

Zeitschrift: Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 17 (1941-1942)
Heft: 25

Artikel: Die Verpflegung des Gebirgssoldaten im Winter
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-711984>

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: 30.04.2026

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

Die Verpflegung des Gebirgssoldaten im Winter

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 hierfür. 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.

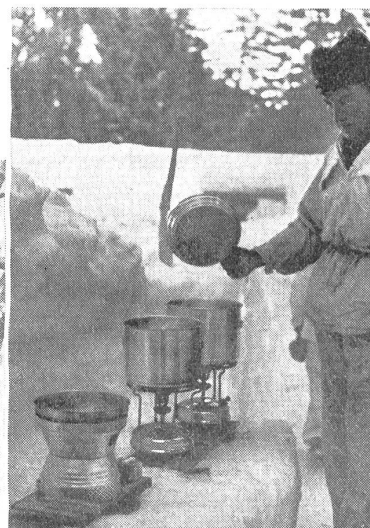
Der Nahrungsbedarf des Soldaten ist eine **bewegliche Größe**. Dies gilt sowohl für die Menge der benötigten Lebensmittel als auch für die Auswahl nach ihrer Zusammensetzung. Was und wieviel der Soldat isst, hängt ab von seinem Alter, seiner körperlichen Anlage, seiner Tätigkeit, dem Klima und der Jahreszeit. Die Nahrung stellt den Betriebsstoff dar, der zusammen mit dem in der Luft eingeatmeten Sauer-

stoff den Körper am Leben erhält. 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 Oelen. 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 Hormone (Inkreté 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. Ueber 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, 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 Armeeführung 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**



Links: Verpflegungszubereitung im Einzelkochgeschirr mittels gasförmigen Brennstoffes. (Zens.-Nr. VI B 9585.) Mitte: Gruppenkochstelle in einer Schneeegrube; als Unterlage für das Brennholz dienen Tannenzweige. (Zens.-Nr. VI B 9590.) Rechts: Meta-Kocher und Primus-Kocher (hinten) sind namentlich für Patrouillen sehr zweckmäßige Kochausrüstungen. (Zens.-Nr. VI B 9584.) — A gauche: Préparation de la subsistance dans une marmite chauffée au moyen d'un combustible gazeux. Au milieu: Cuisine aménagée dans la neige; le bois à brûler repose sur un lit de branches de sapin. A droite: Les réchauds Meta et Primus (derrière) sont de précieux ustensiles de cuisine, notamment pour les patrouilles. — A sinistra: Preparazione di cibi in gamelle individuali con gas speciali. Nel mezzo: Cucina di gruppo in un fosso di neve; rami di abete fanno da sottostrato per la legna da ardere. A destra: Le cucine Meta (davanti) e Primus (di dietro) sono particolarmente adatte per le pattuglie.

Maschinen nicht mehr vorwärts kommen, so ist es der Soldat, der immer noch marschieret. Also kommt es letzten Endes auf ihn an. Die Leistungsfähigkeit des Wehrmannes wird ihm 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.

Käse:

- 100 g Emmentaler oder Greyerzer oder
- 1½ Portion Schachtelkäse.

Gemüseportion:

- 1000 g Grüngemüse und Obst
- 200 g Trockengemüse
- 40 g Speisefett und 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.

Konservenbezugsberechtigung:

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

Fleisch: 300 g oder
200 g Fleisch und
100 g Speck.

Käse: 100 g.

- 600 g Kartoffeln
- 400 g Gemüse
- 120 g Trockengemüse
- 50 g Fett
- 30 g Salz
- 50 g Zucker
- 50 g Schokolade
- 15 g Kaffee mit 5 dl Milch oder
- 50 g Schokoladepulver mit 4 dl Milch
- 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

Kochrüstung.

Sowohl für die Zubereitung als auch für den Nachschub der Verpflegung sind wir von den uns zur Verfügung stehenden Kochgeräten und Transport-

mitteln 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 nachgeschoben. 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 Essens-träger als notwendig erscheint, um so eine ständige Marschbereitschaft sicherzustellen.

Sehr oft kommen einzelne Soldaten oder kleine Gruppen im Gebirge in die Lage, sich ihre Nahrung aus mitgeführten rohen Lebensmitteln im Einzelkochgeschirr (Gamelle) selbst zuzubereiten 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, zirka 500 g, 1 Zeitung als Unterlage auf den Schnee) zu erhalten, brauchte es 26 Minuten bis zum Schmelz- 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 Min. bis Schmelzpunkt,
48 » » Siedepunkt

Materialverbrauch: ca. 2 dl Benzin.

