, wo motorisierte Führer die Camions zu den Truppenfuhrwerken oder Feldküchen = Fassungsplätzen geleiten.

3. Die Sektion II der Verpflegungskolonnie tritt am nächsten Tag in gleicher Weise in Aktion nach dem Doppelstaffel-System. Und so weiter abwechslungsweise.

Die Situation wäre z. B. am 1. September 18.00 Uhr folgende:

Auf dem Mann (Küche)	= 1 Notportion und 1 Tagesportion, nur teilweise konsumiert,
Auf dem Pferd	= 1 Notration und 1 Tagesration,

- Staffel I = Verpflegung für den 2. September.
 Staffel II = Verpflegung für den 3. September,
 Transitstelle oder unterwegs = Verpflegung für den 4. September.

Die Verpflegungsrapporte der Einheiten sollen normalerweise am Vorabend auf dem Dienstweg an den Brigade-Verpflegungs-Offizier gelangen.

Verpflegungsausrüstung.

Die Truppen im Felde müssen immer auf sich oder in greifbarer Nähe haben:

- 1 Notportion (eiserne Portion = „iron ration“),
- 2 frische Tagesportionen, wovon eine teilweise auf dem Küchentrain („cookers“) und die andere auf dem Fassungstrain für den folgenden Tag,
- 2 Fouragerationen.

Für die Kavallerie befinden sich Notportion und Notration in der ersten Verpflegungsstaffel.

Vor einer Kampfhandlung werden die Leute überdies mit Verpflegungszulagen ausgerüstet.

Zum normalen Nachschub auf die Fassungsplätze gehören auch Ausrüstungsgegenstände: Öl, Fett, Flick- und Putzmaterial, Benzin („petrol“) in Blechbehältern (Für grosse Quantitäten werden Extrazüge und besondere Depots für Betriebsstoffe eingerichtet.) und die Post*).

Analog, nur umgekehrt gestaffelt, vollzieht sich der Rückschub.

Das Verproviantierungskorps hat in den letzten 50 Jahren notgedrungen eine gewaltige Entwicklung durchgemacht. Im Burenkrieg waren 3000 Mann aller Grade mit der Versorgung beschäftigt, im grossen Weltkrieg waren es schon 150 000 Mann. Temple Clarke erzählt, dass England in den letzten Kriegsjahren in Frankreich auch noch über chinesische Arbeiterkompagnien verfügte, die in den Häfen und an den Basen als Träger und Magaziner gute Dienste leisteten.

Transport- (Train-) und Verpflegungskolonnen im Felde gelten mit Recht als das Lebensblut einer Armee („the life blood of an army“).

VI. Die Truppenverpflegung

Die Art der Soldatenverpflegung in früheren Zeiten wurde teilweise in Verbindung mit den damaligen Versorgungsorganen (Abschnitt IV) gestreift. Einige andere Beispiele mögen noch genannt sein.

Erst unter Cromwell (1653—58) hat man eine normale Tagesportion Brot und Käse bestimmt — das Gewicht kann nicht ermittelt werden —; diese Teilverpflegung war von einem „Commissary general of Victualling“ zu besorgen. Andere Nahrungsmittel mussten die Soldaten aus ihrem Solde von den fahrenden Sutlers (Marketender) teuer kaufen.

*) Karten und Briefe nicht über 4 Unzen (113 g) Gewicht sind portofrei, Pakete überhaupt nicht. — Die Feldpost ist gut organisiert. Den Divisionen und Kavalleriedivisionen sind Posteinheiten, den Stäben Detachements und den Postbureaux an den Basen Hilfskompagnien zugeteilt.

Marlborough gebot in Flandern (1703), dass die Truppe wöchentlich zweimal Fleisch („flesh meat“) erhalte. Einzelheiten fehlen.

Am Ende des 18. Jahrhunderts bestand die Brotportion aus 1 lb. = 453 g und die Fleischportion aus $\frac{3}{4}$ lb. = 340 g. Es wurde Kuh- und Ochsenfleisch verabfolgt, immer gesotten, weil keine andere Kochmöglichkeit bestand. Abwechslung erreichte der Soldat nur durch persönliche Ankäufe von Nahrungsmitteln bei den geduldeten Marketendern und Hausierern.

Im 19. Jahrhundert wurden Fortschritte in der Ernährung angestrebt und durchgeführt. Die Truppen konnten in Militärbäckereien das Brot selber backen und in Feldschlächtereien sich ihren Spatz holen, in Kaufläden zu Engrospreisen einkaufen und in Regimentskantinen fröhlich und guter Dinge sein.

Damit die Truppe einheitlich und sicher ernährt sei, erachtete die Militärverwaltung es nach und nach als ihre Pflicht, neben Brot und Fleisch auch andere Verpflegungsmittel zu liefern.

