Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes

und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 20 (1947)

Heft: 10

Artikel: Versorgungsapparat und Besoldung der norwegischen Armee

Autor: Bühlmann, G.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516880

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

DERFOURIER

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Bewilligung der Redaktion.

Versorgungsapparat und Besoldung der norwegischen Armee

von Hptm. G. Bühlmann

Der brutale Überfall auf Norwegen, der heroische Widerstand seiner Armee während zweier Monate, die große Tragik und Unterdrückung des Volkes durch die Besetzungsmacht, der Freiheitsdrang und hartnäckige, würdige, verborgene und offene Kampf aller Patrioten für die Unabhängigkeit, die schließliche Befreiung und Säuberung von unsauberen Elementen..., alles das erheischt das Interesse und Mitempfinden des Schweizervolkes in ganz besonderem Maße.

Ohne im engen Rahmen des Verwaltungsorgans unserer Armee auf Einzelheiten des norwegischen Freiheitskampfes eintreten zu können — das kann andern Ortes geschehen — mag es angezeigt und naheliegend sein, die administrative Seite des norwegischen Heeres vor, während und nach dem Kriege gebührend zu berühren.

Dagsporsjonen — **Tagesportionen**

A. För krigen = Vor dem Krieg.

Det bruktes fölgende maltider = Es wurden folgende Mahlzeiten verabfolgt:

1. frokost

2. frokost 2. Frühstück (gegen 11 Uhr) Middag Mittagessen (gegen 16 Uhr)

1. Frühstück

Aftensmat Nachtessen

Das 1. und 2. Frühstück bestand aus Brot mit Butter oder Margarine, Milch-Kaffee, oder Milch oder Kakao oder Hafersuppe. Mittagessen: Fleisch oder Fisch, Kartoffeln und Suppe (Alle Suppen bestehen aus Fleisch- oder Fleischbrühe mit Einlagen wie Tomaten, Nudeln, Blumenkohl, Spinat, Erbsen).

Die Verpflegungsanordnung war für 14 Tage vorgesehen. Einige Beispiele:

Margarin Kaffe 15 g Kaffee Raffinade 15 g Kürfelzucker Kond. melk 1/20 boks Skum. melk 0,5 l Salz Poteter 400 g Kartoffeln Kjött, ferskt 15 g Weizenmehl (weiß) Pepper 40 g Pepper 40 g Potetmel 10 g Weizenmehl (weiß) Eple-eller annet syltetöy Potetmel 20 g Kartoffelmehl 2. Bröd inntil (bis) 750 g Margarin Kaffe 15 g Kaffee Raffinade 15 g Würfelzucker Kond. melk 1/20 boks Skum. melk 1/20 boks Skumenmelh 1/20 B. Hafer-suppe Salz Poteter 400 g Kartoffeln 1/20 B. Hafer-suppe Salz Poteter 400 g Kartoffeln 1/20 B. Hafer-suppe Suppe Salz Poteter 400 g Kartoffeln 1/20 B. Hafer-suppe Suppe Salz Poteter 400 g Kartoffeln 1/20 B. Salz Poteter 400 g Kartoffeln 1/20 B. Salz Poteter 5 Salz Poteter 400 g Kartoffeln 5 Salz Poteter 5 Sal	1. Bröd inntil (bi	is)	750 g	Brot
Kaffe	Margarin			Margarine
Raffinade Kond. melk Kond. melk Skum. melk Skum. melk Salt O,5 1 Salz Poteter Hvetemel Hvetemel Potetmel Suppe Bröd inntil (bis) Margarin Kaffe Raffinade	Kaffe			Kaffee
Kond. melk 1/20 boks Kondensmilch 1/20 Büchse Skum. melk 0,5 1 Magermilch Salt 0,5 1 Salz Poteter 400 g Kartoffeln Kjött, ferskt 340 g Frischfleisch Hvetemel 10 g Weizenmehl (weiß) Pepper 40 g Pfeffer Kal, frisk 250 g Frischkohl Eple-eller Apfel- oder andere Konfitüre Suppe Potetmel Suppe Su	Raffinade			Würfelzucker
Salt 0,5 l Salz Poteter 400 g Kartoffeln Kjött, ferskt 340 g Frischfleisch Hvetemel 10 g Weizenmehl (weiß) Pepper 40 g Pfeffer Kal, frisk 250 g Frischkohl Eple-eller Annet syltetöy Potetmel 20 g Kartoffelmehl 2. Bröd inntil (bis) 750 g Brot Margarin 95 g Margarine Kaffe 15 g Würfelzucker Kond. melk 1/20 boks Kondensmilch 1/20 B. Skum. melk 0,5 l Magermilch Havregryn 10 g Haferflocken Kond. melk 0,5 l Magermilch Havregryn 10 g Kartoffeln Farin 1/20 boks Grieszucker Salt 10 g Salz Poteter 400 g Kartoffeln Fisk, etter kvaliteten 270—550 g Fisch, nach Qualität Margarin Usk. Melk Saus 0.10 l Weizenmehl Hvetemel 10 g Grieszucker Farin 10 g Grieszucker Fischgemüse Farin 10 g Grieszucker Fischgemüse Farin 10 g Grieszucker Fischgemüse Farin 10 g Grieszucker Fusik grönnsaker Farin 10 g Grieszucker Fusik grönnsaker Farin 10 g Grieszucker Fusik melk 5uppe 20 g Weizenmehl Frischgemüse Farin 10 g Grieszucker Fusik melk 5uppe 20 g Weizenmehl Frischgemüse Farin 10 g Grieszucker Fusik melk 5uppe 20 g Weizenmehl	Kond. melk			Kondensmilch 1/20 Büchse
Poteter	Skum. melk		*	
Poteter	Salt		0,5 1	Salz
Kjött, ferskt Hvetemel Hveteme	Poteter		400 g	Kartoffeln
Hvetemel 10 g Weizenmehl (weiß) Pepper 40 g Pfeffer Kal, frisk 250 g Frischkohl Eple-eller annet syltetöy Potetmel Suppe 80 g andere Konfitüre Potetmel 20 g Kartoffelmehl 2. Bröd inntil (bis) 750 g Brot Margarin 95 g Margarine Kaffe 15 g Kaffee Raffinade 15 g Würfelzucker Kond. melk 1/20 boks Kondensmilch 1/20 B. Skum. melk 0,5 l Magermilch Havregryn Kond. melk 1/20 boks Grieszucker Kond. melk 0,5 l Magermilch Havregryn Kond. melk 0,5 l Grieszucker Kond. melk 1/20 boks Grieszucker Kond melk 1/20 boks Grieszucker Salt 10 g Salz Poteter 400 g Kartoffeln Fisk, etter kvaliteten 270—550 g Fisch, nach Qualität Margarin Usk. Melk Saus 0.10 l Vollmilch Hvetemel 10 g Weizenmehl Friske grönnsaker Farin 10 g Grieszucker Hvetemel Suppe 20 g Weizenmehl Frischgemüse Farin 10 g Grieszucker Hvetemel Suppe 20 g Weizenmehl Suppe Usk. melk Vollmilch	Kjött, ferskt			Frischfleisch
