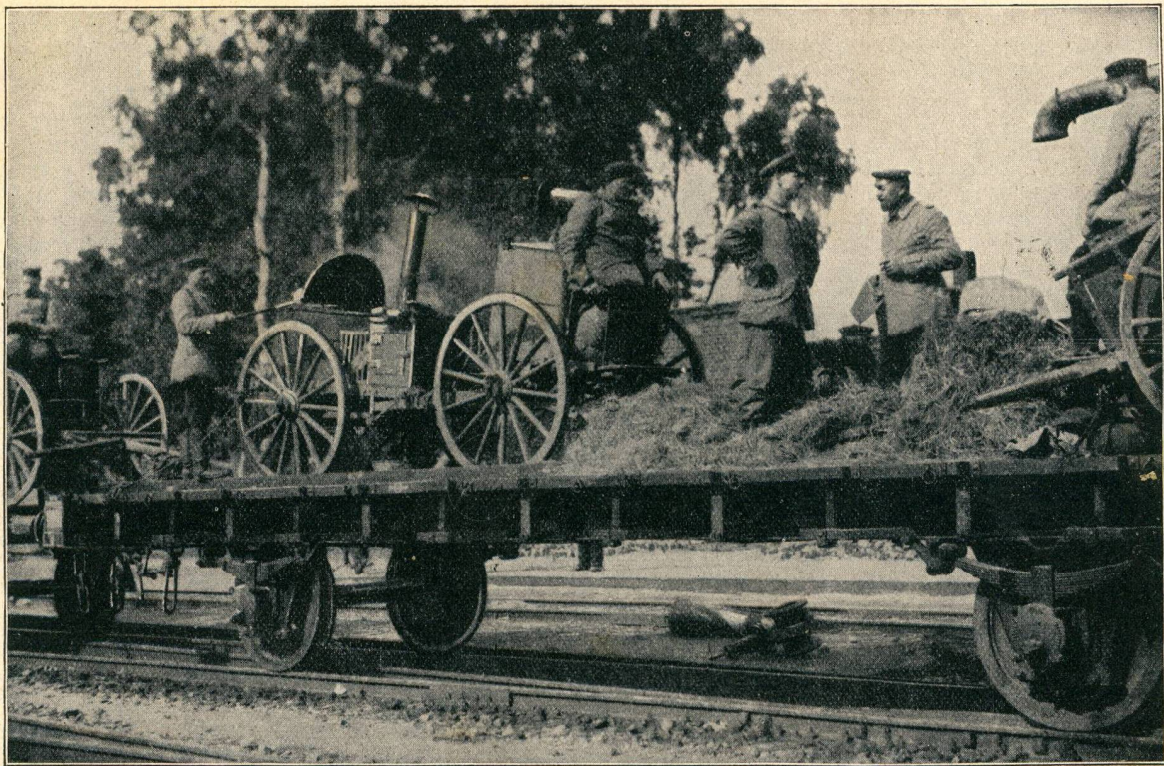




Zubereitung des Essens in der Feldküche während der Eisenbahnfahrt.

Die Feldküche.

Von Hermann Schlicht.

Eine Hauptaufgabe der Heeresleitung, besonders im Kriege, ist die Verpflegung. Die tüchtigsten Anführer, die wirksamste Bewaffnung und die vorzüglichste Ausbildung des Heeres würden wenig helfen bei mangelhafter oder gar schlechter Ernährung der Truppen. Schon die alten Heerführer, die römischen Feldherrn vor allem, erkannten dies und verwandten auf die Beschaffung reichlicher und zweckmäßiger Nahrungsmittel für ihre Soldaten alle Sorge. Wird das körperliche und seelische Leben des Menschen überhaupt durch die Magenfrage gewaltig beeinflusst, so ist das ganz besonders bei großen Unternehmungen der Fall. Verschiedentlich hörten wir auch im Verlaufe dieses Weltkrieges, wie an sich ganz tüchtige Soldaten unserer Gegner, besonders bei den Russen, infolge schlechter Verpflegung, von Hunger gequält, allen Mut und alle Begeisterung verloren und sich kurzerhand ergaben.