Im Weltkrieg 1914/18 galt z. B. als Norm folgende Mundportion:

Frisches Fleisch oder Gefrierfleisch	$1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ lb.	=	566—675 g
oder			
Fleischkonserven	1 lb.	=	453 g
Brot	$1\frac{1}{4}$ bl.	=	566 g
oder			
Zwieback oder Mehl	1 lb.	=	453 g
Speck	4 Unzen	=	113 g
Käse	3 Unzen	=	85 g
Erbsen, Bohnen oder getrocknete Kartoffeln	2 Unzen	=	56 g
Tee	$\frac{5}{8}$ Unzen	=	18 g
Tee im Schützengraben	$\frac{3}{4}$ Unzen	=	22 g
Konfitüre	$\frac{1}{4}$ lb.	=	113 g
Zucker	3 Unzen	=	85 g
Zucker im Schützengraben	$3\frac{3}{4}$ Unzen	=	105 g
Salz	$\frac{1}{2}$ Unzen	=	14 g
Senf	$\frac{1}{20}$ Unzen	=	1,4 g
Pfeffer	$\frac{1}{36}$ Unzen	=	0,8 g
Zitronensaft	$\frac{1}{10}$ gill	=	0,14 dl
Margarine	1 Unze	=	28 g
Rhum	$\frac{1}{2}$ gil	=	0,7 dl
Tabak pro Woche	2 Unzen	=	57 g
Frischgemüse = $\frac{1}{2}$ lb. statt Zitronensaft oder getrocknete Kartoffeln, Bohnen oder Erbsen.			

lb. (lbs.) = engl. Pfund = 453,598 g = 16 Unzen.

1 Unze = 28,35 g.

1 gill (das kleinste engl. Hohlmass) = 0,14 dl.

Die Mundportion war im Verlaufe des Krieges mehrmals Veränderungen unterworfen, doch so, dass die Truppen stets gut und ausreichend gepflegt werden konnten.

Eiserne Portion:

Zwieback	1 lb.	= 453 g
Konservenfleisch	1 lb.	= 453 g
Tee	$\frac{5}{8}$ Unzen	= 18 g
Zucker	2 Unzen	= 56 g
Salz	$\frac{1}{2}$ Unzen	= 14 g
Oxo (Fleischextrakt)	2 cubes	= ?

Ersatz:

1 Büchse Tomaten für 5 Gemüseportionen,
1 Büchse Parsnips (Pastinake) für 4 Gemüseportionen,
1 Unze Kaffee statt $\frac{5}{8}$ Unzen Tee.

Extras:

Butter, wenn erhältlich, 2 Unzen,
Erbsensuppe, wenn nötig, zweimal wöchentlich für die Truppen in Schützengräben,
Rhum, wöchentlich zweimal gefasst,
Tabak, Cigaretten und Zündhölzchen, ebenfalls zweimal.

Haushalt.

Neben den Feldküchen benützen die Truppen, wenn immer möglich, örtliche Einrichtungen, schufen in Häusern selber Kochgelegenheiten (cook-houses) oder erstellten Baracken mit den nötigen Räumen und Gerätschaften.

Pro Bataillon oder ähnlichen Truppenkörpern wurden gewöhnlich im Freien ein grosses und ein kleines Küchendach (cookhouseshelter) erstellt oder zwei kleinere pro Batterie oder andere Einheit.

Der schon öfters genannte Hptm. Temple Clarke lobt das argentinische Gefrierfleisch, das $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{3}$ des gesamten Fleischbedarfes ausmachte. Dieses „Plate-beef“, sorgfältig in Pergament-Seidenpapier und in Tücher eingewickelt, äusserst sauber und ohne den geringsten Abfall, wurde der Truppe in gefrorenem Zustand von 10—15° F. (—5 bis 8° C.) geliefert und war besser als durchschnittlich das inländische Fleisch.

Dagegen kritisiert er altes konserviertes Fleisch, das als unverbrauchter Vorrat aus dem Burenkrieg zu Beginn des Krieges in Frankreich abgegeben wurde. Unpraktisch in grosse 90 cm lange Blechbüchsen verpackt, war es verdorben und bedeutete einen grossen Verlust für die Militärverwaltung.

Dieses Vorkommnis war wohl ein Fingerzeig dafür, Fleischkonserven in Einzelportionen zu erstellen und sie in Friedenszeiten durch periodischen Konsum rascher zu erneuern.

Alle übrigen Fleisch-, Gemüse- und Früchtekonserven aller Art waren wie die frischen Lebensmittel von guter Qualität und ermöglichten eine grosse Abwechslung im Truppenhaushalt.

