

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 15 (1942)

Heft: 3

Artikel: Die Verpflegung des Gebirgssoldaten im Winter

Autor: Straub, E.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516613>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.04.2026

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

DER FOURIER

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Die Verpflegung des Gebirgssoldaten im Winter*)

von Oberstlt. E. Straub, Div. K. K., Zürich

Der Dienst im Gebirge stellt an den Wehrmann in jeder Hinsicht grössere Anforderungen als im Felde. Gegenüber dem Sommergebirgsdienst verlangt der harte Dienst im Winter überall gesteigerte Leistungen. Dies beweisen ganz besonders die gegenwärtigen Erfahrungen der Kämpfe in Finnland und Russland. Die Sicherstellung einer geeigneten Truppenverpflegung ist dabei von nicht zu unterschätzender Bedeutung.

Alle Organe des Verpflegungsdienstes, vom Fouriergehilfen bis zum Kriegskommissär, tragen die hohe Verantwortung für die richtige Zusammensetzung, den Nachschub und die Zubereitung der Verpflegung unter bestmöglicher Beobachtung der massgebenden Bedingungen hiefür. Wegleitend bleiben die Anforderungen des Dienstes, die klimatischen Verhältnisse und die bürgerliche Lebensgewohnheit des Wehrmannes, solange die Beschaffung der Lebensmittel die landesübliche Kost noch ermöglicht.

Nahrungsbedarf

Der Nahrungsbedarf des Soldaten ist eine bewegliche Grösse. Dies gilt sowohl für die Menge der benötigten Lebensmittel als auch für die Auswahl nach ihrer Zusammensetzung. Was und wieviel der Soldat isst, hängt ab von seinem Alter, seiner körperlichen Anlage, seiner Tätigkeit, dem Klima und der Jahreszeit. Die Nahrung stellt den Betriebsstoff dar, der zusammen mit dem in der Luft eingeatmeten Sauerstoff den Körper am Leben behält. Der Mensch bedarf verschiedener Nährstoffe zum Aufbau seines Körpers, zur Erhaltung der Körperwärme und zur Arbeitsleistung, so vor allem Eiweiss, Fett, Kohlehydrate, Wasser, Mineralstoffe und Wirkstoffe, wie Vitamine, Hormone und Enzyme (Fermente). Die ersten drei Nährstoffe sind Wärme- und Energiespender. Eiweiss ist vorwiegend enthalten in Fleisch, Käse, Eiern und Hülsenfrüchten. Fett steht uns vornehmlich zur Verfügung in Butter, Milch, Käse, Speck, Schmalz, Palmin und den Ölen. Kohlehydrate (Zucker, Stärke, Zellulose) sind hauptsächlich in den Grün- und Trockengemüsen enthalten. Zu den Mineralstoffen unserer Nahrung gehören neben Speisesalz vor allem Kalk- und Phosphorsäuresalze. Ausser diesen eigentlichen Nährstoffen muss unsere Nahrung auch Wirkstoffe enthalten, die in die Lebensvorgänge steigernd oder hemmend eingreifen und besonders den Stoffwechsel, das Nervensystem und das Wachstum beeinflussen. Vitamine muss man dem Körper zuführen, währenddem die Hor-

*) Erschienen in Nr. 25 (20. Februar 1942) im „Schweizer Soldat“.

mone (Inkrete von Drüsen und andern Organen, die direkt in die Blutbahn abgeschieden werden) sich im menschlichen Körper bilden. Fehlen diese Wirkstoffe, so treten Mangelkrankheiten auf. Krankhafte Veränderungen im Organismus werden hervorgerufen durch das Fehlen von Hormonen. Über den chemischen Bau der Enzyme sind wir nur teilweise aufgeklärt. Sie befinden sich an pflanzlichen und tierischen Zellen und sind für die Erzeugung gewisser chemischer Umsetzungen unerlässlich. Der ganze Stoffwechsel, die Verdauung und die Atmung beruhen auf stoffspaltenden Vorgängen, auch die Gärung.

Diese grundlegenden Begriffe moderner Ernährungslehre sind auch für die Gestaltung des Speiseplanes der Militärküche massgebend, sowie die Festlegung der sogenannten

Tagesportion.