Meta-Kocher:

Zeitaufwand: 42 Min. bis Schmelzpunkt,
65 » » 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 Schneehöh-



Durch Unterlegen von Schlittenkufen wird im Winter das Mitführen der Fahrkuchen erleichtert und damit die rechtzeitige Verpflegungsabgabe an die Truppe sichergestellt. — En hiver, l'adjonction de patins de luges aux cuisines roulantes facilite la conduite de celles-ci et permet que la subsistance arrive à temps voulu auprès de la troupe. — Mettendo sotto alle ruote dei pattini slitta, si facilita notevolmente il proseguimento delle cucine rotabili, e così i pasti della truppa arrivano puntualmente ai reparti.

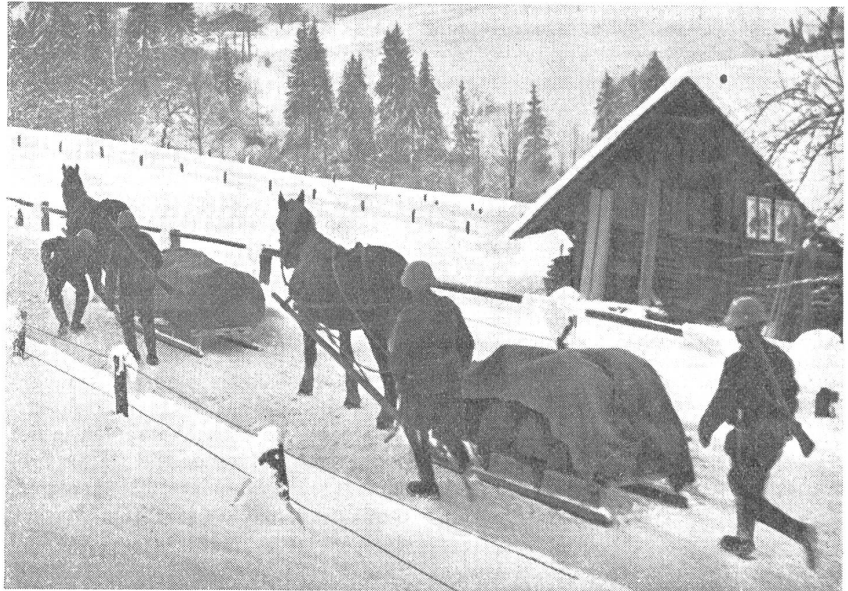
(Zens.-Nr. VI B 9594.)

len 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 Sacharin oder anderen Ersatzstoffen gesüßter Tee ist aber wirkungslos, denn der Nährgehalt des Zuckers allein stärkt den Gebirgs-soldaten. 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 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 Triebstoffeinsparung muß für die Offenhaltung der Alpenstraßen auf die motorisierten Transpormittel 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 mit Tragrät und Skiern ausgerüsteten Soldaten, bewältigt wer-



Verpflegungsnachschub mittels landesüblichen Pferdeschlittens. — Ravitaillement en subsistance au moyen des traîneaux à chevaux réquisitionnés dans la contrée. — Rifornimento viveri con slitte requisite nella regione. (Zens.-Nr. VI B 9573.)

den 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 **Verpflegungs-Depots**. Diese wesentlichen Vorzüge überwiegen bei weitem die Nachteile einer etwas längeren Kochdauer, was einen größeren Brennstoffverbrauch bedingt.

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 Knäckebrot, 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

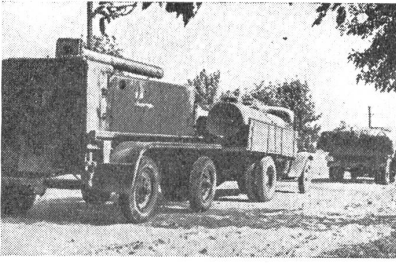
Sättigungsgefühls unerlässlich ist. Der Broterzeugung ist daher alle Aufmerksamkeit zu schenken. Was nicht in Zivil- und Festungsbäckereien erbacken werden kann, wird in Feldebäckereien erzeugt. Dabei ist uns die Erfahrung aus dem Aktivdienst 1914—18 zugute gekommen, indem wir diese Bäckereien gleich von Anfang an in Steinbauten gelegt haben. In Holzbaracken errichtete Feldebäckereien 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 aufgefaut, 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 Weinfäß 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 dane-



Die Laus ist der gefährlichste Uebertrager des Flecktyphus; mittels fahrbarer Entlausungs-Einrichtungen soll diese Gefahr im deutschen Heere gebannt werden. — Le pou est le plus dangereux agent propagateur du typhus. Grâce à des stations roullantes de désinfection, ce grave danger est écarté des armées allemandes. — I pidocchi sono i parassiti più pericolosi per il contagio del tifo; perciò fra le truppe tedesche si fanno seguire degli stabilimenti di spidocchiamiento rotabili.