Pepper Kal, frisk 250 g Frischkohl Eple-eller annet syltetöy Potetmel Suppe 80 g andere Konfitüre Potetmel Suppe 80 g andere Konfitüre Potetmel 20 g Kartoffelmehl 2. Bröd inntil (bis) 750 g Brot Margarin 95 g Margarine Kaffe 15 g Kaffee Raffinade 15 g Würfelzucker Kond. melk 1/20 boks Kondensmilch 1/20 B. Skum. melk 0,5 1 Magermilch Havregryn Kond. melk 10 g Haferflocken Kond. melk 60 Grieszucker Salt 10 g Salz Poteter 400 g Kartoffeln Fisk, etter kvaliteten 270—550 g Fisch, nach Qualität Margarin Usk. Melk Saus 0.10 1 Vollmilch Hvetemel 10 g Weizenmehl Friske grönnsaker Farin 10 g Grieszucker Hvetemel Suppe 20 g Weizenmehl Frisch grönnsaker Farin 10 g Grieszucker Hvetemel Suppe 20 g Weizenmehl Usk. melk Vollmilch Suppe Suppe Suppe Weizenmehl Suppe Usk. melk Vollmilch			N-770	Weizenmehl (weiß)
Kal, frisk Eple-eller annet syltetöy Potetmel Suppe Bog Brot Margarin Kaffe Raffinade Kond. melk Havregryn Kond. melk Farin Salt Poteter Salt Frisk, etter kvaliteten Usk. Melk Hvetemel Friske grönnsaker Frain Hvetemel Usk. melk Eple-eller Apfel- oder Ander Konfitüre Rod g Kartoffelmehl Suppe Brot Margarine Kaffee Raffinade Suppe Brot Margarine Kaffee Raffinade Suppe Suppe Brot Margarine Kaffee Raffinade Suppe Suppe Brot Margarine Margarine Suppe	Pepper			Pfeffer
Eple-eller annet syltetöy Potetmel Suppe 80 g andere Konfitüre Kartoffelmehl 2. Bröd inntil (bis) 750 g Brot Margarin 95 g Margarine Kaffe 15 g Würfelzucker Kond. melk 1/20 boks Kondensmilch 1/20 B. Skum. melk 0,5 l Magermilch Havregryn Kond. melk 1/20 boks Grieszucker Kondensmilch 1/20 B. Farin 1/20 boks Grieszucker Salt 10 g Salz Poteter 400 g Kartoffeln Fisk, etter kvaliteten 270—550 g Fisch, nach Qualität Margarin Usk. Melk Angarin Usk. Melk Saus 0.10 l Weizenmehl Friske grönnsaker Farin 10 g Grieszucker Suppe 10 g Weizenmehl Friske grönnsaker Farin 10 g Grieszucker Suppe 10 g Weizenmehl Suppe 10 g Weiz				Frischkohl
annet syltetöy Potetmel 20 g Kartoffelmehl 2. Bröd inntil (bis) 750 g Brot Margarin 84fe 84fe 84fe 84fe 84fe 85fe 84fe 84fe 84fe 85fe 84fe 85fe 86fe 8	Eple-eller)		Äpfel- oder
20 g Kartoffelmehl 2. Bröd inntil (bis) 750 g Brot Margarin 95 g Margarine Kaffe 15 g Würfelzucker Kond. melk 1/20 boks Kondensmilch 1/20 B. Skum. melk 0,5 l Magermilch Havregryn Kond. melk 1/20 boks Grieszucker Kond. melk 0,5 l Magermilch Havregryn 10 g Haferflocken Kondensmilch 1/20 B. Farin 1/20 boks Grieszucker Salt 10 g Salz Poteter 400 g Kartoffeln Fisk, etter kvaliteten 270—550 g Fisch, nach Qualität Margarin Usk. Melk Saus 0.10 l Vollmilch Friske grönnsaker Farin 10 g Grieszucker Hvetemel Suppe 20 g Weizenmehl Frischgemüse Farin 10 g Grieszucker Hvetemel Suppe 20 g Weizenmehl Suppe Usk. melk Vollmilch	annet syltetöy	Suppe	80 g	andere Konfitüre Suppe
