

Biblioteka
U. M. K.
Toruń

162904

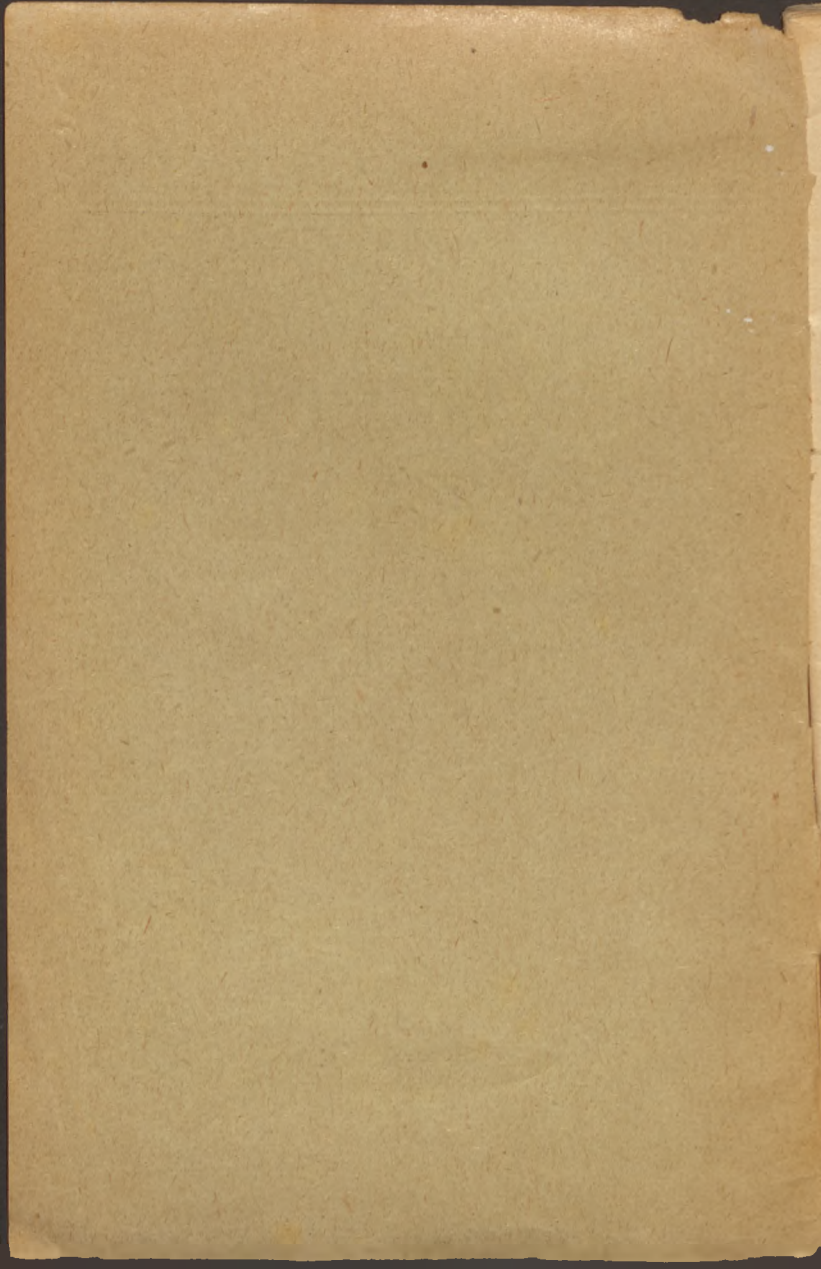
II

LEGIONY POLSKIE

Zasady administracyi wojennej.

Część II.
O zaprowiantowaniu.

Kraków 1915.
Nakładem Dep. Wojsk. N. K. N.



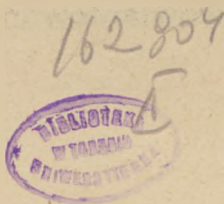
LEGIONY POLSKIE

Zasady administracyi wojennej.

Część II.
O zaprowiantowaniu.

Kraków 1915.
Nakładem Dep. Wojsk. N. K. N.

„Zasady administracyi wojennej“ opraco-
wał oficer rachunkowy Legionów polskich dr.
Roman Górecki z pomocą c. k. nadoficyała
rachunkowego, Karola Tićaka.



151675

DRUKARNIA LUDOWA W KRAKOWIE.

II. CZĘŚĆ.

O zaprowiantowaniu.

Już we „Wstępie“ zwrócono baczną uwagę na znaczenie służby prowiantowej i opierając się na danych statystycznych, starano się wykazać, że równie jest ważną jak służba liniowa.

I nie tylko pruskie lecz i austriackie przepisy, traktują dział o zaprowiantowaniu na równi z innym działem służby wojskowej; na początku instrukcyi L — 2 K (Vorschrift für die Verpflegung im Kriege; 1 Heft.) czytamy: „Zarówno dla żołnierza jak i dla konia jest dobre i obfite zaprowiantowanie rzeczą nadzwyczaj doniosłej wagi ze względu na wydatność jego bojowej pracy. Złe i niedostateczne wyżywienie zmniejsza szeregi, wpływa ujemnie na ducha i w ten sposób marnuje owoce zwycięstwa.

Na kierownictwo zatem spadają ze względu na zaprowiantowanie ciężkie obowiązki, jeśli kraj jest nieurodzajny i gdy większe masy wojsk na małej przestrzeni muszą być skupione i tam się mają poruszać.

Z reguły dochodzą te trudności do najwyższego stopnia przed bitwami rozstrzygającymi — w czasie ich trwania i po nich.

Starania około zaprowiantowania należy w tak wielkim zakresie poczynić, aby operacye wojenne nie ucierpiały wcale, gdy tu i ówdzie dowóz żywności przerwany będzie i nie można będzie go przywrócić.

A zatem dowóz żywności na miejsce przeznaczenia należy tak urządzić, jakby dodatkowy dowóz był wykluczony — natomiast dodatkowy dowóz musi być tak obfity, jak gdyby teren działania nie mógł stanowić nowego źródła zaprowian-

towania. Przy dowozie na pozycye należy uwzględnić w wysokim stopniu surogaty.

Koszta stanowią na wojnie tylko podrzędną kwestyę. Najdrożej kosztuje zaprowiantowanie niewystarczające i złe.

Zaniedbania i opóźnienia w kierownictwie i przeprowadzeniu służby prowiantowej szkodzą najczęściej więcej niż fałszywy krok w wyborze środków.

Aby zaprowiantowanie nie było przedmiotem skarg, jest nieodzowne, by komendanci wszystkich stopni i ich organy pomocnicze współdziałały z całym wysiłkiem swej energii. Nie należy dlatego tych przepisów pojmować jako bezwzględnych i nienaruszalnych; gdzie jest konieczne działanie samodzielne, musi każdy komendant bez namysłu zarządzić to, co uważa za stosowne. Wyżsi komendanci, poczynszy od komendantów korpusów i komendantów oddziałów samodzielnie występujących, są upoważnieni przed większemi operacyami lub po nich — gdy tego wymagają stosunki zdrowotne — poprawić zaprowiantowanie żołnierza i konia przez dodatki, te jednak uskutecznić można z zapasów na miejscu uzyskanych. Często jednak położenie wymaga, że żołnierze zadowolnić się muszą nadzieją zwycięstwa. Wtedy oficerowie winni świecić przykładem“.

ROZDZIAŁ I.

Wojenna racya pożywienia. (Kriegsverpflegsportion).

Wojenna racya pożywienia jest to dokładnie przepisami oznaczona ilość dziennego pożywienia, jaką otrzymują, względnie otrzymywać powinny osoby wojskowe (tak oficerowie jak i żołnierze) w czasie wojny.

Odnosi się to jednak tylko do tych oddziałów wojska które pełnią służbę polową (a więc pobierają pobory wojenne), natomiast te części armii, które pozostają w głębi kraju (im Hinterlande) zaprowiantowują się w myśl przepisów, obowiązujących w czasie pokoju, a więc na podstawie t. zw. ryczałtu prowiantowego (Menagegeld), który ustala intendantura komend korpuśnych wedle cen zakupna artykułów spożywczych, dla żołnierza dziennie.

Rozróżniamy trzy rodzaje wojennych racyi pożywienia

1). Pełna racya wojenna pożywienia (P.). (Volle Kriegsverpflegsportion). Jest to ilość dziennego pożywienia, większa od tej, jaka jest potrzebna do utrzymania zdrowia przeciętnego mężczyzny. Tak wielka ilość pożywienia jest usprawiedliwiona z jednej strony większymi wysiłkami fizycznymi, na jakie żołnierze są narażeni, z drugiej zaś strony (szczególnie gdy chodzi o naszych żołnierzy) są to młodzi chłopcy w wieku silnego rozrostu, a więc muszą być dobrze odżywiani.

Zadaniem oficera prowiantowego (względnie sierżanta rachunkowego) jest dążyć do tego, by żołnierze otrzymali wedle możliwości pełną rację wojenną pożywienia.

