

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 14 (1941)

**Heft:** 9

  

**Artikel:** Von der deutschen Wehrmacht

**Autor:** Vogt, G.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-516575>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

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

an: 1. Richtige Anforderung der Verpflegungsportionen, 2. richtige Anforderung und Auszahlung der Verpflegungsgelder, 3. Übereinstimmung zwischen Bar- und Naturalverpflegung. Die Zahl der Portionen wird der Küchenverwaltung jeweils bereits tags zuvor angezeigt. Der Oberfeldweibel ist für pünktliche Benachrichtigung des Rechnungsführers über alle Veränderungen verantwortlich. Überfassungen von Verpflegungsportionen und Futterrationen durch Nachlässigkeit müssen bezahlt werden.

**Aufbewahrung des Bargeldes:** Dieses ist im eisernen Kasten in der Schreibstube aufzubewahren. Den Schlüssel behält der Rechnungsführer. Barbestände über 500 Rm. sind in einem eisernen Schranke zu verschliessen. Von beiden Schlüsseln zum eisernen Schrank hat einen der Kompagniechef oder ein von ihm bestimmter Offizier, den zweiten der Rechnungsführer.

**Schreibwesen:** Sorgfältige Aktenaufbewahrung, keine Vernichtung ohne Befehl. Für Quittungen und Belege gilt das gleiche. Werden Belege an andere Dienststellen abgegeben, so ist dies im Belegsquittungsbuch zu bescheinigen.

**Prüfung der Gelder durch die Zahlmeisterverwaltung:** Die Geldbücher der Kompagnie werden monatlich geprüft. Die Prüfung erstreckt sich darauf, festzustellen, ob die Bücher den Vorschriften entsprechend geführt, abgeschlossen und bescheinigt sind. Zu dieser Prüfung sind alle Belege und Unterlagen erforderlich. Nach Anordnung des Bataillonskommandeurs sind vierteljährlich die Bücher mindestens einer Kompagnie unvermutet zu prüfen (Kassa- und Buchbestand).

## Von der deutschen Wehrmacht

von Hptm. G. Vogt

### Die Verpflegung der deutschen Truppen in Bulgarien

(Diese Notiz musste wegen Platzmangel verschiedentlich zurückgestellt werden)

Vor dem Einmarsch in Jugoslawien und Griechenland am 6. April 1941 wurden die deutschen Truppen in Bulgarien nach einem Bericht des Budapester Korrespondenten der „Neuen Zürcher Zeitung“ wie folgt verpflegt:

Damit durch die Anwesenheit deutscher Truppen in Bulgarien die Versorgung des Landes und das Preisniveau nicht ungünstig beeinflusst wurden, schlossen Deutschland und Bulgarien ein Abkommen, gemäss welchem — nach einem Sofioter Bericht der Budapester Zeitschrift „Südost-Economist“ — die Verpflegung der deutschen Truppen grundsätzlich durch die Einfuhr der notwendigen Waren aus Deutschland erfolgte. Bulgarien als Signaturstaat des Dreimächtepaktes trug zur Verpflegung der deutschen Truppen im wesentlichen nur dadurch bei, dass ein Teil der bulgarischen Produkte, die sonst nach Deutschland exportiert worden wären, unmittelbar an die in Bulgarien befindlichen deutschen Truppen abgegeben wurde. Nur wenige Waren, so Rindfleisch, Stroh und Mineralwasser wurden ausserhalb der vorgesehenen Exportlieferungen abgegeben, doch ist in diesen Gütern die bulgarische Versorgung ausreichend.

Schätzungsweise wurden etwa 25 bis 30% des normalen Exports nach Deutschland, der vier Milliarden Lewa beträgt, direkt in Bulgarien durch die Truppen verpflegt. Es handelte sich also um eine Kombination der Prinzipien „Nachschub“ und „Leben aus dem Lande“.

Zur Abwicklung der Lieferungen an die deutschen Truppen wurde der Vereinigung der bulgarischen Exporteure eine „Zentralstelle für Sonderlieferungen“ angeschlossen; diese lieferte aber nicht direkt an die deutschen Truppen, sondern an die bulgarische Generalintendantur, die die Waren an die deutschen Einheiten weitergab. Direkte Einkäufe waren (abgesehen von kleinen Mengen durch einzelne Soldaten, aber auch nur in Waren, die nicht bezugs-scheinpflichtig sind) verboten. Die deutschen Soldaten erhielten übrigens nur einen Teil ihres Soldes in Lewa, womit man erreichen wollte, dass auch kleine Käufe die Preise nicht beeinflussten. Der einzige Artikel, in welchem sich eine Preissteigerung zeigte, waren Eier, doch hoffte man, dass angesichts des saisonmässigen Charakters der Eierproduktion und der behördlich festgesetzten Höchstpreise auch dieser Markt sich beruhigen würde.

Die Bezahlung der Waren erfolgte übrigens ausschliesslich in Lewa auf das Clearingkonto der Bulgarischen Nationalbank, die den deutschen Wehrmachtverbänden vorläufig einen Kredit bis zur Höhe der im Lande notwendigen Zahlungen gewährt hatte.