Margarin Kaffe Kaffe Raffinade Raffinade Raffinade Rond. melk Skum. melk Havregryn Kond. melk Havresuppe Farin Salt Poteter Fisk, etter kvaliteten Usk. Melk Hvetemel Hvetemel Usk. melk Saffee Raffinade Raffee Raffinade Raffinade Raffee Raffinade Raffinade Raffinade Raffee Raffinade Raffee Raffinade Raffer Raffinade Raf	Potetmel	J	20 g	
Margarin Kaffe Kaffe Raffinade Raffinade Raffinade Rond. melk Skum. melk Havregryn Kond. melk Havresuppe Farin Salt Poteter Fisk, etter kvaliteten Usk. Melk Hvetemel Hvetemel Usk. melk Saffee Raffinade Raffee Raffinade Raffinade Raffee Raffinade Raffinade Raffinade Raffee Raffinade Raffee Raffinade Raffer Raffinade Raf	2 Bröd inntil (bi	(2)	750 ø	Brot
Kaffe Raffinade Raffinade Raffinade Rond. melk Skum. melk Havregryn Kond. melk Havresuppe Farin Salt Poteter Fisk, etter kvaliteten Usk. Melk Hvetemel Hvetemel Hvetemel Usk. melk Faffin Raffee Würfelzucker Kondensmilch 1/20 B. Magermilch Haferflocken Kondensmilch 1/20 B. Grieszucker Salt Grieszucker Salz Forin Salz Fisch, nach Qualität Margarin Usk. Melk Saus O.10 I Vollmilch Frischgemüse Farin Hvetemel Suppe Suppe Suppe Suppe Suppe Vollmilch Suppe Suppe Vollmilch Suppe Suppe Suppe Vollmilch Suppe Suppe Suppe Vollmilch Suppe Suppe		10)		
Raffinade 15 g Würfelzucker Kond. melk 1/20 boks Kondensmilch 1/20 B. Skum. melk 0,5 1 Magermilch Havregryn 10 g Haferflocken Kond. melk Havresuppe 20 g Kondensmilch 1/20 B. Farin 1/20 boks Grieszucker Salt 10 g Salz Poteter 400 g Kartoffeln Fisk, etter kvaliteten 270—550 g Fisch, nach Qualität Margarin Usk. Melk Saus 0.10 1 Vollmilch Sauce Hvetemel 10 g Weizenmehl Friske grönnsaker Farin 10 g Grieszucker Hvetemel Suppe 20 g Weizenmehl Suppe Usk. melk Vollmilch Suppe Vollmilch Suppe Vollmilch Suppe Vollmilch				2
Kond. melk Skum. melk O,5 1 Magermilch Havregryn Kond. melk Havresuppe Farin Salt Poteter Fisk, etter kvaliteten Usk. Melk Hvetemel Hvetemel Hvetemel Usk. melk I/20 boks O,5 1 Magermilch Haferflocken Kondensmilch 1/20 B. Hafer-suppe Suppe Kondensmilch 1/20 B. Hafer-suppe Kondensmilch 1/20 B. Hafer-suppe Kondensmilch Hafer-suppe Kondensmilch Hafer-suppe Kondensmilch Hafer-suppe Suppe Salz Forieszucker Fisch, nach Qualität Margarin Og Margarin Vollmilch Vollmilch Frischgemüse Farin Farin Fories uppe Suppe Suppe Suppe Vollmilch Vollmilch Suppe Vollmilch Suppe				
Skum. melk Havregryn Kond. melk Havresuppe Tarin The suppe Salt The suppe Salt The suppe Salt The suppe The supp			W. 	