O ile warunki na to nie pozwalają, otrzymują żołnierze:

2). Normalną rację wojenną pożywienia (N.)

(Normale Kriegsverpflegsportion). Jest to ilość dziennego pożywienia (nieco mniejsza od pełnej), która wystarcza żołnierzowi bez uszczerbku dla jego zdrowia nawet przez dłuższy czas (tygodnie, miesiące).

Przy obliczaniu ilości pożywienia dla wojsk w polu stojących bierze się za podstawę porcyę normalną (N.).

W czasie operacji wojennych może jednak zajść taki wypadek, że nawet tyle nie można żołnierzom dostarczyć pożywienia. Ile zawiera porcyę normalna; wtedy otrzymuje żołnierz:

3). Rezerwową racyę wojenną pożywienia (R.), (Reservekriegsverpflegsportion). Jest to najmniejsza ilość pożywienia, przy której żołnierz może żyć przez parę dni. Jest to więc niejako ostateczność, poniżej której z reguły zejść nie wolno.

Gdy żołnierz otrzymuje normalną lub tylko rezerwową racyę pożywienia, jest obowiązkiem oficera prowiantowego, względnie sierżanta rachunkowego, starać się o to, by wedle możliwości racye te zostały uzupełnione do wysokości pełnej racyi. Postanowienia co do tych rodzajów wojennych racyi pożywienia odnoszą się również do koni wojskowych; one również otrzymują albo pełną, albo normalną, albo wreszcie rezerwową racyę pożywienia (patrz tab. I. i II.).

Wojenne racye pożywienia składają się z różnych części składowych, które nazywamy „zasadniczymi artykułami wojennej racyi pożywienia“ (n. p. konserwa kawowa, mięso wołowe, chleb, sól, wino i t. p.).

Zajść mogą jednak wypadki, w których trzeba je będzie zastąpić innymi artykułami spożywczymi (surogatami) i wypadki te są następujące:

- 1). brak zasadniczych artykułów;
- 2). potrzeba wprowadzenia różnorodności w żywieniu ze względów zdrowotnych.

N. p. w razie braku mięsa wołowego można go zastąpić wieprzowiną, kielbasą (za porcyę mięsa wołowego 200 g. salami

TABELA I.

Zestawienie wojennych racyl pożywienia.

Dla żołnierza		Pełna racya	Normalna racya	Uzupełnienie racyi normalnej na pełną
Dwie konserwy kawowe à 46 g.		92 g	92 g	.
Mięso wołowe		400 g ¹⁾	400 g ¹⁾	.
Jarzyna		140 g	100 g	40 g
Przyprawy	Sól	30 g	30 g	.
	Pieprz (Papryka)	0.5 g	0.5 g	.
	Tłuszcz ³⁾	20 g	20 g	.
	Zielenizna (suszona)	1 g	1 g	.
	Cebula (czosnek)	5 g	.	5 g
	Ocet	2 cl.	.	2 cl.
Chleb (suchary)		{ 700 g (400 g)	{ 700 g (400 g)	.
Napoje a mianowicie wino		1/2 l.	.	1/2 l.
Tytoń		36 g ⁴⁾	18 g ⁴⁾	18 g ⁴⁾
Dla konia				
Wielkiej miary } owsa		6 kg	5 kg	1 kg
} siana		3 kg	.	3 kg
Małej miary ⁵⁾ } owsa		4 kg	3.5 kg	0.5 kg
} siana		3 kg	.	3 kg
<p>1). surowe; 2). pod jarzynami rozumie się tu: ryż, krupy, grysik, jarzyny strączkowe, kaszę jaglaną, tatarczaną, suszone jarzyny i preparaty mączne; 3). smalec, masło, tłuszcze roślinne, słonina i t. p., z reguły świeży tłuszcz nerkowy lub sadło; 4). 36 g. stanowią 1/3, 18 g. 1/6 paczki 107 g. 5). Do koni małej miary zaliczają się na ogół konie Galicyi, Bukowiny, Górnych Węgier, Dalmacyi, Bośni i Hercegowiny i osły. Muly traktuje się jako konie wielkiej miary.</p>				

TABELA II.

Zestawienie wojennych racyi żywienia.

Dla żołnierza	Racja rezerwowa	Dopelnienie do pełnej racji
Dwie konserwy kawowe à 46 g. Konserwa mięsna Mięso Jarzyna ³⁾ Przyprawy { Sól Pieprz (papryka) Omasta Zielenizna (świeża) Cebula (czosnek) Ocet Suchary Napoje a mianowicie wino Tytoń	92 g 200 g ¹⁾ . . 30 g 200 g . 18 g ⁴⁾	. . 200 g ²⁾⁵⁾ 140 g . 0·5 g 20 g 20 g 5 g 2 cl. 200 g 1/2 l. 18 g ⁴⁾
Dla konia		
Wielkiej miary } } owsa } siana Małej miary } } owsa } siana	3·5 kg . 2·5 kg .	2·5 kg 3 kg 1·5 kg 3 kg
1). waży z puszką i plynem 355 g ; 2). w stanie surowym ; 3) pod jarzynami rozumie się tu : ryż, krupy, grysik, jarzyny strączkowe i suszone, preparaty mączne; 4). 36 g tytoniu do palenia stanowią 1/3. 18 g 1/3 paczki 107 g; 5). o ile racja rezerwowa jest spożyta, a w wozie prowiantowym znajduje się mięso, należy je wydać.		

lub wogóle kielbasy), serem (za porcyę mięsa 250 g. sera), jajami (za porcyę mięsa 8 sztuk jaj).

Ale nie tylko w razie braku zasadniczych artykułów można używać surogatów, lecz o ile n. p. sprzykrzyło się żołnierzom podawanie codziennie kawy, można im dać kakao (za porcyę kawy 25 g. kakao i 25 g. cukru), mleko (za 1 porcyę kawy, $\frac{1}{2}$ l. mleka) i t. d.

Również i racye furazu można, a nieraz potrzeba zastąpić innymi artykułami n. p. w braku owsa, kukurudza, jęczmień, chleb (w tej samej ilości), ziemniaki (w potrójnej ilości), świeża pasza (w pięciokrotnej ilości) i t. d. (patrz tab. III. IV. V).

Należy zwrócić uwagę na surogaty, jako na ważną część służby prowiantowej, gdyż zastosowując je w sposób umijętny, można z jednej strony zastosować się do różnych okoliczności, odnośnie do zaprowiantowania, z drugiej zaś strony można dostarczyć żołnierzom rzeczywiście zupełnie wystarczającego i bardzo smacznego pożywienia.

Do tego jednak potrzeba, by artykuły spożywcze pod względem swej jakości odpowiadały wymogom higieny.

Tak sierżanci, jak i oficerowie prowiantowi, muszą na tyle znać się na jakości produktów, by mogli rozpoznać, czy nadają się do użycia.

Wprawdzie znajomość tę uzyskać można tylko przez praktykę, nie od rzeczy jednak będzie nadmienić kilka uwag co do wymogów, którym odpowiadać muszą artykuły spożywcze i tak:

1). Mięso świeże ma żywy czerwony kolor i naturalny zapach mięsny. Tłuszcz jest twardy, z reguły biały, u starszych zwierząt żółtawy. Mięso bardzo starych sztuk posiada barwę ciemno-czerwoną, jest włókniste i suche. Mięso chorych zwierząt jest białawe, wiotkie, wodniste, nie posiada zapachu zdrowego mięsa, a ugotowane jest albo bez smaku, albo ma smak niedobry. Jeśli mięso ucierpiało wskutek dłuższego

TABELA III.

Surogaty wojennych racyi pożywienia.

J a r z y n a (ryż, krupy, grysik, jarzyny strączkowe, kasza jaglana, tatarszana i t. p.) mogą być zastąpione:			
a mianowicie :	140 g	100 g	40 g
przez :			
Wołowina	100 g	70 g	30 g
Mąka do gotowania (pszenna lub kukurudziana)	140 g	100 g	40 g
Mąka z parzonych jarzyn strącz.	100 g	70 g	30 g
Kwaśna kapusta (szpinak, włoszcz).	300 g	200 g	100 g
Konserwy jarzynowe	100 g	70 g	30 g
Ziemniaki	1000 g	700 g	300 g
Jarzyna suszona	20 g	15 g	5 g
Cukier	.	.	25 g
Za półporcyi cheba 350 g = 200 g sucharów = 250 g sucharów polowych	200 g. mięsa 200 g. jarzyn (ryżu, krup, grysiku, jarzyn strącz. kaszy jagl. tatarsz. itp.), 200 g. mąki do gotowania (pszennej lub kukurudzianki) 1000 g. ziemniaków		
Za 1 porcyę wina à 1/2 l.	3/4 l. piwa 1 dl. okowity 1 dl. rumu 1 dl. koniaku.		

TABELA IV.

Surogaty wojennych racyl pożywienia.