Dass diese Ansätze, die grundsätzlich für Feldtruppen aufgestellt sind, nicht hinreichen zur Erhaltung der Leistungsfähigkeit unserer Gebirgstruppen im Winter, hat sich schon in den Winter-Wiederholungskursen vor dem Aktivdienst klar gezeigt. Diesem Umstand wurde denn auch gleich zu Beginn des Aktivdienstes Rechnung getragen, indem zur Deckung der Kosten der sogenannten „Gemüseportion“ ein Zuschlag von 5 Rappen für Höhenunterschiede der Küchenstandorte im Gebirge von je 200 zu 200 m gewährt wurde. Genügte diese Erhöhung im Sommer, so war damit im Winter bei Truppenbewegungen absolut nicht auszukommen. Mehr und mehr dringt sich die Einsicht durch, dass im Winter eine ganz anders zusammengesetzte Tagesportion abgegeben werden muss als im Sommer. Man geht heute sogar so weit, im Gebirge eine besondere Tagesportion festzulegen für Höhen bis zu 3000 m und darüber. Unsere Armeeleitung ist ständig bemüht, unsere „weissen Truppen“ zweckmässig zu ernähren, denn die Erfahrung der neuesten Winterfeldzüge zeigt unzweideutig, dass auch im Winter im Gebirge in grösseren Verbänden gekämpft werden kann und muss. Wenn auch die Maschinen nicht mehr vorwärts kommen, so ist es der Soldat, der immer noch marschiert. Also kommt es letzten Endes auf ihn an. Die Leistungsfähigkeit des Wehrmannes wird im wesentlichen durch dessen Ernährung erhalten und gefördert, so dass also den verpflegungstechnischen Fragen erhöhte Bedeutung zukommt.

Gestützt auf die in den letzten Jahren in den Wintergebirgsausbildungskursen gemachten Erfahrungen setzt sich die derzeitige Tagesportion zusammen aus:

Normalansätze für den Wintergebirgsdienst:

Brot:

- 600 g frisches Brot oder
- 1 Portion Knäckebrötchen oder
- 1 Portion Zwieback.

Fleisch:

- 250 g frisches Fleisch oder
- 200 g Rauchfleisch oder Speck.

K ä s e:

100 g Emmentaler oder Greyerzer oder
1½ Portion Schachtelkäse.

G e m ü s e p o r t i o n:

1000 g Grüngemüse und Obst
200 g Trockengemüse
40 g Speisefett oder Öl
20 g Kochsalz
60 g Zucker
15 g Kaffee mit Zusatz mit 4 dl Milch oder
50 g Schokoladepulver mit 3 dl Milch
6 g Schwarztee.

K o n s e r v e n b e z u g s b e r e c h t i g u n g:

1 Frühstückskonserven (Militär-Ovomaltine) pro Tag
1 Dose Kondensmilch pro Woche (als Frischmilchersatz)
4 Portionen Suppenkonserven pro Woche.

Damit kommt man den ausländischen Rationen für Gebirgstruppen beträchtlich nahe. So beträgt die italienische Portion beispielsweise (für Standorte über 1200 m bis 3000 m im Winter):

Brot: 500 g.	50 g Fett
Fleisch: 300 g oder	30 g Salz
200 g Fleisch und 100 g Speck.	50 g Zucker
Käse: 100 g.	50 g Schokolade
600 g Kartoffeln	15 g Kaffee mit 5 dl Milch oder
400 g Gemüse	50 g Schokoladepulver mit 4 dl Milch
120 g Trockengemüse	10 g Tee.

(Über 3000 m sind die Ansätze noch erhöht.)

Wir können hier nicht auf die Zusammensetzung unserer Verpflegung nach Kaloriengehalt eingehen.

Wir stellen lediglich fest, dass diese Mengen einfach nötig sind, um den Soldaten leistungsfähig zu erhalten und ihn hauptsächlich gegen die Kälte zu schützen. Dass es dabei nicht nur an der Verpflegung, sondern ebenso an einer guten Ausrüstung liegt, braucht hier nicht besonders betont zu werden. Von ausschlaggebender Bedeutung aber ist die

Kochausrüstung.

Sowohl für die Zubereitung als auch für den Nachschub der Verpflegung sind wir von den uns zur Verfügung stehenden Kochgeräten und Transportmitteln abhängig. Die vorhandenen Kochgelegenheiten bestimmen meistens über die Verpflegungsart, währenddem der Nachschub sich auf die verfügbaren Schlitten und Träger beschränken muss.