### **Ausrüstung und Verpflegung des Deutschen Afrikakorps**

Über die Uniform des Deutschen Afrikakorps berichtet der „Stuttgarter NS-Kurier“, Stuttgart, vom 17. Mai 1941, der die Besonderheiten dieser Uniform in Form, Farbe und Material hervorhebt. Trotz der ausserordentlichen Eile, mit der die gesamten Ausrüstungsstücke für das Afrikakorps hergestellt wurden, ist „eine erstaunlich gute und äusserst zweckmässige Bekleidung für den Tropenkrieg geschaffen worden.“

„Die Speisekarte unseres Afrikakorps“ heisst ein Propagandakompagniebericht (PK) im „Hannoverschen Anzeiger“, Hannover, vom 16. Mai 1941. „Die Feldküchen in Afrika dampfen nicht anders als die Feldküchen in Flandern und Kroatien“, schreibt der Bericht. Aber der Inhalt ist dem Klima und der Wirtschaft des Landes entsprechend ein anderer. Frisches Fleisch und Gemüse gibt es nicht. Die Nahrungsmittel müssen nachgeschoben werden. Man ist daher bei der Zusammenstellung des Speisezettels auf Konserven aller Art, Zitronen und Apfelsinen angewiesen. Es gibt Tee und reinen Bohnenkaffee. Zur Ergänzung des Menus wird Marmelade, Schokolade usw. verabfolgt. Brot wird teils in tropenfester Verpackung aus Deutschland nachgeschoben, zum Teil aber auch von den Bäckerkompagnien im Wüstensand gebacken.

„Wie kein anderer ist der Feldzug in Afrika ein Kampf um Wasserstellen“, heisst es in einem PK-Bericht, der in den „Kasseler Neuesten Nachrichten“,

Kassel, vom 18. Mai 1941 abgedruckt ist. Der Bericht erzählt von der Arbeit der Wasserkompagnien und der Filtriertrupps, die sowohl die vorgefundenen Brunnen reinigen und bakteriologisch-chemisch untersuchen, als auch mit Hilfe neuartiger Geräte (die Wünschelrute wird nicht benutzt) Wasservorkommen feststellen und Brunnen bohren.

### **Die Ernährung des deutschen Soldaten**

Die deutsche „Zeitschrift für Volksernährung“, 20. April 1941, bringt zum zweitenmal in diesem Jahr eine Soldatennummer, die den besondern Fragen der Wehrmacht Rechnung trägt. Oberregierungsrat Dr. Ziegelmayer behandelt in einem ersten Aufsatz den „Küchenzettel in der Gemeinschaftsverpflegung“. Er setzt darin die Aufgaben und Schwierigkeiten, die das Problem der Massenverpflegung in sich birgt, auseinander. Es muss unter Beachtung der Preiswürdigkeit Gutes geschaffen werden; den verschiedenen Geschmacksrichtungen ist möglichst Rechnung zu tragen, und es muss eine besondere Schulung von Kochspezialisten für die Massenverpflegung durchgeführt werden. Der Verfasser gibt dann einige Anregungen über die Zusammenstellung der täglichen Mahlzeit. Dabei betont er immer wieder, dass die Truppenverpflegung Qualität und Abwechslung bieten müsse.

### **Die Ausbildung der deutschen Feldkochunteroffiziere**

In der nämlichen Zeitschrift findet sich ein Aufsatz von Ministerialrat Schönauer über „Feldkochunteroffiziere und Gemeinschaftsverpflegung“, der sich eingehend mit der Schulung und Ausbildung der Feldköche befasst. Diese systematische Ausbildung umfasst nicht nur allgemeine Küchentechnik, sondern auch eine genaue Unterweisung in der Fleischbehandlung, der Konservierung, der Bedienung aller Arten von Küchenmaschinen. Darüber hinaus werden die Köche über die Zusammenstellung des Speisezettels, Fragen der Vitaminerhaltung, der Behandlung von Gefrierfleisch, der Verwertung der Resten und Abfälle usw. unterrichtet.

## **Die Sojabohne als Brot-, Fleisch- und Käselieferant**

von Fourier E. Surbeck, Kilchberg (Zürich)

Es mag etwas sagenhaft klingen, dass aus einem Stoff, der Soja-Bohne, ausser diesen drei Haupternährungsmitteln unserer Armee auch Milch, Kunstbutter und Salatöl, Makkaroni, Kaffeersatz, aber auch Seife, Kämmen, Druckerschwärze, Linoleum, Explosivstoff, Farben und Lacke hergestellt werden können. Diese vielseitige Verwendung dieser Frucht ist auf ihre Zusammensetzung zurück zu führen: Sie enthält ca. 33,6% Eiweiss, 18% Fett, 1,4% Lecithin neben 12% Wasser, 6% Asche und 29% stickstofffreie Substanz.

Grosse Bedeutung wird der Herstellung von Diätmitteln aus Sojamehl in Form von Backwerk und Teigwaren für Zuckerkrankte beigemessen. Soja-Kinder-