„Der Nachschub versorgte uns mit dem besten Brot, das ich in Frankreich je gegessen habe: Britisches Mehl auf fremdem Kriegsschauplatz verbacken.“

Er versichert auch, dass es ihm daran gelegen war, stets und überall für die ihm direkt unterstellten Leute väterlich zu sorgen, das Menu für jede einzelne Mahlzeit zusammenzustellen und aufzupassen, dass jeder die volle Portion erhielt.

„Es scheint“, sagt er missbilligend, „dass einige Qm. und Qm. Wm. nicht die ganze Portion verabfolgten, zweifellos um für schlimmere Tage etwas auf der Seite zu haben; es gibt aber dafür andere Wege, als die Mannschaft an ihrer Bezugsberechtigung zu schmälern.“

Weihnachten 1914 im Felde. Jeden Wehrmann wird Wehmut beschlichen haben, Sehnsucht nach den Angehörigen zu Hause und der traditionellen mit Kastanien gefüllten Gans oder dem Truthahn, alle vermissten schmerzerfüllt tote Kameraden; aber ein Lichtblick waren die zahlreichen Weihnachtspakete, und ein einziges Erlebnis bedeutete das Weihnachtsgeschenk der Prinzessin Mary, das jeder Wehrmann im Felde erhielt: Schokolade in einer feinen Metalldose mit dem Bildnis der Prinzessin und den Namen der Alliierten.

Die Aufbewahrung und Zubereitung der Speisen erfuhr die grösstmögliche Sorgfalt.

Der Chef-Quartiermeister der 5. Armee verfügte z. B.: „Wenn die Verhältnisse es erfordern und erlauben, sollen die Nahrungsmittel durch Drahtgeflechte geschützt oder in Drahtkühlbehältern aufbewahrt werden. Wo Verpflegungsartikel ständig vorrätig bleiben, ist ein Rattenschutz-Zaun („a rat proof fence“) aus Drahtgeflecht bis $\frac{1}{2}$ Yard unter dem Boden zu erstellen. Natürlich sind alle Speiseresten sofort wegzuschaffen.“

Während des langen Stellungskrieges pflügten und bebauten die Truppen z. T. selber die Erde hinter der Front. Die vielen erblindeten Pferde zogen die landwirtschaftlichen Maschinen, und die gepflanzten Gemüse (Kartoffeln, Kohl, Rüben) kamen in reichem Masse dem Haushalte zugut.

Nach Friedensschluss wurde für die noch in Frankreich verbleibenden Truppen die Mundportion in Geld vergütet = 9 Franken pro Mann und Tag.

In den Jahren, die dem Kriege folgten, wurden die Lehren hinsichtlich Truppenverpflegung praktisch verwertet und der Militärküche noch mehr Aufmerksamkeit geschenkt als früher. Man ging von der Erfahrung und dem gesunden Grundsatz aus: Ein gut genährter Soldat ist ein zufriedener Soldat („a well fed soldier is a contented soldier“). Die Menus zeigten noch grössere Reichhaltigkeit und Abwechslung. Im grossen und ganzen blieben die Verpflegungsartikel dieselben: Fleisch, Brot oder Zwieback, Speck, Käse, Zucker, Tee, Salz, Konfitüre oder Sirup, Margarine; statt Margarine ist Geldersatz möglich. Überdies werden 3 d (30 Rp.) pro Mann und Tag für Gemüse und Extras ausgerichtet. Die Gemüseportionsvergütung schwankt selbstverständlich nach den örtlichen Verhältnissen und Lebensmittelpreisen.

Die Militärverwaltung wird für gute Qualität der Nahrung und die richtige Zusammensetzung der Mundportion verantwortlich gemacht, wie sie auch für Fourage, Heizmaterial und Betriebsstoffe verantwortlich ist.

Die Offiziere sind ebenfalls berechtigt, Naturalverpflegung zu beziehen, sofern Zivilstand und Besoldung die Verpflegung mit der Truppe nicht ausschliessen.

Nach dem Reglement (Regulations) pro 1936 ist die Mundportion so zusammengesetzt:

Frisches Fleisch oder Gefrierfleisch	12 Unzen	=	340 g
oder			
Fleischkonserven	9	„	= 255 g
Brot	16	„	= 453 g
oder			
Zwieback oder Mehl	12	„	= 340 g
Speck	2	„	= 56 g
Käse	1	„	= 28 g
Tee, einheitlich	$\frac{3}{8}$	„	= 10 g
Konfitüre	$1\frac{1}{2}$	„	= 43 g
Zucker	3	„	= 85 g
Salz	$\frac{1}{4}$	„	= 7 g
Margarine	1	„	= 28 g

In der Kochschule in Aldershot werden die Militärköche ausgebildet. Die Anleitung für die Zubereitung der Speisen („The Manuel of military Cooking“) ist massgebend für die Militärrküche und gibt Anhaltspunkte für die Zusammenstellung der Speisekarte.