Bis heute wurde den im Hochgebirge stationierten Posten und Patrouillen die Verpflegung auf Norweger Schlitten (vielfach mit Hundezug) in Kochkisten nach-

geschoben. Dabei machten sich grosse Unzulänglichkeiten fühlbar. Die schweren Kochkisten zu 25 und 15 Liter Inhalt mit ihrem Eigengewicht von 33,5 bzw. 28,5 kg können auf grosse Entfernungen nicht vom Manne getragen werden. Unsere Bestrebungen gehen deshalb dahin, eine Kochkiste in leichter Ausführung zu schaffen, die uns trotz der Einführung der Essensträger als notwendig erscheint, um so eine ständige Marschbereitschaft sicherzustellen.



Links: Verpflegungszubereitung im Einzelkochgeschirr mittels gasförmigen Brennstoffes. — Unten: Gruppenkochstelle in einer Schneegrube; als Unterlage für das Brennholz dienen Tannenzweige. (Zensur-Nr. VI B 9585 und 9590.)



Sehr oft kommen einzelne Soldaten oder kleine Gruppen im Gebirge in die Lage, sich ihre Nahrung aus mitgeführten rohen Lebensmitteln im Einzelkochgeschirr (Gamelle) selbst zubereiten zu müssen. Hierzu haben sich die Primus-Kochapparate bisher am besten bewährt. Versuche haben ergeben, dass bei sonnigem, windstillem Wetter folgender Zeitbedarf erforderlich war, um aus Schnee eine Gamelle (2 Liter) siedendes Wasser zu erhalten: Primus-Kocher 18 Minuten, Meta-Kocher 35 Minuten.

Um bei ungünstigen Verhältnissen eine Gamelle siedendes Wasser mit Holzfeuer (5—6 Holzscheitchen, ca. 500 g, 1 Zeitung als Unterlage auf den Schnee) zu erhalten, brauchte es 26 Minuten bis zum Schmelzpunkt und 61 Minuten bis zum Siedepunkt.

Kochversuche auf 2400 m Höhe bei 8° Kälte, um aus Schnee 2 Liter siedendes Wasser zu erhalten, ergaben:

Primus-Kocher:

Zeitaufwand: 23 Minuten bis Schmelzpunkt,
48 Minuten bis Siedepunkt.

Materialverbrauch: ca. 2 dl Benzin.

Meta-Kocher:

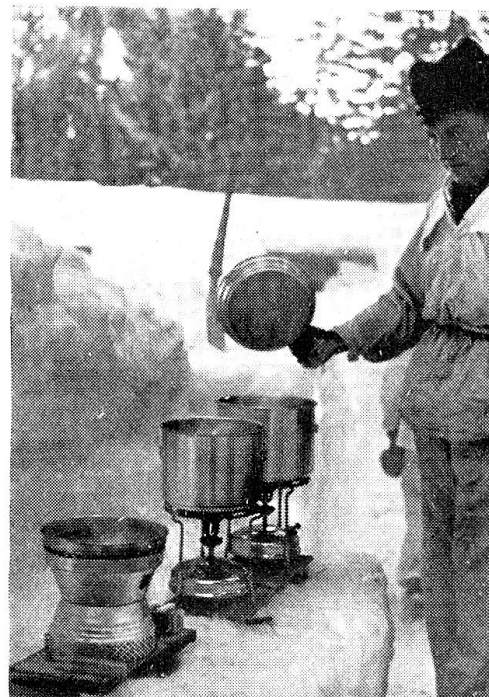
Zeitaufwand: 42 Minuten bis Schmelzpunkt,
65 Minuten bis Siedepunkt.

Materialverbrauch: ca. 20—25 Tabletten.

Meta-Brennstoff hat allerdings den Vorteil, in Höhen über 3000 m an Heizkraft nichts einzubüssen, während die Vergaser in diesen Höhen rasch an Leistungsfähigkeit verlieren. Für stationäre Verhältnisse (Eisstellungen, Verteidigungen, auch K. Z. usw.) ist dem Primus-Kocher unbedingt der Vorzug zu geben. Er ist sehr wirtschaftlich, leistungsfähig und leicht. Allerdings muss der Apparat sehr sorgfältig gepflegt und peinlich sauber gehalten werden, da sich die Düse sehr leicht verstopft. Meta-Brennstoff entwickelt starke Verbrennungsgase, die sich in Schneehöhlen gefährlich auswirken können, was bei Benzin- und Spiritbrennern weniger zutrifft.

