

Erfahrungen aus dem Feldzug in Korea

Autor(en): **Rufener, F.A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **26 (1953)**

Heft 5

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517126>

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.

zweite Meldekarte als Duplikat bezeichnet war. Schliesslich wurden auf Grund von zweifach ausgefertigten Meldekarten 45 (37) Doppelzahlungen von verschiedenen Ausgleichskassen gemacht.

Die unrichtige Ausfertigung von Meldekarten besteht vor allem in der Bescheinigung unbesoldeter Urlaubstage, in der Doppelbescheinigung von Dienstagen beim Uebertritt in eine andere Einheit oder bei Evakuierung in ein Spital, und ferner in der Bescheinigung von Dienstagen vor dem Einrücken oder nach der Entlassung, die keine Anspruchsberechtigung auf Erwerbsausfallentschädigung hatten.

Major O. Schönmann

Erfahrungen aus dem Feldzug in Korea

In den letzten drei Nummern der amerikanischen Zeitschrift „The Quartermaster Review“ sind verschiedene Artikel erschienen, in denen über den Verpflegungsdienst und Nachschubprobleme auf dem koreanischen Kriegsschauplatz berichtet wird. Wir haben einige Punkte herausgegriffen, möchten aber hinweisen, dass das amerikanische Heer über Mittel und Material verfügt, die mit unseren Verhältnissen nicht verglichen werden können.

Verpflegung

In Korea wird eine 4200 Kalorien aufweisende Tagesportion abgegeben, deren genaue Zusammensetzung nicht veröffentlicht wurde. Die achte Armee sei die am besten ernährte Truppe der USA. Der strenge koreanische Winter zeigte deutlich die Wichtigkeit einer genügenden Ernährung. Um die erforderliche Menge an Kalorien zu gewährleisten, erhielten die Truppen in Gebieten unter 0° eine zusätzliche Zuteilung von Brot, Margarine, Weizenmehl, Milch, Kartoffeln, Konfitüre und Gelée. Ferner wird bei strenger Kälte mehr Kaffee nachgeschoben. Die Frontkämpfer erhalten täglich zwei warme Mahlzeiten, in vielen Fällen jedoch deren drei, je nach Distanz Küche—Truppe und dem Zustand der Kommunikationen. Vielfach wird das Essgeschirr bei der Küche aufbewahrt und mit der Verpflegung nach vorne gebracht.

Die Herstellung von Brot bildete seit jeher eine wichtige Tätigkeit des Qm.-Korps. Pro Tag gelangt zu zwei Mahlzeiten frisches Brot zur Abgabe, für die dritte jedoch Brotersatz. In den Bäckereien werden auch koreanische Hilfskräfte beschäftigt. Der Nachschub von Fleisch, Geflügel und Fisch wurde durch den Einsatz von Kühlwagen und durch Verwendung von Kühlanlagen (Depots) rationeller und hygienischer gestaltet. Dank neuer Zubereitungsmethoden erfreuen sich Gefrierfleisch, gefrorene Fische und Geflügel bei der Truppe grosser Beliebtheit. Das Qm.-Korps hat in Japan grosse Landwirtschaftsbetriebe aufgezogen, die für die Armee jährlich Millionen von kg Frischgemüse produzieren. Der Nachschub nach Korea erfolgt in den meisten Fällen durch Frachtflugzeuge. Kohl, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Kartoffeln sind die hauptsächlichsten Gemüsesorten, die nachgeschoben

werden, währenddem an Früchten in erster Linie Äpfel, Orangen und Zitronen zur Abgabe gelangen. Für heisses Wetter ist eine erhöhte Zuteilung von Zitronen festgelegt worden, um der Truppe die Herstellung von Zitronenwasser zu ermöglichen. Die Erfahrung habe gezeigt, dass frisches Zitronenwasser viel bekömmlicher sei, als durch Pulver hergestellter Sirup.

Ein Berichterstatter kommt zum Schluss, die gemachten Erfahrungen würden dazu beitragen, dass in Zukunft nur noch im grössten Kampf Büchsenartikel nachgeschoben würden. Aus psychologischen Gründen sei, wenn immer es die Verhältnisse gestatten, eine frische Tagesportion abzugeben. Durch die erzielten Fortschritte (Transportmittel, Verpackung, Kühlanlagen usw.) sollte dies in der Regel möglich sein.

Nachschub

Ueber die Versorgung durch die Luft (Winter 1950) wird erwähnt, dass man dazu übergegangen sei, die meisten Nachschubgüter direkt an den Fallschirmen zu befestigen, um so die Verwendung der teuren Behälter zu umgehen. Das einzige Problem bilde die Beschaffung des Seilmaterials. Dieses Verfahren weise grosse Vorteile auf und bilde eine grosse Ersparnis. Durch die Verwendung von farbigen Fallschirmen für die einzelnen Warengattungen sei die Truppe sofort aufgeklärt über den Inhalt und die Art der nachgeschobenen Güter. Ru.

Zahnfleischerkrankungen und Ernährung der Truppe

von Hptm. E. Scheurer, Dr. chem.

Zu Beginn des zweiten Weltkrieges stationierten deutsche Truppen in Norwegen. Es machten sich bald nach der Besetzung Zahnfleischaffektionen in aussergewöhnlichem Masse bemerkbar. Als anzuwendende Behandlungsmethode sahen nun die einen Aerzte die Verabfolgung von Vitamin C in Form von Ascorbinsäure vor, während die andern Kalkzufuhr vorzogen, weil letztere Aerzte die Ursache der Erkrankung im weichen (kalkarmen) Wasser Norwegens erblickten. Es ist das kalkärmste Wasser Europas, vielleicht sogar der ganzen Welt. Grossversuche haben dann bewiesen, dass die Meinungsverschiedenheit, ob Vitamin C- oder Kalkarmut ursächlich mit Zahnfleischentzündungen zusammenhängt, im Sinne der Kalkfrage entschieden ist. Allerdings handelt es sich nicht um das Kalzium (Kalk) allein, sondern um einen ganzen Fragenkomplex, der hiermit verbunden ist.

Dr. Werner Lange (Köln) schreibt diesbezüglich eine Studie: „Die Gingivitis ulcerosa in Beziehung zum Kalkmangel“ in der Zeitschrift „Blätter für Zahnheilkunde“ Nr. 2, 1953. Wir entnehmen daraus frei einige unsere Leser speziell interessierende Angaben: Oft nahm man diese Zahnfleischerkrankungen als Skorbutan. Aber dann heilten sie mit Kalk aus, nicht mit Vitamin C (antiskorbutisches