Za 1 porcję konserwy kawowej à 46 g.	25 g. niepalonej albo 20 g. palonej kawy i 25 g. cukru, 3 g. herbaty, 25 g. cukru i 4 cl. rumu, 25 g. kakao i 25 g. cukru, 25 g. czekolady, 26 g. tartej bułki, 10 g. smalcu (sadła) i 1·5 g. kminku, 0·5 l. mleka,
Za porcję wołowiny à 400 g.	{ 400 g. wieprzowiny, baraniny, koziny albo { cielęciny, 400 g. mięsa wędzonego, 200 g. salami albo innej kiełbasy, 250 g. sera, 150 g. słoniny, 1 porcja konserwy mięsnej, 700 g. chleba, 400 g. sucharów, 8 jaj.

TABELA V.

Surogaty wojennych racyi pożywienia.

Za 6 pełnych racyi tytoniu = 2 paczki tytoniu Limito 107 g	<p>a) W królestwach i krajach reprezentowanych w Radzie Państwa z wyjątkiem Galicyi i Bukowiny: 6 paczek tytoniu krajowego à 35 g.</p> <p>b) W Galicyi i Bukowinie: 5 paczek tytoniu kraj. à 40 g. 10 " " " " 20 g. 6 " " Czerbel à 32 g.</p> <p>c) W krajach korony węgierskiej: 8 paczek tytoniu węg. do fajki à 30 g. 6 " " chłopskiego à 32 g.</p> <p>d) W Bośni i Hercegowinie: 3 paczki tytoniu Limito, albo 6 paczek kraj. tytoniu bośniackiego.</p> <p>Do jednej paczki tytoniu Limito, albo do 3 paczek tytoniu krajowego należy się 100 bibulek cygaretowych.</p>
Za owies	<p>W tej samej ilości: Kukurudza, jęczmień, żyto, pszenica, groch, bób, kasza hreczana, soczewica, wyka, marchew, chleb, suchary.</p> <p>W podwójnej ilości: Dojrzałe zboże w snopach.</p> <p>W potrójnej ilości: Ziemniaki.</p> <p>W pięciokrotnej ilości: Świeże siano.</p>
Za siano	<p>W tej samej ilości: świeże siano w snopach, siczka i koniczyna,</p> <p>W podwójnej ilości: Słoma jęczmienna, owiana i ziemniaki,</p> <p>W poczwórnej ilości: Świeże siano.</p>

przechowania, to jest niebieskawe, w dalszym stadium zepsucia jest popielato-szare, z nieznośnym zapachem.

Nie nadaje się do użytku mięso zwierząt dobitych i zwierząt zaraźliwie chorych; dalej mięso z t. zw. wągrami i trychiną.

Ciemno purpurowa barwa mięsa wskazuje, że zwierzę to nie zostało zabite, lecz że samo zdechło.

2). Konserwy mięsne są zepsute, a) jeżeli zamknięcie zostało z zewnątrz uszkodzone, przyczem wychodzące cuchnące gazy natychmiast wskazują zepsucie, b) jeżeli przykrywka i dno w ten sposób są na zewnątrz wygięte, że ręką do wewnątrz nie dadzą się wcisnąć. Natomiast te puszkę, przy których tylko dno lub przykrywka jest na zewnątrz wygięta, albo przy których dno i przykrywka da się choćby chwilowo tylko do wnętrza wcisnąć palcami, nie mogą być uznane bezwzględnie jako zepsute, lecz należy je uważać za podejrzane i przed użyciem należy stwierdzić ich jakość.

Puszkę uznane za zepsute mają być w odpowiednim miejscu zakopane przynajmniej na 1 metr głęboko.

3). Słonina powinna być na płaszczyźnie przecięcia białą lub jasno-żółtawą.

4). Chleb musi być dobrze wypieczony i musi posiadać przyjemny smak i zapach. Zwykły chleb w bochenku może być spożywany najwcześniej w 24 godzin, a najpóźniej w 10 dni po wypieczeniu, chleb zaś pszenny najpóźniej w 5 dni po wypieczeniu.

Suchar powinien być suchy i czysty.

5). Ryż powinien zawierać błyszczące i przezroczyste, a przeważnie całe ziarnka.

6). Ziemniaki powinny mieć suchą skórę i odpowiednią twardość. Czerwono-brunatne plamy pod skórą wskazują na początek psucia się. Zmarznięte kartofle są słodkawe i pomarszczone.

A teraz przejdziemy do sposobów konserwacji artykułów żywności:

1). Mięso należy ustrzedz przed działaniem ciepła i przed owadami, a to za pomocą słomianych mat, ścierek, słomy, ewentualnie przez silne zawinięcie w papier.

Celem zakonserwowania mięsa, należy je pokrajać w kawałki, najwyżej 5 kg. ważące i te oziębic. Następnie należy je w miejscach tłustych i przy kościach dobrze natrzeć solą, przytwierdzić za pomocą drutu lub sznura i trzymać przez godzinę w dymie z mokrego palącego się drzewa, liści lub wiór. Otwory powstałe po wyjęciu sznurów należy zasypać solą. Przy ładowaniu mięsa na wozy kładzie się kawałki na słomie i słomą też należy je przykryć. O ile to jest możliwe, kładzie się mięso na rusztowaniu sporządzonym z patyków, a to w tym celu, aby powietrze miało ze wszystkich stron dostęp.

W ten sposób zakonserwowane mięso może być zdatne do użycia przy najgorętszej porze roku przez 2 dni.

O ile jest sposobność, to można mięso nasolić i do polowy upiec, przez co z jednej strony unika się dymnego smaku, a z drugiej strony daje się możliwość prędszego późniejszego sporządzenia jedzenia.

2). Napoje (w lecie): Beczki powinny być rano i wieczór polewane wodą, a w czasie transportu przykryte mokremi ścierekami lub trawą, celem ochrony przed działaniem ciepła.

Zaprowiantowanie wojenne, a więc wedle wojennych racyi pożywienia (pełna, normalna, rezerwowa) rozpoczyna się z dniem mobilizacji dla armii w polu stojących (Armee im Felde). Odnośnie do sposobu rozliczania i przeprowadzenia zaprowiantowania należy odróżnić dwa okresy:

1. od dnia mobilizacji do dnia gotowości wymarszu,
2. od dnia gotowości do wymarszu.

W pierwszym okresie odbywa się zaprowiantowanie na podstawie faktycznej ilości ludzi i koni.

W tym bowiem razie oddziały się uzupełniają, napływają nowe rezerwy, ilość żołnierzy stale się zmienia, tak, że nie

można ustalić jakiejś określonej ilości potrzebnego zaprowiantowania. Bataliony więc uzupełniające zaprowiantowują się i rozliczają na podstawie stanu faktycznego.

W drugim natomiast okresie zmienia się postać rzeczy. Z chwilą gotowości bojowej oddziały posiadają już pewną ustaloną liczbę ludzi i koni i wedle tej ustalonej cyfry odbywa się się pobieranie i rozliczanie prowiantów. Przepisy określają z góry dzienne zaokrąglone sumy wojennych porcy pożywienia, których mogą się domagać i pobierać dane oddziały.

Ta ilość prowiantów, która została ustalona dla pewnego oddziału nazywa się należnością ryczałtową (Pauschalgebühr), a gospodarkę, opartą na tej należności nazywamy gospodarką ryczałtową (Pauschalwirtschaft).

I tak n. p. dzienna należność ryczałtowa kompanii wynosi 30 cygar, 260 N. względnie R. i to N. tak dla ludzi jak i koni. Tak samo są ustalone należności ryczałtowe dla wszystkich jednostek taktycznych.

Praktyczne znaczenie gospodarki ryczałtowej objawia się w tem, że dany oddział pobiera swą dzienną należność ryczałtową bez względu na mniejsze zmiany w ilości ludzi i koni; ułatwia to sam sposób rozdziału prowiantów jak i ich rozliczanie. Choćby więc w danym pułku ubyło kilkudziesięciu ludzi (śmierć, niewola), to jednak pułk pobiera pełną należność ryczałtową. Dopiero w razie większych strat (po krwawych bitwach) następuje obniżenie należności ryczałtowej i to na podstawie rozkazu komendy korpusu, dywizyi, względnie samodzielnej brygady.

Dla nowo powstających w czasie wojny formacyi, których należność ryczałtowa nie jest wyraźnie określona, ustala ją ta komenda, która powołała do życia te formacje.

Z reguły otrzymuje żołnierz żywność w naturze. W wyjątkowych wypadkach dopuszczalne jest tak zwane roluowa-

nie, t. j. wypłata pewnej sumy pieniężnej za pełną wojenną rację pożywienia.

Jest to t. zw. relutum żywnościowe.

Wypłata relutum jest dopuszczalna: dla patroli i małych oddziałów, o ile ze względu na ich odosobnienie zachodzi niemożliwość dostarczenia im na czas należnych racyi pożywienia.

Wypłata relutum nie wpływa na zmiany należności ryczałtowej, musi być jednak uzasadniona konieczność jego wypłaty; czyni to oficer prowiantowy w „Dzienniku prowiantowym“, o czem później.