Es wird grosse Abwechslung vorgeschrieben. Die Menus sollen den klimatischen Verhältnissen und der Jahreszeit möglichst angepasst sein. Für die Garnisonen ist je nach Klima und Verhältnissen eine besondere Ernährungsweise nötig. Das Frühstück soll auch aus Fleisch oder Fisch bestehen, das Mittagessen nebst Fleisch aus zwei Gemüsen und Pudding, das Vesperbrot aus Tee, Butterbrot (oder Margarine), Fisch, Salat oder Cakes. Das Nachtessen ist fakultativ, wird gekocht für alle, die es wünschen.

Die Mundportion kann durch freie Einkäufe bereichert werden, dagegen ist es verboten, Luxuspeisen zu kaufen („The purchase of purely luxury articles is forbidden“); empfohlen werden Speck und andere nahrhafte Zutaten.

Dass zum Frühstück eine Art Fleisch gehört, weiss jeder, der in England gewesen und mit der englischen Lebensweise vertraut ist. 5 o' clock 'Tea, der in Albion eine so grosse Rolle spielt, wird meistens nur im Kasernendienst möglich sein, kaum regelmässig bei der heutigen Kriegsführung.

Im Reglement (Regulations, p. 145) wird vorgeschrieben: „Auf die Zubereitung der Speisen ist auch unter verhältnismässig ungünstigen Bedingungen im Feldverhältnis die grösste Sorgfalt zu verwenden, damit die Gesundheit der Truppe und die Widerstandskraft gegen Krankheit bewahrt bleiben.... Frische Milch

Wochen-Speisezettel für die Sommermonate:

Tag	Frühstück	Mittagessen		Tee	Nachessen
		1. Halb-Baf.	2. Halb-Baf.		
Sonntag	Tee, Brot, Speck und Eier Orangen-Konfitüre	Roast Fleisch gefüllt, gesottene Kartoffeln, Kohl Zwetschgen und Crèmeschnitten	Pastetchen und Kohl, Stewed Zwetschgen Crèmeschnitten	Tee, Brot Margarine Kuchen Konfitüre	
Montag	Porridge mit Milch, Tee, Brot Margarine Pastetchen Sauce	Pastetchen und grüne Erbsen Reis-Pudding	Roast Fleisch gefüllt, gesottene Kartoffeln grüne Erbsen Reis-Pudding	Tee, Brot Margarine Käse Schwarzwurzel Salat	Erbsen- und Linsensuppe Salat
Dienstag	Tee, Brot, Speck gebratene Rangoon-Bohnen	Kaltes Fleisch (Aufschnitt) gesott. Kartoffeln gemischter Salat Stachelbeer-kuchen u. Crème	id.	Tee, Brot Margarine Weinbeeren und Rosinen, Cakes Konfitüre	Brot und Käse Cacao
Mittwoch	Porridge mit Milch, Tee, Brot Margarine gesottene Eier	Fleischvögel Kartoffeln, Kohl Stewed Zwetschgen Blanc Mange	Fleisch-Pudding id.	Tee, Brot Margarine Kaltes Suppenfleisch grüner Salat	Beef-Sandwiches Tee
Donnerstag	Tee, Brot, Speck und Wurst Zwiebel-Jus	Gebratenes Fleisch Kartoffeln Butterbohnen Konfitüre-Törtchen	Stewed Steak gesottene Kartoffeln Butterbohnen Konfitüre-Törtchen	Tee, Brot Margarine Lattich Konfitüre	Cottage-Pie und Jus
Freitag	Porridge mit Milch, Tee, Brot Margarine gebratene Mackerel Orangenkonfit.	Stewed Steak gesottene Kartoffeln Pudding Zitronensaft	Fleischvögel Kartoffeln Bohnen Pudding Zitronensaft	Tee, Brot Margarine Fleisch-Croquettes Jus	Tomatensuppe Brot
Samstag	Tee, Brot, Speck Tomaten Toast	Kaltes Fleisch gesottene Kartoffeln gemischter Salat Apfelkuchen Crème	id.	Tee, Brot Margarine Rock-Cakes Konfitüre	Gemüsesuppe Brot

N. B. Im Vorsommer kann 1—2 mal Rhabarber verabfolgt werden an Stelle von andern Gemüsen und Früchten.

muss immer gekocht werden.“ Die Truppenköche müssen mit allem Nötigen ausgerüstet sein, das die grösste Sauberkeit garantiert, z. B. auch mit Fingernagelbürsten.