Es ist auch noch nicht damit getan, daß die Lebensmittelfrage für das Heer im allgemeinen befriedigend gelöst sei. Was nützen die reichsten Vorräte in den Sammelniederlagen, wenn sie nicht ausreichend und zweckmäßig zur Ausgabe gelangen? Es kommt vor allem darauf an, daß jeder einzelne Mann, in der vorgeschobenen Stellung, ja gerade dort, zur rechten Zeit mit dem notwendigen Unterhalt versehen sei. Dann erscheint es höchst wichtig, daß dem Soldaten die Nahrung in bekömmlichster, wohlzubereiteter Form geboten werde, und daß der einzelne mit deren Beschaffung selber möglichst wenig Mühe und Sorge habe.

Die wenigsten von ihnen verstehen sich ja auf die Zubereitung selbst der einfachsten Speisen, abgesehen schon davon, daß sie alle Kräfte für den anstrengenden Dienst frei halten und aufwenden sollen, und müde und ermattet zum Essen kommen und darin neue Kräftigung und zugleich einige Erholung suchen.

Gerade in dieser Beziehung machte das Verpflegungsverfahren beim Heere im letzten Jahrzehnt vor Ausbruch des Krieges bedeutende Fortschritte und brachte bei größter Erleichterung und Bequemlichkeit erwünschte Vielseitigkeit und Zweckmäßigkeit. Der Frage der Verpflegung zur Friedenszeit, besonders aber im Kriege wandte die Heeresverwaltung andauernd die weitgehendste Sorgfalt zu, nicht nur wegen der überall anzustrebenden Verbesserung überhaupt, sondern auch wegen der mit der gewaltigen Zunahme der Heeresmassen immer größer werdenden Schwierigkeiten. Zahllose Versuche, mannigfache Erfindungen, eingehendes Studium der Verhältnisse fremder Heere führten zu der bei wunderbarer Vereinfachung und Arbeitseinsparung großartigen und möglichst zweckmäßigen Verpflegungsweise unseres Heeres in dem gegenwärtigen Kriege. Bar nicht zu reden von der umsichtigen, großzügigen und einheitlichen Verpflegungsfürsorge im großen wollen wir hier einzig die Feldküche erwähnen. Diese äußerst nützliche und praktische Einrichtung erspart nicht nur unendlich viel Zeit und Mühe, sie leistet vor allem Gewähr für eine ordentliche Ernährung der Mannschaften gerade bei deren anstrengendsten und wichtigsten Unternehmungen.