Relutum można również wypłacić pojedynczym żołnierzom, o ile z powodu choroby nie mogą korzystać z wiktua żołnierskiego. Ta jednak okoliczność musi być stwierdzona przez lekarza wojskowego.

Wysokość relutum ustala zaraz z początkiem mobilizacji ministerstwo wojny. W miarę wzrostu poszczególnych artykułów spożywczych, może etapowa komenda armii (Armees-Etappenkommando) zarządzić zmianę wysokości relutum. I tak wynosiło ono K. 1'83, K. 1'57, K. 2'06, a od 11 maja b. r. wynosi K. 2'54.

Przy ustalaniu wysokości relutum określa się też szczegółowo, ile wypada na poszczególne części składowe wojennej racyi pożywienia.

I tak: Relutum za pełną rację pożywienia K. 2'54

Z tego odpada na:

rację żywności	K.' 2'10
chleb	„ 0'40
tytoń	„ 0'04

Racya żywności składa się z:

2 porcyi kawy	21 h
1 „ wołowiny	1 K. 04 h
1 „ jarzyn z dodatkami	25 h

1 porcyi napoju	60 h
W szczegółach wypadu	
na śniadanie	24 h
na obiad { z całą porcyą mięsa	1 K. 60 h
{ z pół " "	1 K. 08 h
na kolacyę { z pół porcyą mięsa	1 K. 18 h
{ bez mięsa	66 h

Oddziałom telegraficznym i telefonicznym przysługuje podwójne relutum, o ile ze względu na ich odosobnienie nie można im dać żywności w naturze. Prócz tego należy im wedle możności dostarczać konserw mięsnych.

W myśl rozporządzenia ministerstwa wojny Oddz. XI. Nr. 14.000/14 (Dodatek 64) należy się przy kilkudniowych podróżach służbowych osób należących do armii w polu relutum za pełną wojenną racyę pożywienia w podwójnej wysokości za każdy dzień służbowej nieobecności przy własnej komendzie, jakoteż za dzień odjazdu i powrotu. (Patrz rozkaz N. K. E. Nr. 13.730 z dnia 10 kwietnia 1915). Zaprowiantowanie żołnierzy w polowych zakładach sanitarnych odbywa się w myśl przepisów zawartych w „Regulaminie służby sanitarnej c. i k. Armii. Część IV“.

Jeńców żywi się przedewszystkiem z przyniesionych przez nich prowiantów, następnie z środków miejscowych (szczególnie w kraju nieprzyjacielskim), a dopiero, gdy oba poprzednie środki zawiodą, z ruchomych zapasów armii.



ROZDZIAŁ II.

Wyposażenie prowiantowe (Verpflegsausüstung).

Wyposażeniem prowiantowem nazywa się ogół przedmiotów stojących w związku z zaprowiantowaniem.

Należy tu odróżnić:

I. Uposażenie zasadnicze (Grunddotierung), składające się z 1 racyi normalnej i 2 rezerwowych (1 N + 2 R). Jest to ilość pożywienia, jaką mieć powinien każdy oddział, względnie pojedynczy żołnierz i konie z chwilą wyruszenia w pole i w czasie operacji wojennych.

Przy kawaleryi zawiera uposażenie zasadnicze 4 racye rezerwowe (4 R) dla ludzi i koni.

Część uposażenia zasadniczego niesie żołnierz przy sobie, reszta znajduje się na wozie prowiantowym.

I tak: A) żołnierz niesie przy sobie:

a) w chlebaku:

- 1) chleb racyi normalnej,
- 2) 2 porcy kawy racyi normalnej (1 porcy może być ugotowana w manierce),
- 3) tytoń racyi norm. (może być w kieszeni munduru).

b) w plecaku:

- | | | |
|----------------------------------|---|------|
| 1) woreczek z 2 porcyami kawy | } | 1 R. |
| 2) puszka konserwy mięsnej | | |
| 3) woreczek z porcyą soli (30 g) | | |
| 4) 1 porcy sucharów (200 g) | | |
| 5) 1 woreczek z porcyą tytoniu | | |

B) Na wozie prowiantowym znajdują się:

- a) racya normalna (prócz tych części, które żołnierz ma w chlebaku, t. j. chleb, kawa i tytoń)
- b) druga racya rezerwowa (R.).

Co do umieszczenia poszczególnych części składowych wyposażenia zasadniczego to mogą zejść wyjątki od wyżej wymienionych zasad. O ile zachodzi potrzeba chwilowego zdjęcia plecaków (forsowny marsz, atak), wtedy racyę rezerwową przekłada się z plecaka do chlebaka.

O ile natomiast zależy na uniezależnieniu się od trenu (wozów prowiantowych), wtenczas żołnierze biorą drugą racyę rezerwową do chlebaka lub plecaka.

Porcy rezerwowe, stanowiące ostatni zapas w chwilach krytycznych, mogą być zużyte tylko na podstawie specjalnego zarządzenia. Odnośne postanowienie „Regulaminu służbowego dla c. i k. Armii“ (Część II. § 61 P. 413) zawierają następujące zasady:

„Rozkaz spożycia racyi rezerwowej może wydać komenda kolumny, grupy, oddziału odosobnionego (patrolu). Ustawicznie starać się należy o zachowanie racyi rezerwowych u ludzi i koni, żołnierzy należy powstrzymywać od przedwczesnego spożywania racyi rezerwowej przez pouczenie i częstą kontrolę“.

Inna znów instrukcyja (L. — 2 K) nakazuje bardzo surowo karać żołnierzy, którzy samowolnie spożywają racyę rezerwową.

W wyjątkowych tylko wypadkach, gdy nie można z miejscowych środków się zaprowiantować i gdy ani w kuchniach polowych, ani na wozach prowiantowych niema żadnych zapasów, a dowódz kolumn prowiantowych armii zawiedzie, mogą komendanci poszczególnych oddziałów zezwolić na spożycie racyi rezerwowej bez wyższego rozkazu, muszą jednak natychmiast donieść o tem przełożonej władzy. Spożyte racye rezerwowe należy wedle możliwości natychmiast uzupełnić.

Drugą częścią składową wyposażenia prowiantowego są:
II. Furmanki, wśród których rozróżniamy:

- a) kuchnię polową (skrzynię do gotowania = „Kochkisten“)
- b) wozy prowiantowe.

Kuchnię polową posiadać powinna każda kompania, szwadron, bateria i komenda pułku. Najczęściej używany jest model 09. Tak kucharz, jak i sierżant rachunkowy powinni poznać właściwości swej kuchni polowej, a mianowicie: 1) jak długo gotuje się poszczególne artykuły wojennej racji pożywienia (np. groch wiele dłużej niż ziemniaki), 2) jak długo trzeba palić różnymi środkami opałowymi (węgiel, torf lub drzewo).

Znajomość tych danych jest wprost konieczna w czasie operacji wojennych, gdy trzeba na pewien dokładnie określony czas przygotować pożywienie. Na ugotowanie np. obiadu potrzeba przeciętnie $2\frac{1}{2}$ – $3\frac{1}{2}$ godzin czasu i 10–15 kg. drzewa.

Każda kuchnia polowa powinna być pełna (Regulamin służb. II część § 61. P. 409); zawiera ona jedną porcję normalną (wedle możliwości uzupełnioną do pełnej) prócz chleba, kawy i tytoniu, a więc tych części racji normalnej, które żołnierz przy sobie niesie (w chlebaku). Prócz tego posiada każda kuchnia polowa 10 kg. cukru i 1 kg. herbaty. Cała zawartość kuchni polowej stanowi nadzwyczajną nadwyżkę ponad wyposażenie zasadnicze (Grunddotierung).

Na terenie górzystym używa się t. zw. skrzyń do gotowania (Kochkisten). Składa się ona z izolowanej skrzyni (ściany drewniane, wyłożone korkiem, podwójnie obite są po rogach blachą) i z niklowego kotła do gotowania z pokrywą, zaopatrzoną w wentyl bezpieczeństwa. W kotle mieścić się może 26 l. Jedna skrzynia do gotowania wystarczy dla 25 ludzi (większa na 50 ludzi). Noszą je zwierzęta juczne (Kochkistentragtiere). Sposób gotowania jest bardzo łatwy i w marszu dogodny. Napełniony kocioł np. ryżem (z wodą) ustawia się nad ogniem i doprowadza do wrzenia, co wymaga 20–45 minut (3–6 kg. drzewa). Następnie zamyka się szczelnie kocioł, wstawia się go do skrzyni, którą również szybko się zamyka. Skrzynie umieszcza się na zwierzętach

jucznych, dwie na jedno. Gotowanie następuje już później bez ognia w czasie marszu. Najwięcej czasu do gotowania wymagające potrawy, jak mięso, rośliny strączkowe, dogotowują się w skrzyni w przeciągu 3 do 3¹/₂ godzin.

Jako drugi rodzaj furmanek należy wymienić wozy prowiantowe (Prowiantwagen M 88). Każda kompania, jakoteż komenda pułku ma jeden wóz prowiantowy. Bataliony samodzielne mają 5 wozów.