Seit einigen Jahren besitzt die englische Armee tragbare Kochkisten verschiedener Grösse, die mit Benzin- oder Petrolfeuerung in Betrieb gesetzt werden. Wahrscheinlich leisten diese Kochgelegenheiten hauptsächlich Patrouillen und Truppen in schwierigem Gelände gute Dienste.

Für die Wintermonate ist das Menu ähnlich, doch wird das Frühstück noch reichhaltiger gestaltet, indem auch getrocknete oder geräucherte Fische verabfolgt werden. Am Mittag gibt es etwa auch Rüben, Maccaroni, Speck, Kohl etc.

Der Verfasser der Kochanleitung gibt der Hoffnung Ausdruck, die Truppe sei mit den vorgeschlagenen Speisezetteln zufrieden und bei einer solchen Verpflegung genügend ernährt.

Coopératives:

Wie in der französischen Armee werden diese Wohlfahrtseinrichtungen seit dem Weltkrieg in Regie betrieben. Jeder Brigade ist eine Coopérative zugeteilt, kleinere Truppenkörper und Einheiten verfügen über Zweigkantinen („branch canteens“). Das Verwaltungs- und Bedienungspersonal wird aus den Territorialtruppen kommandiert. Die Verkaufsartikel und Vorräte werden auf dem normalen Nachschubwege beschafft. Der Wehrmann kann Esswaren, Kleidungsstücke, Rauch- und Schreibmaterial, Lektüre, Toilettensachen usw. kaufen.

Der ganze Reingewinn steht der Truppe zur Verfügung für „Club“ etc.

Der Armeerat bezeichnet Offiziere für die Kontrolle des technischen und finanziellen Betriebes.

Quartierverpflegung:

Das Reglement unterscheidet:

- a) Volle Verpflegung = 3 Mahlzeiten, zubereitet, und hinsichtlich Qualität und Menge möglichst im Einklang mit der reglementarischen Mundportion.
- b) Teilweise Verpflegung durch den Quartiergeber und teilweise Naturalverpflegung durch die Truppe.
- c) Die Truppe liefert die ganze Verpflegung und der Quartiergeber bereitet sie zu.

Den Verhältnissen entsprechend erfolgt die Abrechnung. — Quartierverpflegung kann auch für die Pferde vereinbart werden.

VII. Die Verpflegung der Pferde und Maultiere

Die Fourageration musste während des Krieges den veränderten Verhältnissen angepasst werden; sie war aber nie ungenügend. Durchschnittlich wurde nach folgender Tabelle verpflegt:

	Rationen in ständigen oder temporären Ställen						Rationen im Felde (im Freien)					
	Häckerling		Hafer		Mais		Häckerling		Hafer		Mais	
	lbs.	kg	lbs.	kg	lbs.	kg	lbs.	kg	lbs.	kg	lbs.	kg
Zugpferde	16	7	11	5	4	2	16	7	13	6	4	2
Offizierspferde	10	4,5	10	4,5	—	—	10	4,5	12	5,5	—	—
Andere Reitpferde	10	4,5	9	4	—	—	10	4,5	11	5	—	—
Packpferde (leichte)	10	4,5	7	3	3	1,5	10	4,5	9	4	3	1,5
Maultiere (schwere)	16	7	—	—	12	5,5	16	7	—	—	14	6,5
Maultiere (leichte)	10	4,5	—	—	8	4	10	4,5	—	—	10	4,5

Die Reitpferde erhielten also kein Mais und die Maultiere keinen Hafer.

Gelegentlich wurde Krüsch, Leinsamen, Leinsamenkuchen, Gerste, Bohnen und Salz*) verabfolgt.

In Frankreich erhielten die Pferde meistens, je nach der Verwendung, 12—16 lbs. = 5,5—7 kg Heu und 10—19 lbs. = 4,5—8,5 kg Hafer und dafür kein Ersatzfutter.

Nach den Ausführungen von Hptm. Temple Clarke verursachte die Fourage mehr Sorge als alle andern Verpflegungsmittel. Wenn vielleicht auch einzelne Beauftragte nicht viel davon verstanden — ein Reisender in pharmazeutischen Produkten sei einmal mit dem Ankauf von Heu beauftragt worden (!) — oder ihre Pflicht nicht taten, so funktionierte der Versorgungsdienst für Fourage doch im allgemeinen gut; der Kritiker stellt selber fest, dass immer genug Futter vorhanden war und die Pferde nie Mangel litten. Die Verderbnis eines Haufens Heu von rund 100 Tonnen, ohne Bedachung im Freien gelagert, ist ja betrübend, besonders in Zeiten schwieriger Beschaffung, und die verantwortlichen Organe hätten wissen müssen, dass das Wetter ebenso veränderlich ist wie die Kriegslage. Der Name „Heuspital“, den der verhängnisvolle Platz erhielt, war sicher ein berechtigter und beissender Vorwurf an die Gleichgültigkeit in diesem Einzelfalle und bewirkte für die spätere Unterbringung von Heuvorräten nur Gutes.

