

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 24 (1951)

Heft: 11

Artikel: So ist der Krieg in Korea

Autor: Marshall, S.L.A. / Mühlemann

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517054>

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: 12.02.2026

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

vorgenommen. Die Kühlwagen werden mit Eis, mit Kältemischungen aus Eis und Kochsalz, mit sogenannten eutektischen Lösungen, mit Trockeneis oder mechanisch gekühlt. Bei den nicht mechanisch gekühlten Wagen werden vielfach Ventilatoren verwendet, die von den Rädern angetrieben werden. In den USA. gibt es 140 000 Kühlwagen gegen 15 000 in ganz Europa. Selbstverständlich gibt es auch eine sehr grosse Anzahl von Kühlcamsions in Amerika, wobei wiederum die Kühlung auf verschiedene Art und Weise bewerkstelligt wird, grösstenteils ohne Verwendung von Wassereis.

Zum Schlusse dieser Ausführung sei noch darauf hingewiesen, dass in den USA. andauernd in grossem Masstabe Wissenschaft und Forschung daran sind, die Kenntnisse über die leicht verderblichen Lebensmittel zu entwickeln und Mittel und Wege für die geeignete Behandlung zu suchen. Neben dem Einsatz staatlicher Hilfsquellen hat auch der private Verband amerikanischer Kühllhäuser reichliche Mittel zum Zwecke des Studiums der Kühl- und Gefrierlagerung leicht verderblicher Lebensmittel zur Verfügung gestellt. Die Armee arbeitet ebenfalls eng mit den wissenschaftlichen Instituten zusammen. Theorie und Praxis ergänzen sich in bester Art und Weise.

Es lässt sich klar erkennen, dass die Amerikaner durch weitgehende Anwendung der Kälte als Konservierungsmittel trotz den ungünstigen Faktoren, welche die riesigen Entfernungen und die gewaltigen Klimaunterschiede darstellen, qualitativ und quantitativ einen Grad der Volksernährung erreicht haben, der einzig dastehend ist. Es entspricht dem grosszügigen Charakter der Amerikaner, dass sie ihre Erfahrungen nicht für sich behalten wollen, sondern sie in aller Offenheit an die auf gewissen Gebieten der Kältetechnik etwas ins Hintertreffen geratenen Europäer weitergeben. Als letztes Jahr die französische Gesellschaft für Kühllagerung und Kühltransporte das Fest ihres 30jährigen Bestehens feierte, schrieb der Generaldirektor: „Une alimentation humaine de qualité comporte une forte proportion de denrées très périssables, viandes, poissons, produits laitiers, fruits et légumes etc.... L'application du froid constitue la protection la plus efficace et la plus avantageuse de ces denrées à condition de ne pas subir d'interruption même pendant les opérations de transport et de distribution.“ So bedient sich nach den neuesten Berichten auch die amerikanische Armee der Kältetechnik in einem Ausmasse, wie noch nie zuvor.

So ist der Krieg in Korea

In einem längeren Artikel in der Juninummer des „Combat Forces Journal“ führt der auch bei uns durch sein Buch „Soldaten im Feuer“ bestens bekannte Colonel S. L. A. Marshall über die Verpflegung folgendes aus:

Die Portionen sind in Ordnung (OK)

Die Ernährungslage in Korea ist nicht mit derjenigen auf einer amerikanischen Farm zu vergleichen. Aber unsere Truppen in Korea haben es auf einem weit vom Mutterland entfernten Kriegsschauplatz nirgends besser gehabt. Dies betrifft

natürlich nicht alle Einheiten, die in Korea kämpfen. Je weiter vorne man ist, desto ungünstiger wird es im Allgemeinen. Bis an die eigentliche Kampfzone heran ist der Nachschub aber vollkommen gesichert. Hingegen bleibt er ein schwierigeres Problem in der Zone der Bereitstellungsräume bis zu den Hügelkämmen, wo die Schüsse fallen. In Ermangelung eines Nachschubs durch Tiere und durch Gefangenenträgerkolonnen und weil die Fronttruppen ausserordentlich dünn bestückt sind, kann eine regelmässige Verpflegung nur schwerlich sichergestellt werden. Trotzdem befinden sich diese Verbände weit entfernt von einer Verstimmung und sie nehmen die Unzulänglichkeiten mit einem Grinsen hin. Und manchmal prahlen sie damit, dass sie lange ohne Nahrung haben marschieren und kämpfen müssen. Es ist für eine Kampf-Kompagnie nichts aussergewöhnliches, wenn sie während 24 Stunden keine Verpflegung erhält. Während eines 3—4 Tage dauernden Kampfes mögen die Leute eines Bataillons durchschnittlich eine Mahlzeit täglich erhalten. Dabei handelt es sich meistens um Teile der C-Ration (Kampfportion). Dies ist nun einmal so, trotzdem sich die Führung bewusst ist, dass „eine Armee auf ihrem Magen marschiert“.