Na wozy prowiantowe ładuje się następujące rzeczy:

1) Tę część uposażenia zasadniczego (Grunddotierung), której nie nosi żołnierz. (Jedna rezerwowa i niektóre części normalnej racy, jak mięso).

2) Uposażenie zasadnicze dla własnych koni pociągowych.

3) Jedna N. dla koni wierzchowych.

4) Oficerska kuchnia polowa (na 12 osób).

5) Przybory do robienia kawy.

6) Wąż lub pipa do spuszczenia napojów.

Wozy prowiantowe mają być ładowane z reguły wedle oddziałów. O ile po załadowaniu wozów jest jeszcze wolne miejsce, to należy je wykorzystać dla zabrania artykułów spożywczych, nabytych, względnie kupionych z miejscowych zapasów. Użycie wozów prowiantowych do celów nie stojących w związku z zaprowiantowaniem (przewóz rannych) jest dopuszczalne tylko w wyjątkowych wypadkach.

III. Bydło rzeźne. (Schlachtvieh).

Wszystkie oddziały wojskowe, z wyjątkiem dywizji i samodzielnych brygad kawalerji, posiadają stały czterodniowy zapas bydła rzeźnego.

IV. Sprzęty — stojące w związku z zaprowiantowaniem. Należą tutaj:

1) menażka (na plecaku),

2) nóż, łyżka, widelec (w chlebaku),

3) manierka (w chlebaku),

- 4) wiadra na wodę (dwa na pluton na plecaku),
 - 5) skórzane torby na furaz,
 - 6) wiadro do pojenia koni,
 - 7) naczynia i sprzęty potrzebne do kuchni (chochła, duży widelec, maszynka do siekania mięsa, ścierki i t. p.),
 - 8) każdy pułk, względnie samodzielny baon, posiada kompletne narzędzia do uboju bydła.
-

ROZDZIAŁ III.

Polowe zakłady prowiantowe. (Feldverpflegsanstalten).

Zadaniem ich jest uzupełniać wyczerpane zapasy uposażenia zasadniczego. Dzielą się one w następujący sposób:

I. Ruchome polowe zakłady prowiantowe. (Mobile Feldverpflegsanstalten).

- 1). Kolumny prowiantowe (Verpflegskolonnen);
- 2). Magazyny korpuśne (Korpsmagazine);
- 3). Piekarnie polowe (Feldbäckerei);
- 4). Rzeźnie i stada bydła (Schlachtviehdepot).

II. Stałe polowe zakłady prowiantowe. (Stabile Feldverpflegsanstalten).

- 1). Polowe magazyny prowiantowe (Feldverpflegsmagazine);
- 2). Piekarnie rezerwowe (Reservebäckereien);
- 3). Rezerwowe rzeźnie i stada bydła (Reserve-Schlachtviehdepot).

I. Ruchome polowe zakłady prowiantowe dzielą się na:

- a) oddział prowiantowy i
- b) oddział taborów.

Zadaniem pierwszego jest służba prowiantowa, zadaniem drugiego troska o środki transportu.

1). Kolumny prowiantowe utworzone dla dywizji piechoty (Infanterie-Verpflegskolonnen), dywizji kawaleryi (Kavallerie-Verpflegskolonnen), samodzielnej brygady piechoty

lub kawaleryi (Infanteriebrigade-Verpflegskolonne, względnie Kavalleriebrigade-Verpflegskolonne) składają się z 6-ciu t. zw. sztafli t. j. z szeregów wozów, zawierających sześciodniową żywność dla danego oddziału (dla piechoty $4N+2R$, dla kawaleryi $4R+2N$). Kolumny prowiantowe znaczone są numerem swej dywizyi a prócz tego sztafle są numerowane od 1 — 6.

2). Magazyny korpuśne, o których utworzeniu decyduje ministerstwo wojny, służą do uzupełniania zapasów kolumn prowiantowych danego korpusu. Tak pod względem składu jak i zawartości podobne są do kolumn prowiantowych ($4N+2R$). Poszczególne sztafle magazynów korpuśnych numeruje się wedle kolumn prowiantowych od 7—12.

Wozy tak kolumn prowiantowych, jak i magazynów korpuśnych, jak wogóle wozy oddane służbie prowiantowej nie mogą być używane do innych celów. Wyjątkowo można ich używać do transportu chorych (z zachowaniem odpowiednich ostrożności), w każdym jednak razie nie wolno rozdzielać wozów poszczególnych sztafli do przewozu chorych w różne miejscowości.

3). Piekarnie polowe utworzone dla każdej dywizyi piechoty i komendy korpusu (Divisionsbäckerei, Korpsbäckerei) względnie brygady (n. p. Marschbrigadebäckerei) składają się z 10-ciu względnie 5-ciu pieców na kołach wraz z odpowiednim materiałem i trenem. Mąki dostarczają t. zw. kolumny mączne (Mehlkolonne). Piekarnia dywizyjna dostarcza w przeciągu 24 godzin $1\frac{1}{2}$ porcyi chleba dla 20.000 ludzi. Nasuwa się jednak pytanie, skąd wojsko bierze chleb, gdy z jakichkolwiek powodów nie może korzystać z piekarni dywizyjnych? Wtedy dostarczają chleba piekarze, których każdy oddział ma ze sobą (kompania 4 piekarzy). Ci pieką przedewszystkiem w piekarniach prywatnych a w braku tychże w piekarniach polowych (Notbacköfen) budowanych w polu.

4). Rzeźnie i stada bydła istniejące przy każdym korpusie, zawierają 4-dniowy zapas mięsa dla całego korpusu.

Gdy zestawimy poznane dotychczas wyposażenie prowiantowe, to dojdziemy do następujących wniosków:

Korpus posiada:

1). 3-dniowy zapas żywności w wyposażeniu zasadniczym ($1N+2R$);

2). 6-dniowy zapas żywności w kolumnie prowiantowej ($4N+2R$);

3). 6-dniowy zapas żywności w magazynach korpuśnych ($4N+2R$).

Dywizya posiada:

1). 3-dniowy zapas żywności w uposażeniu zasadniczym ($1N+2R$);

2). 6-dniowy zapas żywności w kolumnie prowiantowej ($4N+2R$).

Do tego nie wlicza się zapasów znajdujących się w kuchniach polowych.

II. Stałe polowe zakłady prowiantowe, służące do uzupełnienia zapasów zakładów ruchomych, dzielą się na:

1). Polowe magazyny prowiantowe (rezerwowe magazyny prowiantowe, magazyny etapowe). Tworzy się je w punktach węzłowych na terenie operacyjnym, etapowym lub w głębi kraju, a to celem zbierania i dalszego dowozu zapasów. O ich założeniu decyduje ministerstwo wojny.

2). Piekarnie rezerwowe (z żelaznymi i murowanymi piecami) pieką chleb dla wojsk znajdujących się na terenie etapowym, jakoteż suchary tak dla tej części armii, jak i celem dowozu dla armii walczącej. Wydatność dzienna piekarni rezerwowej wynosi: a) z piecami żelaznymi 50—60.000 porcyi chleba, b) z piecami murowanymi 80—100.000 porcyi chleba lub 20.000 porcyi sucharów po 25 g,

3). Rezerwowe rzeźnie i stada bydła rzeźnego mają na celu gromadzenie i dowóz bydła dla rzeźni polo-

wych. O ich założeniu decyduje ministerstwo wojny a zarządzają nimi Etapowe Komendy Armii.

Aby wyczerpać zupełnie rzecz o wyposażeniu prowiantowem, należy wspomnieć o środkach transportu prowiantów (prócz poprzednio wymienionych); należy tu wymienić:

- 1). Koleje żelazne;
- 2). Okręty;
- 3). Kolejki polowe, konne i parowe;
- 4). Tren etapowy.

Na uwagę zasługuje tren etapowy:

Są to kolumny wozów, które służą przeważnie do transportu prowiantów od ostatniej stacji kolei, kolejki polowej lub portów, do stałych zakładów prowiantowych. Mogą one jednak służyć wprost do napełniania kolumn prowiantowych a wyjątkowo nawet wprost do odwożenia prowiantów oddziałom wojskowym.

Tren etapowy dzieli się na:

- a) konny;
- b) motorowy.

a) Konny tren etapowy składać się może z koni i zaprzęgów rządowych lub prywatnych.

Tren etapowy wiezie 1 normalną porcję dla dywizji piechoty.

b) Tren motorowy posiada wielkie znaczenie ze względu na szybkość. Przy tworzeniu kolumn trenowych należy dobrać motory o podobnej sile popędowej.

ROZDZIAŁ IV.

Kierownictwo i przeprowadzenie służby prowiantowej.

Kierownictwo służby prowiantowej przy poszczególnych armiach spoczywa w rękach ich komend. Muszą one zwracać uwagę przytem na to, że większe braki w zaprowiantowaniu mogą w wysokim stopniu ujemnie podziać na operacye wojenne.