Nicht ausser acht zu lassen sind aber bei all diesen Brennstoffen die Probleme der Beschaffung und nicht zuletzt auch der Kosten. Benzin, Petrol und Spirit sind durch die sich stets steigenden Importschwierigkeiten beschränkt und der Verbrauch an Meta-Brennstoff ist viel zu hoch und kostspielig. So bleibt also nur noch unser gutes Holz und namentlich die daraus hergestellte Holzkohle. Das geringe Gewicht der Holzkohle gewährleistet deren bestmöglichen Nachschub und die Rauchlosigkeit in der Verbrennung gereicht der Truppe in Stellung zu einem wesentlichen Vorteil. Die Gewinnung von Holzkohle als eigentliches Gebirgsbrennholz ist daher kräftig zu fördern.

Erster Grundsatz in der Winter-Verpflegung ist: viel und warm verpflegen. Dabei ist die möglichst häufige Abgabe von gut gezuckertem, heissem Tee von Vorteil. Mit Saccharin oder andern Ersatzstoffen gesüsster Tee ist aber wirkungslos, denn der Nährgehalt des Zuckers allein stärkt den Gebirgssoldaten. Die Brennstoffprobleme sind daher unzertrennlich mit den Ernährungsgrundsätzen verbunden. Halbroh zubereitete Verpflegung mangels Brennstoffen, bewirkt Magenstörungen und Erkältungskrankheiten, die den Mann schwächen und sogar kampfunfähig machen können. Zudem bedeutet dies nutzlose Vergeudung von Lebensmitteln. Beim Hochgebirgsdienst macht sich ganz besonders ein starkes Durstgefühl bemerkbar, so dass auch dem Problem der Trinkwasserversorgung bzw. -gewinnung



Meta-Kocher und Primus-Kocher (hinten) sind namentlich für Patrouillen sehr zweckmässige Kochausrüstungen. (Zensur-Nr. VI B 9584.)

grösste Bedeutung zukommt. Meistens wird man sauberen Schnee oder klares Eis einschmelzen müssen, was aber wiederum sehr grosse Mengen Brennstoffe braucht.

Neben der Brennstoff- und Wasserversorgung sowie der Kochausrüstung sind die Transport- bzw. Nachschubmöglichkeiten der Lebensmittel für die Gestaltung der Verpflegung wohl von ausschlaggebender Wichtigkeit. Auch hier haben sich die Schwierigkeiten vergrössert. Im Interesse der



Verpflegungs-Nachschub in Kochkisten mittels Hundezug (Zens.-Nr. VI Br 899)

Triebstoffeinsparung muss für die Offenhaltung der Alpenstrassen auf die motorisierten Transportmittel verzichtet werden. Die Winterwege müssen daher unter Umständen nach alter Väter Weise durch Pferde und Kühe festgetreten werden, um sie nachher für den Schlittenzug gebrauchsfähig zu machen. Bedingt durch den Umstand, dass in der Hauptsache der gesamte Nachschub in die Winterstellungen doch vom Manne, d.h. mit dem Tragräf und Skiern ausgerüsteten Soldaten, bewältigt werden muss, haben wir das Gewicht und das Volumen der Lebensmittel unbedingt auf das weitmöglichst reduzierte Ausmass zu beschränken. Daher ist der Nachschub von Frischgemüse ausgeschlossen, ganz abgesehen davon, dass diese durch den Transport gefrieren und ungeniessbar würden. Wir sind in der glücklichen Lage, über sehr gute, getrocknete Gemüse zu verfügen. Diese haben sich sehr gut bewährt, da sie bei richtiger Zubereitung ungefähr den gleich hohen Vitamingehalt beibehalten, wie das Grüngemüse. Wegen ihres geringen Gewichtes

eignen sie sich vorzüglich für den Transport. Dazu kommt noch, dass diese Gemüse gar keine Abfälle ergeben, sondern im vollen Gewichte ausgenützt werden können. Sie sind der Verderbnis durch Kälte und Feuchtigkeit viel weniger ausgesetzt als das Frischgemüse und bilden daher einen wertvollen Artikel für die Verpflegungsdepots. Diese wesentlichen Vorzüge überwiegen bei weitem die Nachteile einer etwas längern Kochdauer, was einen grössern Brennstoffverbrauch bedingt.



Brennholz-Nachschub durch Trägerkolonne unter dem Schutze unsichtigen Wetters.
(Zensur-Nr. VI B 9693.)