Havregryn Kond. melk Farin 1/20 boks Salt 10 g Farin 1/20 boks Salz Poteter Fisk, etter kvaliteten Usk. Melk Hvetemel Friske grönnsaker Farin Hvetemel Usk. melk Suppe 10 g Kondensmilch 1/20 B. Hafer- Suppe Wartoffeln Fisch, nach Qualität Margarine Vollmilch Sauce Frischgemüse Frischgemüse Grieszucker Hvetemel Usk. melk Suppe Vollmilch Suppe Vollmilch				
Kond. melk Havresuppe 20 g Kondensmilch 1/20 B. Farin 1/20 boks Grieszucker Salt 10 g Salz Poteter 400 g Kartoffeln Fisk, etter kvaliteten 270—550 g Fisch, nach Qualität Margarin 10 g Margarine Usk. Melk Saus 0.10 l Vollmilch Hvetemel 10 g Weizenmehl Friske grönnsaker Farin 10 g Grieszucker Hvetemel Suppe 20 g Weizenmehl Usk. melk Vollmilch Suppe Suppe Suppe Vollmilch				
Farin 1/20 boks Grieszucker Salt 10 g Salz Poteter 400 g Kartoffeln Fisk, etter kvaliteten 270—550 g Fisch, nach Qualität Margarin Usk. Melk Saus 0.10 l Vollmilch Hvetemel 10 g Weizenmehl Friske grönnsaker Farin 10 g Grieszucker Hvetemel Suppe 20 g Weizenmehl Usk. melk Suppe 20 g Weizenmehl Vollmilch Suppe Suppe Suppe Suppe		Havresuppe		PUTATA
Salt Poteter 400 g Kartoffeln Fisk, etter kvaliteten 270—550 g Fisch, nach Qualität Margarin Usk. Melk Hvetemel Friske grönnsaker Farin Hvetemel Suppe Suppe Suppe Substituting Salz Kartoffeln Fisch, nach Qualität Margarine Vollmilch Vollmilch Frischgemüse Grieszucker Hvetemel Usk. melk Suppe Suppe Vollmilch Suppe Suppe Vollmilch				Grieszucker
Poteter 400 g Kartoffeln Fisk, etter kvaliteten 270—550 g Fisch, nach Qualität Margarin Usk. Melk Hvetemel Friske grönnsaker Farin Hvetemel Usk. melk Saus Margarine Vollmilch Vollmilch Frischgemüse Grieszucker Weizenmehl Suppe Suppe Vollmilch Suppe Vollmilch Suppe Vollmilch	Salt		750	Salz
Fisk, etter kvaliteten 270—550 g Fisch, nach Qualität Margarin Usk. Melk Hvetemel Friske grönnsaker Farin Hvetemel Usk. melk Saus 10 g Weizenmehl Frischgemüse Grieszucker Hvetemel Usk. melk Fisch, nach Qualität Margarine Vollmilch Sauce Fischgemüse Grieszucker Weizenmehl Suppe Vollmilch Suppe	Poteter			Kartoffeln
Usk. Melk Saus Hvetemel Friske grönnsaker Farin Hvetemel Suppe Suppe Suppe Suppe Suppe Suppe Suppe Vollmilch Vollmilch Sauce Weizenmehl Frischgemüse Grieszucker Weizenmehl Suppe Suppe Usk. melk Vollmilch	Fisk, etter kva	liteten 270-		Fisch, nach Qualität
Usk. Melk Saus Hvetemel Friske grönnsaker Farin Hvetemel Suppe Suppe Suppe Suppe Suppe Suppe Suppe Vollmilch Vollmilch Sauce Weizenmehl Frischgemüse Grieszucker Weizenmehl Suppe Suppe Usk. melk Vollmilch	Margarin)		10 g	Margarine
Friske grönnsaker Farin Hvetemel Usk. melk 100 g Frischgemüse Grieszucker Weizenmehl Vollmilch Suppe	Usk. Melk	Saus	0.10 1	Vollmilch Sauce
Farin Hvetemel Usk. melk 10 g Grieszucker Weizenmehl O.2 l Vollmilch	Hvetemel	*	10 g	Weizenmehl
Hvetemel Suppe 20 g Weizenmehl Suppe Usk. melk 0.2 l Vollmilch	Friske grönnsa	ker)	100 g	Frischgemüse
Usk. melk 0.2 l Vollmilch	Farin		10 g	Grieszucker
A STATE OF THE STA	Hvetemel	Suppe	20 g	Weizenmehl Suppe
Eddik J 0,4 cl. Essig J				Vollmilch
	Eddik	J	0,4 cl.	Essig

