

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **15 (1942)**

Heft 12

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

DER FOURIER

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

**Intendantur und neuzeitliche Verpflegung
im deutschen Heer***

von Hptm. G. Bühlmann

(Schluss)

Die Panzergruppe Drohne, die schon in Spanien war, als noch keine Verpflegungseinrichtungen der Legion bestanden, musste „ihre Verpflegungsbasis auf breiter Grundlage selbst aufbauen“. Zu ihrem grossen Vorteil hatte sie ein tüchtiges Küchenpersonal mit vollständiger Feldkücheneinrichtung mitgebracht. Im Juli 1937 konnten auf dem Markt (Toledo und Talavera) Feigen, Pfirsiche, Äpfel, Pflaumen, Birnen, Melonen, Bananen reichlich gekauft werden, in Portugal grosse Mengen Kaffee. Sehr knapp war aber Gemüse: Schnittbohnen, Gurken, Tomaten. Bei günstigen Wetter holte man in Sevilla Nudeln, Ölsardinen, Zitronen, im Norden Schinken, Butter, Fett und Käse, Kohllarten, Möhren und Rettiche. Später lieferte die Intendantur Kaffee, Tee, Kakao, Zucker, Marmeladen. — Bei der herrschenden Hitze war die Lagerung grosser Vorräte unmöglich. Notwendig wurden Eiskasten für konservierte Fleischwaren, Butter usw.

Beispiel eines Speisezettels: Frühstück: Tee, Kaffee oder Kakao, Brot und Marmelade (Butter). Mittagessen: Bratenfleisch, sämtliche Gemüsearten als Eintopfgerichte und Salate. Bei grosser Hitze kalte Kost. Keine Hülsenfrüchte. Abendessen: Roher oder gekochter Schinken oder Eier, Käse, Ölsardinen, Wurst, Fleischsalat, Butter und Tomatensalate, Obst.

Zwei Sommer hatte die Gruppe „am Mittelmeer ihr eigenes grosses Weintraubenfeld zum Abernten, in dem nach dem Dienst die Soldaten für ihren eigenen Gebrauch oder für die Truppenküche wundervolle Muskatellertrauben pflückten“.

b. Polenfeldzug. Geheimrat Pieszcek macht auf die Organisationsfragen der Truppenverpflegung und die besonderen Schwierigkeiten des Transportproblems bei dem unaufhörlich schnellen Vormarsch aufmerksam: „Im Polenfeldzug war die Versorgung der Truppe mit fertigen Konserven äusserst wichtig, besonders Mischkonserven.“ Er macht die Feststellung, „dass es ein einziges Schema für den Verpflegungsnachschub nicht gibt und dass dieser auf jedem Kriegsschauplatz unter Umständen auf demselben Kriegsschauplatz an den einzelnen Stellen verschieden gehandhabt werden muss“.

* Abdruck mit Bewilligung der Redaktion aus Heft 4 und 5 des 53. Jahrganges der „Schweizerischen Monatschrift für Offiziere aller Waffen“.