Daneben darf nicht vergessen werden, dass die pflichteifrigsten Organe „höheren Mächten“ gegenüber hilflos sind.

Diese Tatsache werden auch heute alle Kriegführenden und die dadurch Betroffenen zur Genüge erfahren.

VIII. Unterkunft

Das Reglement erwähnt Kantonnements, Einquartierung bei den Einwohnern, Standquartiere, Biwaks, Zeltlager, Unterstände. Jede Unterkunftsart richtet sich nach den taktischen Rücksichten. Wenn nicht in Feindesnähe, sind Gesundheit und Bequemlichkeit der Truppen in erster Linie massgebend; aber auch hier müssen feindliche Bombardemente mitberücksichtigt werden.

*) Die Pferde haben gerne Salz („horses are fond of salt“, Temple Clarke).

Erlauben es die Verhältnisse, so können vor allem Spitäler, Sanitätstruppen und Stäbe für häusliche Beherbergung Anspruch erheben, Truppenoffiziere bleiben bei der Mannschaft oder in unmittelbarer Nähe derselben, Berittene nicht fern von ihren Pferden.

Die Unterkunft wird besorgt von einem Quartiermacher-Detachement, bestehend aus Truppenoffizieren, dem Quartiermeister, einem Sanitätsoffizier, meistens einem technischen Offizier (Ingenieur) und einer Mannschaftsgruppe.

Aufgabe: Prüfung der hygienischen Verhältnisse, Sicherstellung der Telephon-, Telegraph- und Radioverbindungen, der Licht- und Wasserversorgung und Tränkeeinrichtungen für berittene Truppen auf einer Strassenseite (es ist unbedingt zu vermeiden, dass die Pferde beim Tränken die Strasse überschreiten müssen: Verkehrsstörung, Fliegergefahr etc.). Wenn immer möglich, soll auch für Badegelegenheiten in Flüssen etc. gesorgt werden.

Der Verpflegungsdienst verfügt nun auch über Wasser-Tankkompagnien, denen Spezialisten und Ärzte beigegeben sind. Sie müssen die Quellen auf hygienische Anforderungen prüfen, zweckdienliche Massnahmen treffen und die Wasserversorgung unter allen Umständen sicher stellen.

Die Quartiermacher haben auch für Heu und Stroh besorgt zu sein, nach Kücheneinrichtungen Umschau zu halten und notwendige Einrichtungen vorzubereiten oder auszuführen, ebenso dem Feuerschutz ihre Aufmerksamkeit zu schenken. — Alles was sie tun, geschieht in Verbindung mit den Ortbehörden. Weitere Massnahmen sind Sache der eingezogenen Truppe und der Einwohner.

Im Weltkrieg 1914/18 waren die Pferde manchmal in improvisierten Ställen, zur guten Jahreszeit meistens in gedeckten Zelten untergebracht. Als Streue wurde Stroh oder Bohnenstroh verwendet, das die Pferde aber fast immer als Zuschuss zur Fourageration auffrassen.

Bei einem Fliegerangriff seien auf einmal in einem Zelt 300 Pferde getötet worden. Reglemente und Anordnungen werden im Kriege oft auf eine tragische Weise „interpretiert“.

IX. Sold- und Rechnungswesen

Der Generalquartiermeister ist als höchstes Organ des „Royal Army Pay Corps“ für die Militärausgaben dem Kriegsminister verantwortlich, wie auch alle Untergebenen die Verantwortung für ihre Funktionen, dem Rang entsprechend, tragen.

Dem Oberzahlmeister (Paymaster-in-chief) ist die allgemeine Überwachung des Soldes und Rechnungswesen übertragen. Er wird vertreten durch den Chefzahlmeister an der Basis.

An jeder Basis wird ein Zahlbureau (a pay office clearing house) eingerichtet, und an den Nebenbasen fungieren Zahlmeister. Die Divisionen und Regimenter verfügen über Feld- und Zahlbureaux. Allen Zahlmeistern sind Kassiere (cashiers) zugeteilt. Man unterscheidet Basis-, Feld- und Kommando-Kassiere.

Jeder Kassier ist für die Richtigkeit seiner Komptabilität verantwortlich (on questions of „regularity“ the Paymaster is responsible to the accounting officer at the War Office).