Przed każdą operacją wojenną musi się porównać będące pod ręką zapasy, jakoteż zapasy dające się sprowadzić z zapotrzebowaniem, jakiego wymagają operacyjne względy.

Zarządzenia prowiantowe wyższych komend należy w ten sposób pojmować i stosować, aby było możliwe przeprowadzenie ich ze strony podwładnych stosownie do konkretnych okoliczności i warunków.

Wszystkie środki, mające na celu zapewnienie należytego zaprowiantowania, wymagają wiele czasu a więc odnośne zarządzenia muszą być wydane po dokładnem i wczesnem ich rozważeniu. Wyższe komendy muszą zawsze zdawać sobie dokładnie sprawę o stanie zaprowiantowania swych oddziałów. O ile w danym wypadku zarządzenia władz wyższych nie wystarczają lub na czas nie dochodzą, muszą poszczególni komendanci z własnej inicjatywy wydać odpowiednie zarządzenia, muszą jednak przytem mieć na oku potrzeby całej armii a o poczynionych zarządzeniach zaraz meldować władzy wyższej.

O ile chodzi o zakresy działania wyższych komend, to przedstawiają się one w następujący sposób.

- 1). Operująca naczelna komenda armii (Operierendes Oberkommando) wskazuje poszczególnym armiom ogólnie zakres terytoryalny i znajdujące się tam zasoby;

2). Naczelna komenda etapowa (Etappenoberkommando) wydaje na podstawie tamtych wskazówek szczegółowe zlecenia poszczególnym armiom, zarządza w szczególności zostawionymi do jej dyspozycji rezerwowymi zakładami, środkami transportu i zapasami;

3). Operująca komenda armii (Operierendes Armeekommando) wydaje dyrektywy odnośnie do wykorzystania środków i zasobów kraju oddziałom w skład danej armii wchodzącym. Daje ona też wiadomości i wskazówki, stojące w związku z przygotowaniem i poparciem operacji wojennych;

4). Etapowej komendzie armii (Armee-Etappenkommando), która w myśl tych wskazówek zarządza odpowiednio połowymi zakładami, skierowując je do poszczególnych korpusów armii. Zadaniem Etapowej komendy armii jest prowadzić cały ruch środków transportowych w szczególności dowóz i odwóz. Celem pokrycia swego zapotrzebowania zwracają się Etapowe komendy armii do ministerstwa wojny wprost, lub za pośrednictwem Naczelnej komendy etapowej;

5). Komenda korpusu (Korpskommando) spełnia te same funkcje wobec korpusu a w szczególności zarządza magazynami korpuśnymi.

To samo odnosi się do Komendy dywizji piechoty (Infanterietruppen-Divisionskommando) i kawalerii (Kavallerietruppen-Divisionskommando). Urządzenie składów, odpowiedniego kierowania sztafli.

Służbę prowiantową w formacjach od dywizji w górę pełnią intendanci.

Szef intendantury pozostaje stale w bezpośredniej łączności z szefem sztabu generalnego. Prace intendantury muszą iść równolegle i równocześnie z pracami sztabu generalnego, a to w tym celu, aby rozkazy co do zaprowiantowania mogły być wydane równocześnie z rozkazami operacyjnymi (marsz, ubezpieczenie). Aby to umożliwić, jest rzeczą konie-

czną, by z jednej strony intendanci byli możliwie rychło zawiadomieni o każdym ważniejszym zdarzeniu, każdym wyższym rozkazie, a z drugiej strony, by sztab generalny stale się oryentował co do stanu zaprowiantowania.

Podczas bitwy znajdują się szefowie intendantury w sztabie swych komendantów, aby odpowiednio do położenia wydawać zarządzenia w zakresie służby prowiantowej.

Organami wykonawczymi w służbie prowiantowej są:

1). Dywizyjny oficer prowiantowy (Divisionsproviantoffizier), który bierze udział w pobieraniu prowiantów (fasowaniu) w obrębie dywizyi i rozdziale sztafli prowiantowych, na podstawie rozkazów komendy dywizyi wydaje zarządzenia co do formowania osobnych kolumn prowiantowych i normuje jednolitość działania.

2). Oficer prowiantowy (Proviantoffizier) w pułku. Każdy pułk piechoty (kawaleryi i artyleryi) posiada oficera prowiantowego, któremu do pomocy dodany jest drugi, rangą niższy oficer. Zadaniem oficera prowiantowego jest starać się o zaprowiantowanie swego oddziału, a w szczególności:

a) Pobieranie, względnie nabywanie prowiantów dla danego oddziału (pułku);

b) Rozdział ich pomiędzy jednostki gospodarcze (kompanie i szwadrony);

c) Kierownictwo rzeźni (o ile nie pobiera mięsa z magazynu etap. względnie z rzeźni pol.);

d) Kierownictwo piekarni (o ile nie pobiera chleba z piekarni dywizyjnej);

e) Złożenie rachunków z otrzymanych pieniędzy i prowiantów.

Organami pomocniczymi oficera prowiantowego są:

a) Sierżanci sztabowi (Stabsführer), którzy dowodzą trenem bojowym, mają nadzór nad wozami amunicyjnymi i pomagają oficerowi prowiantowemu (w pułku piechoty o trzech baonach 5-ciu);

- b) Rzeźnicy (w pułku piechoty o trzech baonach 4-ech);
- c) Piekarze (Truppenbäcker), (w pułku piechoty o 3 baonach 48-miu);
- d) Kucharze (4-ech w kompanii).

Należy zwrócić uwagę na to, jaki zakres działania i jakie obowiązki nakładają przepisy austriackie na komendantów poszczególnych oddziałów i jednostek gospodarczych (Abteilungs- und Unterabteilungskommandanten) odnośnie do służby prowiantowej. I tak: w § 13. L—2K „Vorschrift für die Verpflegung im Kriege“ czytamy: „Komendanci wojsk czuwają nad przeprowadzeniem służby prowiantowej a wraz z komendantami poszczególnych oddziałów i jednostek gospodarczych, starają się o celowe i należyte zaprowiantowanie ludzi i koni. Są obowiązani pod osobistą odpowiedzialnością w wypadkach nadzwyczajnych wydać zarządzenia stosownie do okoliczności. Komendanci oddziałów muszą dbać o to, by tak nabyte względnie pobrane prowianty jak i relutum wydawano względnie wypłacono w myśl obowiązujących przepisów.

Komendanci oddziałów (Abteilungskommandanten) doglądają służby prowiantowej w swych oddziałach. Spostrzeżone braki normują samodzielnie. Gdyby to nie było możliwe, meldują to wyższej komendzie.

Komendanci jednostek gospodarczych (Unterabteilungskommandanten) ponoszą pełną odpowiedzialność za sposób użycia zapasów prowiantowych dostarczonych względnie rozdzielonych między poszczególne oddziały jednostki gospodarczej, za sprawiedliwy rozdział tych zapasów między żołnierzy i konie a wreszcie za staranne i na czas sporządzone pożywienie.

Obowiązkiem komendanta jednostki gospodarczej jest donosić przełożonej komendzie o każdym uszczupleniu prowiantów, o ile nie jest ono poparte wyższym rozkazem“.

ROZDZIAŁ V.

Zapotrzebowanie prowiantów i sposoby jego pokrycia.

Wojsko w polu stojące utrzymuje się:

- 1). bądźto z środków miejscowych;
- 2). bądźżeż z dowozu.

Regułą i zasadą, do której dążyć się powinno, jest utrzymanie z środków miejscowych.

W tem jednak należy mieć też wzgląd na ludność miejscową. Zapasy z własnego kraju powinny być dopiero wtedy używane, gdy tak teren operacyjny jak i etapowy zawiedzie.

W zaopatrywaniu się w prowianty należy rozróżnić:

- 1). dostarczanie prowiantów na pokrycie dziennego zapotrzebowania poszczególnych oddziałów,
- 2). dostarczanie prowiantów w wielkich ilościach na potrzeby całych korpusów, nawet armii.

Pierwsze obejmuje:

- 1) pełną rację dla ludzi, koni i bydła rzeźnego,
- 2). słomę do spania na podściółkę,
- 3). materiały opałowe i światło.

Te rzeczy powinny oddziały uzyskać ze środków i źródeł krajowych (miejscowych).

Jest to zadaniem oficera prowiantowego.

Dostarczanie prowiantów w wielkich ilościach dla całych oddziałów może być poruczone:

- 1). wysuniętym naprzód oddziałom kawaleryi, które zbierają i gromadzą zapasy dla następujących wojsk;
- 2) poszczególnym częściom armii;
- 3) komendom etapowym;
- 4) władzom politycznym w kraju nieprzyjacielskim.

Przy gromadzeniu zapasów prowiantowych z środków miejscowych można ustalić jako regułę, że z danego terytorium, o ile nie było poprzednio wykorzystane, można użyć prowiant dla ilości wojska równającej się 4-ro lub nawet 6-ciokrotnej ilości mieszkańców, i dla liczby koni, równającej się podwójnej ilości miejscowych koni.