Um den Transport nutzlosen Gewichtes zu vermeiden, ist man auch dazu übergegangen, die Kondensmilch durch Vollmilchpulver zu ersetzen. Sodann wird auch das Frischbrot, nicht zuletzt auch wegen seiner beschränkten Haltbarkeit, durch das leichte, nahrhafte und sehr bekömmliche Knäckebrötchen, das wegen seines geringen Wassergehaltes auch bei strenger Kälte nicht gefriert, ersetzt. Immerhin können wir auf das Frischbrot als unser Hauptnahrungsmittel nicht verzichten, da es als notwendiges Füllmittel zur Erreichung des Sättigungsgefühls unerlässlich ist. Der Broterzeugung ist daher alle Aufmerksamkeit zu schenken. Was nicht in Zivil- und Festungsbäckereien erbacken werden kann, wird in Feldbäckereien erzeugt. Dabei ist uns die Erfahrung aus dem Aktivdienst 1914—1918 zugute gekommen, indem wir diese Bäckereien gleich von Anfang an in Steinbauten gelegt haben. In Holzbaracken errichtete Feldbäckereien haben sich im letzten Aktivdienst im Gebirge nicht bewährt, denn es konnte nur mit einem verschwenderischen Holzverbrauch gebacken werden.

Wie sehr all diesen Faktoren Rechnung getragen werden muss, zeigen die gegenwärtigen Kriegserfahrungen. Ostfrontberichte besagen hierüber z. B. folgendes:

„Die Verpflegung, die hunderte von Kilometern mit Lastwagen herangeholt wird, ist zu einem festen Eisklumpen gefroren. Der Inhalt der Büchsen ist knochenhart, das Brot ist hart wie Stein. In dem Wärmegestell wird die Verpflegung nicht nur aufgetaut, sondern sie wird darüber hinaus erwärmt, soweit wie sie es verträgt. Dann wird sie verteilt. Die Trägerkolonnen stehen mit Säcken bereit, um die Verpflegung in Empfang zu nehmen. Sie haben diese mehrere Stunden lang zu tragen, bis sie zur Truppe in die entferntesten Bunker kommt. Die Brote sind so heiss geworden, dass der Kamerad in der vordersten Linie sie nach vielen Stunden noch warm empfangen kann. Büchsenfleisch ist weich und bekömmlich.“

Eine echte Winterszene wird wie folgt beschrieben:

„Ein gewaltiges Weinfass von gut halber Mannshöhe steht da. Ringsherum ein hoch aufloderndes Feuer. Und obendrauf sitzt ein finnischer Soldat, der sich bemüht, das Spundloch einzuschlagen. Der Wein muss auftauen, denn er soll heute an die Kompagnien ausgegeben werden. Dicht daneben steht einer, der sägt und sägt. Was sägt er nur? Eine dicke runde Scheibe bearbeitet er mit der Bogensäge. Es ist ein Rad Schweizer Käse, den er in grosse Portionen zerteilt; der Käse ist so hart gefroren, dass man ihm mit dem Messer nicht mehr beikommen kann. Das Wasser für den Kaffee wird aus dem See gehackt oder es wird Schnee gesammelt und aufgetaut.“

Dass der Käse leicht gefriert, ist übrigens eine Erfahrung jedes Gebirgs-soldaten. Er kann dies meistens dadurch verhindern, dass er das Stück Käse in das Brot „eingräbt“, indem er die Brotportion entzweischneidet und etwas Krume herauschneidet und dann die beiden Hälften wieder zusammenlegt in den Brotsack.

Da auch die Fleischkonserven in der Regel rasch gefrieren, sind sie für Zwischenverpflegungen nicht geeignet, sondern können nur gegessen werden, wenn sie vorher aufgetaut und erwärmt worden sind. — Als Frischfleisch-Ersatz kommt daher Dörr- und Rauchfleisch, sowie ganz besonders Speck zur Verwendung.

Als wertvolle Ergänzung kennen wir nun auch das gedörrte Obst (Apfel- und Birnenschnitze, Zwetschgen sind als Importartikel schwer erhältlich geworden).

Eine ausgesprochene Gebirgsverpflegung ist die *Ovomaltine*, die selbst in kaltem Wasser leicht löslich ist und gegebenenfalls auch roh genossen werden kann. Immerhin müssen wir uns auch an die rationierte Abgabe dieses Produktes halten.

Zur *Patrouillen-Verpflegung* eignet sich am besten die bewährte Suppenkonserve. Deren Kochdauer sollte aber wenn möglich noch herabgesetzt werden können. — Suppe ist als die einfachste Truppenkost wohl für warme Verpflegung im Hochgebirge als am geeignetsten, doch sollte sie nicht zu dick zubereitet werden.