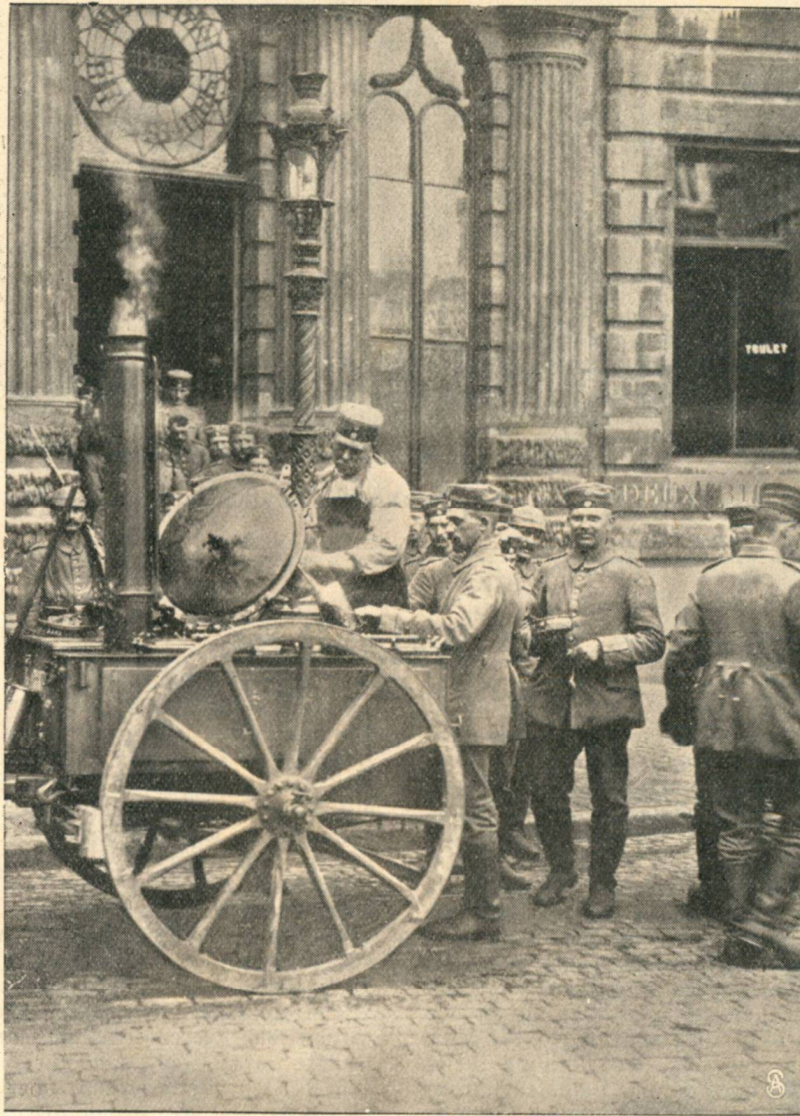
Feldküche! Ein so einfacher Gedanke! Es lag so nahe, in's Manöver und besonders in den Krieg zweckmäßig eingerichtete, fahrbare Feldküchen mitzunehmen. Wie leicht können da ein paar erfahrene Köche jederzeit, selbst unter schwierigen Verhältnissen für viele Mannschaften das notwendige Essen und warme Getränke bereiten! Aber merkwürdig! Während Feldbäckereien schon seit langem im Heere im Gebrauch sind, ist die fahrbare Feldküche eine Einrichtung der neuesten Zeit. Erst vor einigen Jahren wurde dieselbe glücklicherweise in unserem Heere eingeführt und trägt jetzt in diesem großen Kriege neben mancherlei andern, unscheinbaren Tätigkeiten sicher viel zu der guten Verfassung und Stimmung der Truppen im Felde und damit auch zu dem Gelingen der großen kriegerischen Unternehmungen bei. Ueber ein halbes Jahrhundert ward der Plan erwogen und geprüft. Die letzte Anregung zur praktischen Ausführung gaben die im Russisch-japanischen Kriege gemachten Erfahrungen. Das :: Schützengrabenwesen, die Ausbildung der Unterseeminen, die Feldküche und vieles andere sind auf jenen Krieg zurückzuführen. :: Die Russen bedienten sich damals der Feldküchen zuerst, und seitdem haben sie sich glänzend bewährt.

Welch ein Vorteil ist die fahrbare Feldküche gerade jetzt in diesem großen Kriege! Man könnte sie unmöglich missen. Bei den Riesenheeren der Gegenwart und dem Stellungskrieg mit seinen gefährlichen, bis hart an die feindliche Linie vorgeschobenen Schützengräben wäre die alte Verpflegungsweise des „Abkochens“ nicht mehr möglich.

Wie war das doch früher, noch vor einigen Jahren? Da schleppte jeder Mann im Tornister den Kochkessel mit sich. Kam man ins Bivak oder in eine von den Einwohnern verlassene Ortschaft, oder war der Ort so stark belegt, daß die Bewohner nicht die fertige Verpflegung liefern konnten oder wollten, so mußte jeder Soldat einzeln die ihm gelieferten Nahrungsmittel selbst bereiten. Und was war das für ein Geschäft! Ermüdet vom langen Marsche, erschöpft von den Anstrengungen

des Tages bezog man die Lagerstelle. Statt in Ruhe sein bescheidenes Mahl verzehren zu können, ging es mit hungrigem Magen erst recht an die Arbeit. Und lästig und ungewohnt war die Vorrichtung, daß man dafür lieber noch ein halbes Duzend Kilometer weiter marschiert wäre. Im Zwielicht der Dämmerung, beim unsicheren Schein des Lagerfeuers, oft in strömendem Regen und bei zugigem Winde hob man die Kochgräben aus, beschaffte Feuerungsmaterial und entfachte unter günstigen Umständen, statt eines lustig prasselnden Feuers, eine qualmende Blut. Dann hieß es Wasser