Przy sporządzaniu większych zapasów żywności, obowiązują ogólne zasady, że należy starać się uzyskać nie tylko to minimum, które nakazano zabrać, ale w ogóle wszystkie dla ludności miejscowej zbędne zapasy żywności.

Potrzebne prowianty mogą być nabyte trójaką drogą, przez :

- a) kupno ;
- b) rekwizycję ;
- c) zdobycz wojenną.

a) **K u p n o**. Regułą jest kupno za gotówkę (przychylnie usposobienie ludności).

Zakupy mogą być dokonywane :

- 1) przez poszczególne oddziały bądź też
- 2) przez wyższe komendy lub polowe zakłady prowiantowe (Feldverpflegsmagazin).

Te ostatnie mogą nawet w kraju nieprzyjacielskim zarządzić przymusowe jarmarki (zwangweise Märkte) z tem, że o ile jarmarki te nie zostaną przez danych mieszkańców obsłane, zabiera się wszelkie zapasy żywności i to bez żadnego wynagrodzenia.

b) **R e k w i z y c y a** jest to przymusowe wywłaszczenie za opłatą w gotówce lub za pokwitowaniem. Środka tego wtedy dopiero chwycić się należy, gdy ludność, szczególnie w kraju nieprzyjacielskim, dobrowolnie nie chce sprzedawać. Gdy zaś ludność stawia opór rekwizycyi, nie daje się ani pieniędzy ani kwitów. Podczas rekwizycyi musi się utrzymywać surową dyscyplinę przy pomocy jak najbardziej energicz-

nych środków, by rekwizycya nie zamieniła się w plądrowanie i rozbój.

Rekwizycyą kieruje t. zw. kierownik rekwizycyi (Requisitionsleiter).

Jest nim albo oficer prowiantowy (gdy rekwizycya ma na celu pokrycie dziennego zapotrzebowania) albo inny do tego przeznaczony oficer (gdy dany oddział niema swego oficera prowiantowego lub gdy chodzi o pokrycie zapotrzebowania en gros, a więc o uzyskanie prowiantów w większych ilościach).

Każdemu kierownikowi rekwizycyi dodaje się do pomocy „oddział rekwizycyjny“ (Requisitionsdetachment), którego siła zależy od różnych okoliczności, jak: 1) wielkość terenu rekwizycyjnego i 2) usposobienie ludności.

Przed przeprowadzeniem rekwizycyi wystosowuje się t. zw. pismo rekwizycyjne (Requisitionsschreiben), które służy jako legitymacya dla kierownika rekwizycyi.

Pismo to wystawia i podpisuje komenda, która wysyła na rekwizycyę.

Co do formy pisma rekwizycyjnego, to należy odróżnić:

1). rekwizycyę na pokrycie dziennego zapotrzebowania, którą przeprowadza oficer prowiantowy; tu wypełnia to pismo sam oficer prowiantowy zależnie od koniecznego zapotrzebowania;

2). rekwizycyę dla uzyskania większych zapasów dla wielkich oddziałów armii. Tu wypełnia się to pismo tylko prowizorycznie ołówkiem, gdyż nie może się być pewnym, czy można będzie uzyskać wszystkie wymienione tam prowianty. Dopiero w czasie rekwizycyi wypełnia to pismo kierownik rekwizycyi, odpowiednio do tego, jakie prowianty zarekwirovano. By rekwizycya odniosła pożądaną skuteczną, musi kierownik rekwizycyi przestrzegać zawsze następujących zasad:

- 1) należy wystąpić możliwie nagle i równocześnie w pojedynczych miejscowościach;
- 2) ubezpieczyć i zamknąć ich wyjścia;
- 3) sprowadzić miejscowe władze;
- 4) wziąć zakładników i kaucye pieniężne;

5) wreszcie w razie czynnego oporu bezwzględne użycie broni, przyczem zakładników uważa się za jeńców wojennych a kaucye przepadają. Transport zarekwirowanych prowiantów należy odpowiednio ubezpieczyć. Przy oddaniu tych zapasów należy przedłożyć pismo rekwizycyjne. Za sprowadzone prowianty należy zapłacić albo w gotówce, albo też pokwitować zapomocą odeinka księgi rekwizycyjnej (Juxta).

Zakładników i kaucye dopiero wtedy się zwraca, gdy już prowianty zostały oddane.

Kierownik rekwizycyjny obowiązany jest zameldować tej władzy, która go wysłała, jaki przebieg miała rekwizycya i jaki był jej wynik.

c) **Z d o b y c z w o j e n n a.** W myśl „Regulaminu służbowego“ (II część § 611 P. 414) mogą wyższe komendy przeznaczyć zdobyte zapasy prowiantowe do uzupełnienia dziennego zapotrzebowania. W razie zdobycia znaczniejszych zapasów, należy je meldować u władz przełożonych. Komendanci samodzielnych oddziałów mogą zarządzić rozdzielenie nadzwyczajnych dodatków z takich zdobycznych zapasów.

ROZDZIAŁ VI.

Zaprowiantowanie w czasie operacji wojennych.

Należy odróżnić zaprowiantowanie :

- 1 w czasie posuwania się naprzód;
- 2) w czasie walki;
- 3) w czasie odwrotu;
- 4) w czasie przerw w operacjach wojennych.

1. P o s u w a n i e s i ę n a p r z ód.

Z początkiem operacji wojennych rozporządzają poszczególne oddziały, korpusy i armie:

- a) pełnymi kuchniami polowemi;
- b) pełnym wyposażeniem zasadniczym;
- c) uzupełniającymi prowiantami ze sztafli prowiantowej;
- d) piekarniami polowemi;
- e) zapasami bydła i rzeźniami polowemi;
- f) stałymi zakładami prowiantowymi.

W czasie operacji powinno być wyposażenie zasadnicze nienaruszone, a każda kuchnia polowa powinna być pełna.

W czasie marszu należy kuchnie polowe tak rozdzielić, aby po przybyciu na miejsce przeznaczenia albo w czasie dłuższego spoczynku mogły możliwie szybko dojechać do swych oddziałów.

Jadą one w t. zw. taborze bojowym (Gefechtstrain); tren bowiem wojskowy dzieli się na:

- a) tabor bojowy;
- b) tabor prowiantowy.

T a b o r b o j o w y składa się z tych części trenu, których potrzebują oddziały wojska w czasie walki, a także bezpośrednio przed i po niej.

Pozostałe części trenu stanowią t. zw. tabor prowiantowy.

a) A więc t a b o r b o j o w y obejmuje:

- 1) wozy amunicyjne;
- 2) kuchnie polowe.

b) T a b o r p r o w i a n t o w y obejmuje:
wozy prowiantowe i bagażowe.

Gdy oddziały dochodzą do miejsca noclegu to albo jedzą na miejscu przygotowane pożywienie (Quartierverpflegung), albo czekają na przybycie kuchni polowych. Zadaniem oficera prowiantowego jest postarać się o to, by kuchnie polowe możliwie rychło dojechały do swych oddziałów, poczem należy natychmiast wydać żołnierzom gotowe jedzenie. Spożytą część zapasów kuchni polowej uzupełnia się częścią porcyi normalnej wiezionej na wozach prowiantowych. Te zaś porcye uzupełnia się wraz z uzupełnieniem jej do pełnej porcyi z miejscowych środków lub z kolumn prowiantowych. Dopuszczalne jest jednak także uzupełnienie naruszonych zapasów kuchni polowej wprost ze sztafli.

Mniejsze oddziały, do których nie dochodzą wozy sztafli i które nie rozporządzają własnymi wozami, dalej patrole i pojedynczy ludzie odłączeni od swych oddziałów, mają prawo domagać się pożywienia od najbliższej położonego zakładu prowiantowego, przejeżdżającej sztafli prowiantowej lub też najbliższego oddziału wojska. Takiemu żądaniu należy zawsze zadość uczynić. Natomiast w kolumny rozdzielone wojska nie mogą sobie rościć pretensyi do przejeżdżających sztafli prowiantowych, które nie są dla nich właśnie przeznaczone.

Normalna porcy, która została spożyta, powinna być zaraz następnego dnia uzupełniona i to wedle możności albo zaraz rano przed wyruszeniem, albo podczas spoczynku, albo wreszcie po ukończeniu marszu.

2. W a l k a. W czasie walki zależało będzie od okoliczności, czy i kiedy kuchnie polowe mogą rozpocząć swą czyn-

ność i czy zbliżą się na tyle do wojsk walczących, aby mogły być użytkowane po walce albo w czasie przerw w walce. Muszą być wydane odpowiednie zarządzenia celem uzupełnienia naruszonych zapasów kuchni polowych z wozów prowiantowych względnie sztafli.

Ponieważ instrukcja odwołuje się w tym kierunku na „Dienstreglement II T.“, przytoczyć należy odpowiednie przepisy tegoż regulaminu; VIII Rozdział II części regulaminu mówi w § 61 o zaprowiantowaniu w sposób następujący:

„Każdy komendant jest obowiązany starać się o wystarczające wyżywienie swego oddziału jakoteż przydzielonych sobie ludzi i koni.