Das Gewicht der Tagesportion betrug 2½—3 kg, abhängig jeweilen vom Quantum der verwendeten Milch.

B. Während des Krieges war das Feld-Regulativ maßgebend; es sah 6 verschiedene Portionen vor, die sich nach der Möglichkeit der Lebensmittelbeschaffung richten mußten, nämlich:

a. Ferskporsjonen	Frischportion
b. Saltporsjonen	Salzportion
c. Fiskeporsjonen	Fischportion
d. Törrfödeporsjonen	Dörrportion
e. Grötporsjonen	Breiportion
f. Reserveporsjonen	Reserveportion

Diese 6 Portionen konnten z. B. so zusammengestellt werden:

a. Ferskt kjött Törrete grönnsaker Ferske grönnsaker Hele byggryn Salt Poteter	450 g 5 g 60 g 50 g 10 g 600 g	Frischfleisch Gedörrte Gemüse oder Frische Gemüse Vollgerste Salz Kartoffeln
b. Salt kjött Flesk Erter Hele byggryn Salt Poteter	375 g 60 g 120 g 30 g 10 g 600 g	Salzfleisch Speck Erbsen Vollgerste Salz Kartoffeln
c. Klippfisk eller Törrfisk Margarin Poteter Ris el. byggryn Salt Kond. melk eller Törrmelk	350 g 20 g 600 g 20 g 10 g	Klippfisch oder Dörrfisch (luftgetrocknet) Margarine Kartoffeln Reis oder Gerste Salz Kondensmilch oder Trockenmilch
d. Spekeskinke Stekte kjöttkaker Salt Poteter	350 g 10 g 600 g	Pöckel- oder Trockenschinken Hackbraten Salz Kartoffeln
e. Ris Kond. melk Farin Salt	110 g ¹ / ₄ boks 40 g 10 g	Reis Kondensmilch ½ Büchse Grieszucker Salz

NB. Über den Brei wird Zucker und Zimmt gestreut.

Zu diesen 5 Portionen kommen: 100 g Margarine, 30 g Kaffee, $^1/_{12}$ Büchse Kondensmilch, 30 g Würfelzucker, 750 g Brot (für 1. und 2. Frühstück und Abendessen).

f. Reserveporsjonen:

Ferskt, benfritt kjött	150 g	Frischfleisch ohne Knochen	
Fersk flesk	75 g	Frischer Speck	
Erter	75 g	Erbsen	
alles zusammengekocht und	konserviert in	hermetischen Büchsen.	
Poteter	600 g	Kartoffeln	
Kjeks	500 g	Keks	
Kaffe	30 g	Kaffee	
Sukker	30 g	Würfelzucker	

Die Reserveportion wiegt ungefähr 2 kg netto.

Das Regulativ setzte voraus, daß Kartoffeln nur nach der Beschaffungsmöglichkeit verabfolgt wurden, deshalb waren verschiedene Reduktionen auf Grund bestimmter Regeln gestattet.

Infolge der Verhältnisse während des Krieges konnte dieses Regulativ nur teilweise befolgt werden.

C. Etter krigen = Nach dem Krieg

blieben die entsprechenden Regulative, jeweilen für 3 Wochen gültig, im großen und ganzen gleich wie vor dem Kriege; allerdings drängte die Rationierung einige Abweichungen auf; die Brotportion z.B. wurde auf 500 g gewöhnliches (weiches) Brot plus 100 g Hartbrot festgesetzt. Die Margarineportion mußte auf 50 g ermäßigt werden. Zum Ausgleich anderer Lebensmittel, die man reduzieren mußte, wird nun etwas mehr Fisch gegessen, und die Kartoffelration erfuhr eine Erhöhung von 200 g gegenüber der Vorkriegsportion, beträgt also jetzt 600 g.

Heeresversorgung, Truppenhaushalt, administrative Organe

Das Heer verfügt über zentrale Proviantmagazine; diese liefern den Abteilungen Waren, meistens in größeren Mengen. Die Abteilungen wiegen die Tagesportionen nach dem Regulativ selber aus und sind den betreffenden Proviantmagazinen für die richtige Buchung des erhaltenen und verabfolgten Proviants verantwortlich. Ohne Genehmigung der Proviantmagazine dürfen die Abteilungen nicht vom Regulativ abweichen und dann ohne Preiserhöhung. Allfällige Preiserhöhungen müssen vom Generalintendanten genehmigt werden.

Im Kriege wird eine einfachere Buchführung angewandt, indem man die Anzahl der ganzen Portionen einbezieht.

Im Feldverhältnis werden eine Reihe Magazine an verschiedenen Orten des Landes eingerichtet, die sogenannten Reserve- und Sammelmaga-zine. Sie werden gefüllt: Aus den stabilen Friedensmagazinen, aus Sammelgut im Distrikt und durch Import vom Ausland.