Von Fall zu Fall hat sich der Führer zu entscheiden, was er will. Vor die harte Wahl gestellt, ob er mit genügend Waffen und Kampfmaterial vorgehen und das eroberte Gelände behalten will — oder ob die Munitionsmenge zugunsten von Verpflegungsmitteln zu verkleinern sei, wird er sich meistens für das Erstere entscheiden müssen. Und für die amerikanische Infanterie ist es typisch, dass man die „Freiluft-Diät“ wählt. Dies gilt nicht nur für Nahrungsmittel, sondern natürlich auch für alle andern Dinge, die den Comfort und das behagliche Leben betreffen. Ich habe Angriffstruppen bei minus 9 Grad C gesehen. Die Nacht senkte sich herab und sie befanden sich auf einem Berggipfel in Fühlung mit den Chinesen. Auf das Risiko hin, dass sie infolge Frostschäden eine bestimmte Zahl Leute einbüssen müssten, liessen sie ihre Mäntel und Schlafsäcke zurück. Sie erkannten, dass dies besser sei, als das Wagnis einzugehen, die ganze Kompagnie vom Feinde überrennen zu lassen. Solche Leute sind weit über ihre Jahre hinaus weise geworden und mit Überlegenheit haben sie sich mit Lagen abgefunden, von denen sie sich früher nie hätten träumen lassen.

Aber schon innerhalb der Artillerieräume ist die Situation des Nachschubes als absolut normal zu betrachten. Die A-Ration, welche verderbliche Artikel wie Fleisch und frische Gemüse enthält, kommt in der Regel weiter nach vorn, als dies bis jetzt jeweils der Fall gewesen ist. Es bedeutet nichts Aussergewöhnliches, auch bei Fronttruppen Beefsteaks, gebratene Gans, Huhn oder ein gutes Stück Braten zu sehen. Z. B. erwartete ich niemals in dieser Zone mit einem filet mignon Bekanntschaft zu machen — währenddem ein morgendliches Sperrfeuer im Gange war — aber auch hier: der Krieg ist eine Folge von Überraschungen! Die Waldorf-Mahlzeiten bilden natürlich nicht die Regel. Sie werden oft genug durch Corned Beef, Büchsengemüse und kleine Confitüre-Näpfchen unterbrochen. Die Portionen sind grösser und im Ganzen gesehen abwechslungsreicher, als ich es je im Kriege gesehen habe. Jedoch bleibt ein Paket von bittersüsser Schokolade, harten Biscuits

oder andern Dingen, die der Soldat in der Tasche mitnehmen kann, die *Pièce de resistance* im eigentlichen Kampfgeschehen. Zuckerzeug, Kaugummi, Rasiermesser, Zahnpasta und ähnliche Dinge sind gut vertreten in den Frontlinien. Die gross angekündigte Bierration dagegen kommt kaum zum eigentlichen Frontsoldaten.

Die 8. Armee schwelgt so ziemlich häufig in frischen Anzügen. Der Frontkämpfer hat immerhin meistens 3—4 Wochen zu warten, bis er zu einem Bad eingeladen wird. Niemals aber befindet er sich allzu weit weg von einer Stelle, wo er sein Unterzeug wechseln kann. Tatsächlich ist der Abgang an solchen Waren gewaltig. Filme kann man sich bis weit vorn in der Zone des Kampfraums ansehen. Hier werden sie in kleinen Zelten vorgeführt. Allerdings handelt es sich hin und wieder um „Aktualitäten“, die schon ein ehrwürdiges Alter aufweisen.

(Übersetzt und zusammengefasst von Oberstlt. M ü h l e m a n n.)

Zeitschriftenschau

Haltbare Getreideerzeugnisse für die Heeresverpflegung

Die „Deutsche **Lebensmittel-Rundschau**“ entnimmt einer Studie von T. Soloski und C. Mc Williams in „Food Industrie“ Bd. 22, 1950, interessante Angaben: „Getreideerzeugnisse erfreuen sich bei der amerikanischen Armee einer grossen Beliebtheit. Die Hersteller, die den heimischen Markt versorgen, sind aber häufig mit den Erfordernissen der langen Lagerung nicht vertraut. Bei Brot in verzinnten Metalldosen bilden sich Rostflecken, die das Brot durch Verfärbung unansehnlich machen. Ein Mittel, das das Altbackenwerden verhindert, ist erforderlich.

Puddings in Dosen gehören als Nachspeise zu den Rationen; die bisherigen Arten (Feigen, Datteln, Pflaumen) sind durch weitere Typen zu ergänzen. Genannt werden Äpfel, Aprikosen, Bananen, Ananas usw. Auch die „Mixedcereals“ aus essfertigem Getreide, Zucker, Fett und fettfreien Milchfeststoffen bedürfen einer Bereicherung der Auswahl, z. B. durch Mais und Soja, sowie gewälzten Weizen oder gewälzte Weizenflocken. Zutaten, die den Suppen „Körper“ und Gehalt geben, wie Eiernudeln und Reis, würden deren Wert erhöhen; die Fertigstellung muss ohne Kochen durch einfaches Übergiessen mit heissem Wasser möglich sein. Des weiteren wird an Spezialrationen, die auch in ungekochtem Zustand geniessbar sind, gearbeitet. Gute Lagerfähigkeit ist Grundforderung, Pressbarkeit zu Riegeln erwünscht. Brot hält sich 90 Tage, wenn es in Folie gepackt und dann noch mit Cellophan umhüllt wird. Mehl ist der Stoff, der am meisten Wasser enthält; die Entwicklung von Methoden zur Trocknung von Mehl ohne Schädigung seiner Backeigenschaften ist erforderlich. Vollweizenmehl wird schnell ranzig, verliert seine Backeigenschaften und wird leicht von Insekten befallen, weshalb an der Herstellung eines Vollweizen-Konzentrates, das die Kleie und Keime enthält, gearbeitet wird.

— Sch.