holen, die Ration im Rohzustande in Empfang nehmen und — kochen! Das war dann so ein Treiben! Ein paar Tage mochte es gut gehen und sogar romantisch empfunden werden — aber dann? Es war nur schade für die meist vorzüglichen Rohmaterialien; denn ein Teil brannte an, der flüssige Inhalt des Kessels quoll leicht über und das oben auf schwimmende Fett lief ins Feuer, die besten Speisen waren oft nur halb gar gekocht. Und dazu die oft verbrannten Finger, die schmierigen Hände und das viele Geschirr, das nachher wieder gereinigt werden mußte usw. Und wie häufig kam es unter Tags vor, daß die gerade fertig gestellte :: Suppe weggegossen werden mußte, weil alarmiert wurde und der Befehl zum Weitermarsch eintraf. Kein :: Wunder, daß viele Leute lieber auf ein warmes Essen verzichteten und mit etwas Brot sich begnügten, um wenigstens noch



Ausgabe von Speisen aus der Feldküche an die Soldaten.

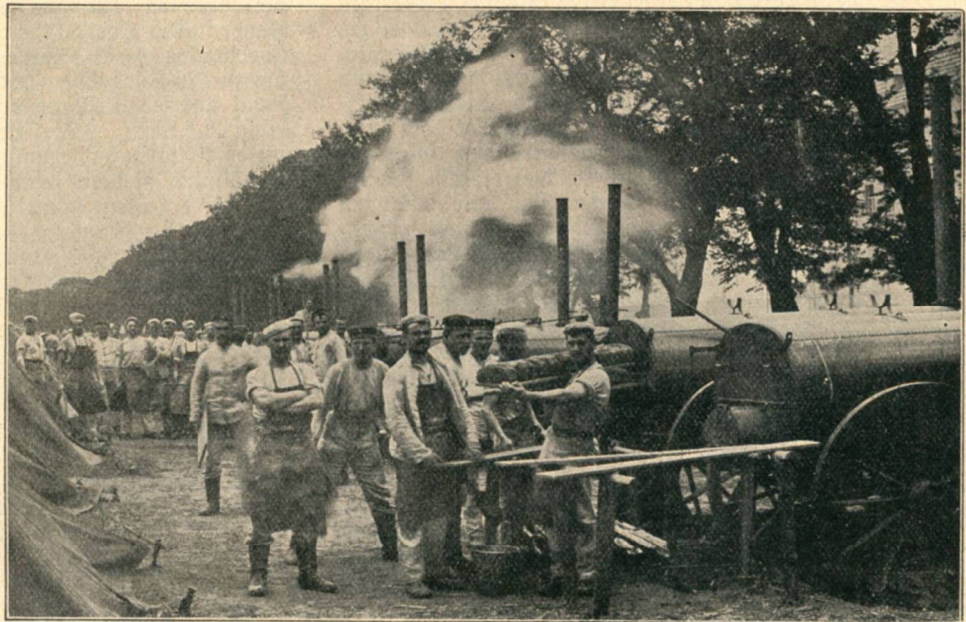
ein bißchen ausruhen und schlafen zu können!

Alle diese Übelstände und Nachteile hat die Feldküche beseitigt! War einst das Einzelabkochen in den kleinen Feldkesseln mit Recht eine unbeliebte und für längere Zeit selbst eine gesundheitlich bedenkliche Sache, so erfreut sich die heutige Feldküche begreiflicherweise der besonderen Vorliebe der Soldaten. Der verheißungsvolle Duft der „Gulaschkanone“ erfüllt den hungrigen Magen mit Freude, die Aussicht, auch nur kurze Zeit das schmackhafte Essen in Ruhe verzehren zu können, wird höchst angenehm empfunden. Die Feldküche ist immerzu in Tätigkeit. Für die Rohstoffe

ist reichlich Sorge getragen, die Kochmannschaft versteht das Geschäft ausgezeichnet, und die Verteilung geschieht, soviel wie möglich, nicht knauserig. Jede größere Truppenabteilung hat ihre Feldküche bei sich. Auf der Fahrt, während des Marsches wird gekocht. Sowie die Truppe einen längeren Halt macht, kann die fertige, warme Mahlzeit ausgegeben werden. Ohne jede Mühe erhält der Mann, wie in der Garnison, sein warmes Essen in bestmöglicher Zubereitung. Daher denn auch das hohe Lob aus allen Feldbriefen über die gute Verpflegung und das gesunde, frische Aussehen der Soldaten, trotz der teilweise schweren Arbeit, der großen Anstrengungen und des gewaltigen Verbrauches an Nervenkraft.