Ein vorgehender deutscher Schützenzug, teilweise mit improvisierten weißen Tarnumhängen versehen. — Détachement de fusiliers allemands partiellement équipé de camouflages blancs de fortune. — Sezione di tiratori tedeschi che avanza, in parte mascherata con mezzi improvvisati.



Stroh-Ueberschuhe deutscher Infanteristen zum Schutze gegen Fuß-Erfrierungen. — Galoches de paille utilisées par des fantassins allemands comme préventifs contre les gelures de pieds. — Soprascarpe di paglia impiegate da fanti tedeschi per proteggersi dal gelo ai piedi.

ben 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 Gebirgssoldaten. Er kann dies meistens dadurch verhindern, daß er das Stück Käse in das Brot «eingräbt», indem er die Brotportion entzweischneidet und etwas Krume herausschneidet 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 **Ovomalfine**, 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 Suppen-

konserve. 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 ebenso sehr eine mehr oder weniger nahrhafte Speise. Wir kennen neben der primitiven Hochgebirgsbaracke die Zelt- und Schneehöhlen-Unterkunft. Es kann hier wegen Raum-mangel 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 verpflegt 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.

Straub, Oberstlt. K.K.

Soldaten im Winterkrieg

Trotzdem die vorstehenden Aufsätze bereits die neuesten Erfahrungen in der Winterkriegführung weitgehend berücksichtigen, möchten wir es nicht unterlassen, hier noch einige Proben aus Frontberichten vom gegenwärtigen Winterkrieg wiederzugeben. In mehr als einem Punkte wird der Leser die Darlegungen der vorstehenden Aufsätze weitgehend bestätigt finden.

Die Red.

Wenn die Nasenspitzen weiß werden...

«Zieht — euch — warm — an...», signalt der Unteroffizier summend. Das ist seine tägliche Begrüßung. Ordentlich den Kopfschützer über die Ohren gezogen, daß aus dem Gesicht nur Augen, Nase und Mund wie eine kleine Mondscheibe lugen. «Paßt mir ja auf eure Nasenspitzen auf! Wenn sie weiß werden...» Der Unteroffizier braucht nicht weiterzusprechen. Die Gruppe weiß Bescheid. Man muß sich höllisch in acht nehmen, um nicht unversehens Füße, Hände, Wangen oder Nase zu erfrieren. Die Kradschützen und Kradmelder müssen sich ganz besonders vorsehen. Die Schützen versprechen, aufeinander zu achten und die Gesichter liebevoll warm zu massieren, wenn sich auch nur der kleinste weiße Fleck zeigen sollte...

Riesiger Holzverbrauch.

In all den Bunkern und Zelten brennen lodernde Feuer. Ein Fachmann hat einmal ausgerechnet, daß zum Bau eines Bunkers durchschnittlich vier bis sechs Kubikmeter Stämme benötigt werden und die gleiche Menge wird in jedem Bunker alle paar Tage zum Heizen gebraucht. Zum Heizen und zum Auftauen. Selbst der PK.-Mann muß sich seine Schreibmaschine auftauen und der Filmberichter muß seine Kamera warmhalten, damit das Oel nicht erstarrt. Aus dem gleichen Grunde zünden die Krafffahrer des Morgens unter den Motoren ihrer Wagen und Räder kleine Feuer an. Das Wasser für den Kaffee wird aus dem See gehackt oder es wird Schnee gesammelt und aufgetaut.

Miniatur-Feinde.

Die Zeit bis zum Antreten ist immer knapp, auch wenn man schon angezogen aufsteht. Der flackernde Feuerschein aus der offenen Ofentür hilft dem kärglichen Kerzenstummel wenigstens etwas den engen Raum erhellen. Die Schützen suchen ihre Siebenschalen zusammen. Nicht so einfach, wo einer dem andern immer im Wege stehen muß. Jucken muß man sich