

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen  
**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband  
**Band:** 15 (1942)  
**Heft:** 12

## Titelseiten

### 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:** 15.03.2025

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

**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“.