W czasie wojny jednak nie można uniknąć sytuacji, w których wojsko musi się bez tego obejść. Oficerzy powinni wtedy świecić dobrym przykładem.

W czasie operacji wojennych musi być uposażenie zasadnicze stale kompletne a kuchnie polowe muszą być zaopatrzone.

Utrzymanie się z kraju powinno być celem, do którego stale dążyć należy. Jedynie gdy to jest niemożliwe, należy utrzymywać się z dowozu.

Oddziały wojsk powinny wedle możliwości swe dzienne zapotrzebowanie nawet bez rozkazu wyższych komend pokrywać z miejscowych środków. Jeśli to jest niemożliwe, to powinny same się postarać przynajmniej o bydło rzeźne, uzupełnienie normalnej i rezerwowej porcyi na pełną, słomę do spania i podściółkę, a wreszcie materiały opałowe i świetlne.

W czasie marszów są tereny operacyjne armii zarazem terenami eksploatacji prowiantów.

Podczas noclegów lub dłuższych postojów pozostaje do dyspozycji danego oddziału przestrzeń aż do połowy odległości od oddziałów sąsiednich.

O ile zachodzi potrzeba, ustalają wyższe komendy dokładnie owe granice.

Jeśli zaprowiantowanie odbywać się musi przez dowóz, to należy codziennie spożywać znajdujące się w kuchni zapasy i znajdujące się przy żołnierzu części porcyi normalnej. Do karmienia koni należy używać owsa z porcyi rezerwowych, o ile ta może być uzupełniona tego samego dnia z porcyi normalnej wozów prowiantowych.

Rozkaz do spożycia porcyi rezerwowej wydać może komendant wyższych formacji lub oddziałów samodzielnych.

Wciąż starać się należy o zachowanie przy żołnierzu i koniu porcyi rezerwowej.

Spożytą porcyę rezerwową należy możliwie szybko uzupełnić“.

3. O d w r ó t. Tu rozróżnić należy dwojakie okoliczności:

a) albo odwrót następuje po tej samej linii marszu, po jakiej posuwano się naprzód, albo

b) w innym kierunku.

W pierwszym wypadku nie można wprawdzie korzystać z miejscowych już wyczerpanych źródeł, ale za to są do dyspozycji jadące przedtem w tyle kolumny prowiantowe i inne połowe zakłady prowiantowe. Trudniejszą jest sytuacja, gdy trzeba cofać się inną drogą, niż tą, którą się szło naprzód. W każdym razie należy rozwinąć całą energię, by zabrać ze sobą wszelkie zapasy a w szczególności zapasy stałych zakładów prowiantowych.

Wszystkie zapasy, które mimo wszelkich wysiłków nie mogą być zabrane, należy zniszczyć.

4. Zaprowiantowanie w czasie przerw w operacjach wojennych. W czasie przerw w operacjach wojennych należy uzupełnić zapasy kuchni polowych i uposażenia zasadniczego, jakoteż uporządkować ruchome zakłady prowiantowe, tak, by ponownie z podjęciem operacji wojennych uposażenie prowiantowe było kompletne.

5. Zaprowiantowanie w czasie wojny w terenie górskim. Ogólne zasady zaprowiantowania są te same co i w wojnie nizinnej. Zmiany spowodowane właściwościami terenu dotyczą jednej części wyposażenia prowiantowego, a mianowicie środków transportu. W miejsce wozów prowiantowych wchodzi zwierzęta juczne i tak:

a) zwierzęta juczne do noszenia kotłów do gotowania (Kochkistentragtiere);

b) zwierzęta juczne do noszenia prowiantów (Provianttragtiere).

W tym kierunku istnieją szczegółowe przepisy, dotyczące sposobu obciążania zwierząt jucznych.

Dopuszczalne obciążenie wynosi:

1) muła 130—140 kg.;

2) konia 120—130 kg.;

3) osła 100—110 kg.

Przy obciążaniu zwierząt jucznych należy zwrócić uwagę, aby zwierzę z obu stron jednakowo było obciążone i aby ładunek z obu stron jednakowo zwisał.

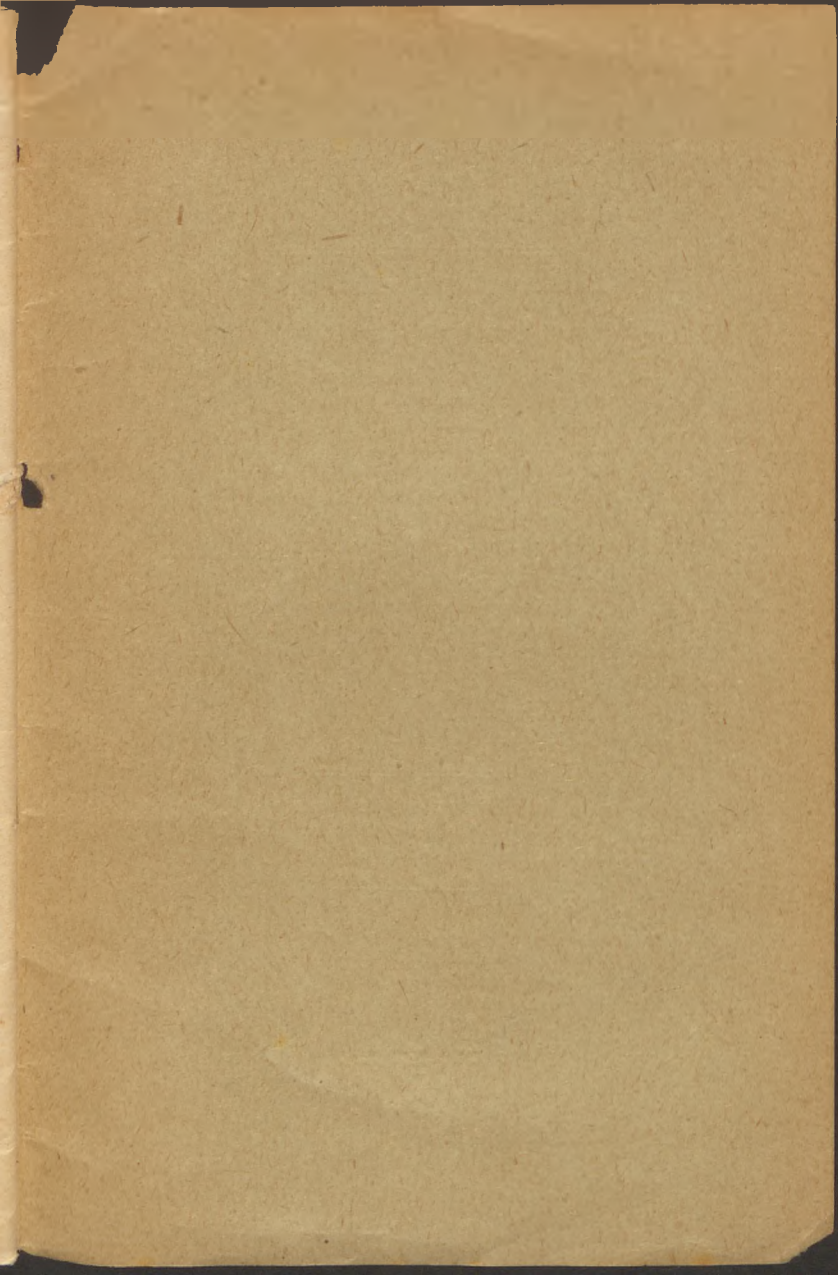
Popędzanie obciążonych zwierząt jucznych do kłusa jest najsurowiej wzbronione.



Biblioteka Główna UMK



300047605837



162904

Regulaminy i instrukcje.

- A — 1. Regulamin wewnętrzny.
Zasady ogólne.
- A — 2. Służba wewnętrzna, (w druku).
- A — 3. Służba wart.
- A — 4. Przysięga i artykuły wojenne.
- Cz. I. Regulamin wojsk pieszych.
Rozdział I. Musztra.
Rozdział II. Walka.
- Cz. II. Regulamin służby polowej.
II. Dodatek Nr. 1. Sygnalizacja optyczna.
- Cz. III. Instrukcja strzelecka.
B. Balistyka. Celowanie i strzelanie. Nauka strzelania.
- Cz. IV. Instrukcja techniczna.
A. Roboty ziemne, drzewne i odziewanie. Umożnienia polowe. Budowa gościńców i dróg. Przekraczanie wód. Urządzanie obozowań.
B. Minerstwo.
D. Telefony.

Legiony Polskie.

Zasady administracji wojennej:

- Cz. I. Pobory pieniężne osób cywilnych.
- Cz. II. O zaprowiantowaniu.

Przepisy sanitarne dla legionistów.

Biblioteczka plutonowa:

- Nr. I. Pluton na forpocztach.
- Nr. II. Pieszy patrol wywiadowczy.

Biblioteka Główna UMK



300047605837