Die vorstehend erwähnten Hinweise dürften genügen, um zu erkennen, von welchen Umständen die Zusammensetzung und Zurichtung der Wintergebirgsverpflegung unumgänglich bestimmt wird. Dazu ist zu beachten, dass die Schwierigkeiten viel grösser sind als im Sommer, da es gewöhnlich auch an guter Unterkunft fehlt. Diese bedingt ebensowohl eine mehr oder weniger nahrhafte Speise. Wir kennen neben der primitiven Hochgebirgsbaracke die Zelt- und Schneehöhlenunterkunft. Es kann hier wegen Raumangel nicht auf die Unterkunftsverhältnisse und Beschaffenheit im Gebirge eingetreten werden. Es genügt zu wissen, dass eine

solche Unterkunft nur ausgehalten werden kann, wenn der Mann gut gepflegt ist. Dies beweist eindringlich, wie wichtig die Versorgung unserer Soldaten im Winter ist.

Widerstandsfähig ist aber nur, wer seine körperliche Leistungsfähigkeit durch hartes Training und durch vernünftige Lebensweise mit wenig Alkohol- und Tabakgenuss zu erhalten weiss.

Körperliche und seelische Gesundheit und Kraft jedes einzelnen Wehrmannes sind die sichersten Grundlagen unserer Wehrkraft.

Die Armee und der Anbauplan Wahlen

von Fourier F. Hasler, Basel

Die schrumpfenden Vorräte und die kärglichen Importe zwingen unser Land gebieterisch zur Selbstversorgung. Man hat in der Armee bis jetzt versucht dem Mangel durch gewisse Einschränkungen (Rationierung der Trockengemüse laut I. V. A. 41, Einschränkung des Fleisch- und Käseverbrauchs laut A. W. Nr. 40, Ziff. 1 und 2, Milchrationierung laut A. W. Nr. 43) zu begegnen. Ausserdem wurde eine Verbrauchsumschichtung von ausländischen Trockengemüsen zu den einheimischen Gemüsen angestrebt. Man passte sich also an.

Der Kampf gegen den Ernährungsmangel, dem wir nicht ausweichen können, gilt es jedoch mit mehr Energie und mit andern Mitteln aufzunehmen. Gewiss stehen wir in diesem Kampf noch nicht in Fühlung mit dem Feind. Wir sollen den Hunger aber nicht erst abwehren, wenn er in unsere „Linien“ eingebrochen ist. Nein, wir müssen die Offensive übernehmen! Der Plan Wahlen, d. h. der Weg zur Selbstversorgung, ist unser wichtigstes Streitmittel. Vielerorts wurden die durch den Anbauplan geforderten Ackerflächen nicht erreicht. Die Bedeutung dieser Tatsache ist nicht zu unterschätzen. Wo liegen die Fehler, was ist da zu tun?

Von landwirtschaftlicher Seite wird oft als Entschuldigung für die Nichterfüllung des Anbauplans der Armee eine zu engherzige Urlaubsregelung vorgeworfen. Ausserdem seien viele landwirtschaftliche Hilfskräfte seit 1939 in Arbeits- und Bewachungs-Kp., zu Bauarbeiten und in die Kriegsindustrie abgewandert, weil dort bessere Arbeitsbedingungen geboten werden. Eine gewisse Berechtigung all dieser Vorwände ist den Bauern nicht abzusprechen.

Der Bundesratsbeschluss betreffend die Selbstversorgung der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung sollte helfen die Landwirtschaft zu entlasten. Es wurde das Industrie-Pflanzwerk ins Leben gerufen. Vor allem sollte die Arbeitsdienstpflicht der Landwirtschaft Kräfte zuführen. Viele Freiwillige, Schüler, Studenten und Frauen halfen auf dem Land tatkräftig. Leider genügte all dieser Einsatz nicht und wird nicht genügen.

Eine besorgte Presse behauptet sogar, dass der Plan Wahlen überhaupt in Frage gestellt sei. Die Situation ist unbestreitbar ernst. Und wenn Dr. Wahlen einmal der Meinung Ausdruck gab, „dass der Krieg in allen Bereichen der menschlichen Tätigkeit Anforderungen stelle, die weit über das in normalen Zeiten als tragbar empfundene Mass hinausgehe“, so soll dies die verantwortliche Be-