In den vorderen Schützengräben freilich hat es einen Haken. Da kann die „Bulaschkanone“ nicht hinkommen. Nicht einmal stärker rauchendes Feuer darf man dort unterhalten. Es darf sich keine Helmspitze zeigen, ohne das feindliche Feuer auf sich zu ziehen. Die Soldaten können die wichtigen Stellen nicht in größerer Anzahl verlassen; auch sind nicht

überall geschützte Gänge nach rückwärts vorhanden. Da mag es dann in der Feldküche hinten noch so duftend brodeln und dem Soldaten der Magen noch so stark knurren, er muß sich über Tags mit dem Notwendigsten begnügen. Erst nachts wirds oben auf lebendig, und nur um diese Zeit können die vordersten Reihen warmes Essen erhalten.



Feldbäckerei im Betrieb.



Eine Feldküche auf dem östlichen Kriegsschauplatz in Tätigkeit.

Die Feldküche in unserem Heere ist ein vierräderiges Fahrzeug, das aus einem Vorder- und aus einem Hinterwagen besteht. Der erstere dient als Vorratsraum, der hintere enthält die eigentliche Kochvorrichtung sowie den Behälter für die Küchengeräte und das Heizmaterial. Beide Wagen lassen sich nach Art der Artillerie- und Fernsprechfahrzeuge leicht trennen und dann unter Benutzung einer zweiten Deichsel einzeln fahren. Die Einrichtung ist höchst zweckmäßig; alle wichtigen Küchengeräte sind auf kleinem Raum möglichst vorteilhaft untergebracht. Es sind zwei Kessel vorhanden, ein 200 Liter fassender Speisekessel und ein Kaffeekessel von 70 Liter Inhalt. Der Speisekessel ist doppelwandig; der Hohlraum wird mit Glycerin gefüllt. Beide Kessel haben gemeinsam einen umlegbaren Schornstein. Das Gewicht der leeren Küche beträgt 805 kg, das Gewicht der kriegsmäßig ausgerüsteten und beladenen Küche etwa 1165 kg. Hierzu kommt noch das Gewicht des Inhaltes der Kessel und das Gewicht des Fahrers.

Der Speisekessel ist als Selbstkocher eingerichtet. Die Speisen werden bei einem etwa 1½ stündigen mäßigen Feuer nur angeköcht. Dann schließt man die

verschiedenen Klappen und Ventile und löscht das Feuer. Die Speisen kochen selbsttätig weiter und sind in ein bis zwei Stunden fertig. Gewöhnlich wird bis zu 175 Liter Essen auf einmal gekocht. Es kommen somit auf jeden Mann einer kriegsstarken Kompanie etwa $\frac{3}{4}$ Liter. Die Leutezahl ist aber wegen der vielen Abkommandierungen, Verluste und Erkrankungen gewöhnlich kleiner, sodaß der Mann meist eine größere Menge erhalten kann. Will man größere Mengen verteilen, so braucht man die Speisen nur dicker zu kochen, um sie später mit kochendem Wasser aus dem Kaffeekessel auf die gewünschte Literzahl zu erhöhen.

Die Verpflegung unserer Truppen draußen im Feindesland und im Felde erscheint demnach als recht zufriedenstellend und günstig. Möge es der umsichtigen Verwaltung zu Hause selber gelingen, durch die getroffenen Maßnahmen und Vorschriften einem bedenklichen Mangel an den notwendigsten Lebensmitteln vorzubeugen und durch eine weise Förderung der Landwirtschaft das Deutsche Reich mit seinen siebenzig Millionen Einwohnern auch späterhin in dieser Hinsicht vom Auslande möglichst unabhängig zu erhalten.