Die Kommandanten der Kompagnien, Schwadronen, Batterien und der Truppenkörper erhalten Vorschüsse für den Sold ihrer Mannschaften und für Ausgaben, die nicht direkt von Kassieren bezahlt werden. „Kein Offizier darf Vorschüsse für Zahlungen, die nicht durch eine andere Instanz geleitet werden können, ablehnen. Er ist dafür verantwortlich. Die Vorschüsse bleiben auf die allernötigsten Mindestbeträge beschränkt, um Verluste durch Gefangennahme oder andere Umstände zu vermeiden.“ (Regulations, p. 193).

Über Verpflegung und Erlös aus Abfällen ist genau Rechnung zu führen. Verantwortlich dafür sind die Einheitskommandanten und Quartiermeister.

Auf Monatsende erfolgt über alles Abrechnung. Das Original mit den Belegen geht an den zuständigen Zahlmeister, eine Kopie bleibt in den Händen des Rechnungsführers.

Hinsichtlich Sold gibt es zwei Hauptkategorien von Soldaten:

1. solche, die Normalsold (normal rates of pay),
2. solche, die Kaufleute-Sold (tradesmen's rate of pay) erhalten.

Die Wehrmänner der zweiten Kategorie finden in der Einheit besondere Verwendung.

Der Sold richtet sich überdies nach dem Dienstalter; er ist wöchentlich auszusahlen. Am Zahltag wird der Soldbetrag in das persönliche Soldbüchlein jedes Soldaten eingeschrieben und vom Einheitskommandanten bescheinigt. Der Wehrmann quittiert auf der Soldliste, und der den Sold auszahlende Offizier bescheinigt am Schlusse des Formulars die Richtigkeit. Das Original der rekapitulierten Monatszählliste geht an den Zahlmeister der Basis, nachher an den Regimentszahlmeister. Ein Doppel behält die Einheit.

Die Sold-(Zahl-)liste ist ein grosses Formular von 45×60 cm, hat viele Kolonnen und reicht nur für 10 Mann, weil jeder viel Raum beansprucht. Kopf = Einheit, Monat, Jahr, Folio.

Die erste Kolonne ist für den Übertrag der Zahlungen vom vorhergehenden Monat bestimmt. Die zweite Kolonne ist reserviert für: Armee Nr., Grad, Name, Datum der Rekrutierung, Soldkategorie, Art der Zulagenberechtigung, Datum des zweiten Prüfungszeugnisses — alles abgekürzt nach einem Schlüssel.

Zwei Beispiele mögen dies veranschaulichen:

2634313 G D S		2341245 G D S
Axon W.	oder	Buckland J.
A. 3. M. Q.		E. 1. 11. 27. M.
2. C. 2. 3. 24.		B. 56.

Diese Angaben werden vom Zahlmeister ausgefüllt, bevor die Einheit die Formulare erhält.

Nachher folgen die Kolonnen Sold (Anzahl Tage und Betrag); Kleiderentschädigung; andere Guthaben, z. B. Erlös aus Altkleidern, Familienzulagen; Be-

lastungen, z. B. bezahlte Rechnungen für Schneider, Schuhmacher, Wäsche, Beschädigungen, Versicherung; Zahlungen an den Mann während des Monats (Zahltag, event. Vorschüsse); Bilanz; Unterschrift des Wehrmannes; Bemerkungen; Verpflegungsberechtigung und Mutationen (nicht bezogene, aber vergütete Portionen, Spitalaufenthalt, Urlaub etc.).

Für die Urlaubstage wird kein Sold ausbezahlt, dagegen Verpflegungs- und Logisvergütung und nach Umständen eine Entschädigung für Heizung und Beleuchtung.

Die Erstellung einer derartigen Zahlliste scheint uns wohl äusserst kompliziert zu sein; aber der praktisch veranlagte Engländer ist sicher anderer Meinung. Er zieht es vor, auf einem einzigen Formular alles zu notieren, was mit Geld und Verpflegungsberechtigung zu tun hat. So ist er imstande, mit einem Blick auf die Sold- oder Zahlliste über die ganze Komptabilität jedes Wehrmannes stets orientiert zu sein. — Es besteht kein Zweifel, dass der englische Rechnungsführer mit L., sh. und d. ebenso rasch operiert wie wir mit Fr. und Rp.

Eine Zusammenstellung der Soldansätze konnte im benutzten Quellenmaterial nicht gefunden werden — und das „Royal Warrant for Pay“ ist nicht erhältlich — dagegen ergeben sich aus einer Faksimile Zahlliste vom Januar 1929 Tagesansätze 2 sh., 2 sh. 6 d., 3 sh. 6 d., 4 sh. und Kleiderentschädigungen von 4, 6, 7, 8 d. pro Tag.

Ausgediente Wehrmänner haben Anspruch auf eine Pension, die natürlich auf dem Dienstalder, der Soldkategorie und den übrigen persönlichen und dienstlichen Verhältnissen beruht.