Wie Herr Samson Börög reich geworden.

Nach Gregor von Csiky. Einzig berechtigte Übersetzung aus dem Ungarischen von Dr. Adolph Kohut.

In der kleinen ungarischen Stadt Radna hatte Herr Samson Börög einen Laden, überdies besaß er eine brave Frau und dreizehn Kinder. Er konnte zu den wohlhabenden Bürgern gezählt werden, und sein Geschäft ging ausgezeichnet. Alles, was die Leute in der Umgegend brauchten, hielt er in seinem Laden feil. Auch konnte man ihn als Ökonomen bezeichnen; denn neben seinem Haus und seinem Geschäft besaß er auch eine kleine Landwirtschaft und Meierei, aus der er ein beträchtliches Einkommen zog. Obschon er nur ein Kleinkrämer war, hatte er doch großkaufmännische Allüren, insofern, als er es verstand, seine Kapitalien reichlich zinsbringend anzulegen. Während er die Bescheidenheit selbst war und es garnicht merken lassen wollte, daß er zu den Reichen gehörte, war seine holde, korpulente Gattin die vornehmste Dame der kleinen Stadt. Sie gab in der Mode den Ton an und spielte in der Gesellschaft eine große Rolle.

Herr Samson Börög machte, wie gesagt, glänzende Geschäfte und raffte durch seine glücklichen Finanzoperationen ein bedeutendes Vermögen zusammen; aber seine Geldgier war noch immer nicht befriedigt, sein Ehrgeiz kannte keine Grenzen, und er wollte es den reichen Kaufleuten, Bankiers und Finanziers in der Großstadt nachmachen, um, wie sie, zu den Millionären gezählt zu werden. Der Gewinn, der in seinem Geschäfte erzielt wurde, ging für ihn nicht rasch genug vorstatten, daher beschäftigte sich seine lebhafteste Phantasie beständig mit den auf leichte Weise erzielten Vermögen, die skrupellose Gründer und wagehalsige Spekulantinnen hier und da erzielen konnten.

Das Haus unseres Samson Börög lag auf dem schönsten Platze der kleinen Stadt. In den unteren

Räumen befanden sich die Geschäftsbureauz, sowie das Warenlager, und in der ersten Etage wohnte er selbst mit seiner Familie. Er huldigte noch immer, obschon er zu den Honoratioren des Städtchens gehörte, patriarchalischen Sitten. Zigarren und Zigaretten zu rauchen verschmähte er, ihm erschien noch immer die Tabakspfeife als die allein eines Mannes würdige Zier. Hatte er Besuch, so bot er seinem Gast gleichfalls statt Zigarren und Zigaretten eine Tabakspfeife an.

Eines Tages erschien bei ihm ein hagerer Herr mit geröteten Augen. Er wurde, wie jeder Mann, der in das gastliche Haus unseres Samson Börög kam, freudlich aufgenommen und mit einer Tabakspfeife regaliert. Wehe demjenigen, der diese Aufmerksamkeit des Hausherrn verschmäht hätte! Und so mußte denn auch der hagere Ankömmling tüchtig rauchen, obschon er den Tabaksqualm garnicht vertragen konnte.

„Es ist starker Tabak,“ bemerkte endlich der Gast, nachdem er von einem tüchtigen Hustenkrampf heimgeführt worden war.

„O, der Tabak ist gut,“ erwiderte ruhig Herr Samson Börög, und rauchte flott weiter.

Dem Ankömmling trat der Angstschweiß auf die Stirn, aber er wagte nicht, die Pfeife aus dem Munde zu nehmen.

„Es ist sehr heiß,“ stöhnte er schließlich.

„Ja, niederträchtig warm.“

„Wir könnten bald Regen erwarten.“

„Es könnte wirklich nicht schaden.“

In solcher geistreichen Unterhaltung ging es weiter. Herr Samson Börög bließ mächtige Rauchwolken vor sich hin, während sein hagerer Nachbar sich darüber den Kopf zerbrach, wie er dasjenige vorbringen könnte, was er auf dem Herzen hatte. Obschon er fort-