X. Schlusswort

In der heutigen Zeit und nach dem Kriege hat die Militärverwaltung ungeheure Summen zu bezahlen.

Abgesehen von dem enormen Kriegsmaterial aller Art, das Milliarden verschlingt, und den unermesslichen Werten an Zerstörung und Vernichtung, die beim Wiederaufbau den Finanzhaushalt schwer schädigen, ja einen Staat ruinieren können, verursacht der schreckliche Krieg in zahllosen Familien grosse schmerzliche Lücken, die viel tragischer sind, als alle materiellen Verluste.

Den trauernden Müttern, Kindern und Waisen bedeuten die ausgerichteten Pensionen für ihre lieben Toten wohl eine finanzielle Hilfe, sie entfachen aber auch immer wieder neuen Seelenschmerz, und die Legionen von Kriegsinvaliden und Krüppeln, die zum grossen Teil in der Blüte der Jahre ihre Zukunft, ihr Lebensglück vernichtet sehen, mit staatlichen Unterstützungen vorlieb nehmen und sich mit ihrem bedauernswerten Schicksal abfinden müssen, sind furchtbare Ankläger an die Kultur und Zivilisation.

Wir Schweizer aber, die wir von all dem Grässlichen und Grauenhaften gnädig verschont geblieben sind, dürfen über kleine Einschränkungen und geringe Opfer nicht murren. Das ist alles nichts im Vergleich zu den mannigfachen Opfern und tapfer ertragenen Leiden, der Not, der Schmach und dem Elend in den Kriegszonen.

Einkehr halten wollen wir und uns geloben, in Einigkeit und unverbrüchlicher Treue mit Herz und Hand alles zu tun zum Schutze und zur Erhaltung unseres ewigschönen Vaterlandes.

Literaturverzeichnis

1. **Boykott:** The Elements of Imperial Defence, Aldershot.
2. **Cordington, Colonel:** What is the Territorial Army? London 1933.
3. **Field Service Regulations, vol. I, Organization and Administration.** London 1930.
4. **Fillingham & Villate:** Les Armées de l'empire britannique. Paris 1929.
5. **Golowin, general (übersetzt):** Die Weltmacht Grossbritanniens. Berlin 1936.
6. **Hampden Gordon:** The War Office. London 1935.
7. **Lindell Hart:** The Defence of Great Britain. London 1939.
8. **Lindsell, brigadier:** Military Organization and Administration. Aldershot 1936.
9. **Ploetz:** Weltgeschichte.
10. **Regulations for Recruiting for the Regular Army and the Militia.** War Office 1922.
11. **Stoye:** Das britische Weltreich. München 1935.
12. **Supply Manuel (War).** London 1909.
13. **Temple Clarke:** Transport and Sport in the Great War Period. London 1938.
14. **Zeitschrift für die Heeresverwaltung, Berlin, verschiedene Jahrgänge (Umschau).**
15. **Zeitungsartikel und Fachschriften der Gegenwart.**

Neu-Ausgabe des „Handbuches für den Komptabilitäts- und Verpflegungsdienst“

Immer wieder werden wir aufgefordert, unser kurz vor dem gegenwärtigen Aktivdienst herausgegebenes „Handbuch für den Komptabilitäts- und Verpflegungsdienst“ zu revidieren und es den veränderten Verhältnissen, wie sie der Aktivdienst mitgebracht hat, anzupassen. Wir planen deshalb— vorbehaltlich der Zustimmung der massgebenden Instanzen — eine Neubearbeitung dieses Nachschlagewerkes.

Sicher sind durch die Verwendung des bisherigen „Handbuches“ da und dort Wünsche und Ideen für eine Ergänzung bzw. Änderung aufgetaucht. Wir fordern daher unsere Leser auf, an der Herausgabe eines neuen „Handbuches für den Aktivdienst“ tatkräftig mitzuarbeiten und uns Vorschläge für eine Ergänzung oder Umgestaltung — natürlich immer im Rahmen der vorgeschriebenen Komptabilität und des gegenwärtigen Verpflegungsdienstes — einzusenden. Brauchbare Vorschläge werden wir mit Abgabe eines *Gratis exemplares* und zudem event. eines bescheidenen *Honors*, wofür wir aus dem Erlös des bisherigen „Handbuches“ eine totale Summe von Fr. 200.— aussetzen, honorieren. Die Verteilung des *Honors* liegt dabei endgültig im Ermessen der Redaktions-Kommission. Die Vorschläge sind bis zum 15. Mai 1941 dem Unterzeichneten einzureichen.

An die Arbeit!

Hptm. A. Lehmann, Seestr. 334, Zürich 2.