Bei Übergängen zu den Kriegszonen hat man Versorgungsstationen. Diese verfügen über Lebensmittel, Munition und Kriegsmaterial aller Art für eine gewisse Anzahl Tage. Von den Versorgungsstationen gelangen die Sachen nach den Umladeplätzen, wo sie von den Bataillonen abgeholt werden.

Man verwendet so lange als möglich ortsfeste Zivilbäckereien und -schlächtereien. Müssen Feldbäckereien und -schlächtereien eingerichtet werden, so geschieht dies in Verbindung mit den Versorgungsstationen.

Die Versorgungstransporte vollziehen sich in Friedenszeiten per Eisenbahn über längere und per Auto über kürzere Strecken, im Kriege grundsätzlich ebenfalls. Auf Pferde ist wenig Verlaß, dagegen wird mit Seetransport von der Küste gerechnet.

Die norwegische Feldküche hat gewöhnlich 6 gleichgroße Kochkessel. Es muß zu der gleichen Zeit folgendes gekocht werden: Fleisch oder Fisch, Kartoffeln, Suppe. In den meisten Fällen können diese Speisen nicht in demselben Kessel zubereitet werden, indem jede Speise ½ Liter Raum pro Mann benötigt.

Die Intendantur und ihre Organe.

Bei der deutschen Besetzung wurde "die Intendantur improvisiert und sorgte für die Verpflegung; die Frauen auf den Höfen kochten und waren der Truppe behilflich" (W. Brandt).

Generalintendant Loosch, Chefintendant beim Wehrmachtsbefehlshaber in Norwegen, berichtete im Juni 1941 über die norwegische Intendantur u. a.:

Dem Generalintendanten und seinen Büros waren neben den Obliegenheiten: Verpflegung, Sold, Bekleidung, Kassawesen und der zweckmäßigen Ausbildung des Intendanturpersonals direkt unterstellt: das Heeresbekleidungs-, -Fourage-, -Proviant-, -Kornmagazin und die Militärwerkstatt in Oslo, welche den größten Teil der Bekleidung und Ausrüstung (Uniformen, Hemden, Schuhzeug, Matratzen, Kopfkissen, Zeltbahnen, Schlafsäcke, Sättel mit Zubehör) lagerte und fast ausschließlich an die Truppe abgab, ferner das Intendanturmagazin für Futter und Quartiergerät, und die Militärwäscherei in Gardermoen, sowie das Futtermagazin auf dem Übungsplatz Hvalsmoen.

Kommandomäßig der Division, administrativ dem Generalintendanten unterstellt, waren die sechs Divisionsintendanten mit Majorsrang, die über je 2—3 Subalternoffiziere als Gehülfen verfügten.

Dem Divisionsintendanten waren auch eine Intendanturkompagnie, Proviantund Futtermagazine, sowie eine Militärwerkstatt für Schneider, Schuhmacher und Sattler unterstellt.

Die Magazine besorgten auf Weisung der Divisionsintendanten zuhanden der Regimentsintendanten, Quartiermeister und der Einheiten den Ankauf von Lebensmitteln, (wie Kolonialwaren, Speck, Pökelfleisch, Klippfisch, Kondensmilch, Fruchtsaft etc.), Fourage und Brennmaterial. Frischmilch, frisches Fleisch, Kartoffeln, nach Möglichkeit auch Fourage und Brennmaterial, wurden der Truppe von Lieferanten abgegeben. Geringere Mengen von Frischwaren und Frischgemüse beschaften die Magazinchefs oder die Truppen direkt.

Der administrative Dienst ist heute, kurz gefaßt, folgendermaßen organisiert:

Oberste administrative Instanz ist das Verteidigungsdepartement. Unter ihm stehen:

- a) der Generalintendant als Verwaltungsorgan für Geld, Verpflegung, Fourage, Bekleidung, Ausrüstung und Einquartierungsbedürfnisse (Unterkunft).
- b) der Generalfeldzeugmeister für Waffen, Fahrzeuge, Ingenieur- (Genie-) und Verbindungsmaterial.

Regimenter und gleichgestellte Abteilungen verwalten alles Material, das sie für Friedensübungen und Mobilisierung brauchen; sie sind dafür verantwortlich und haben Rechenschaft abzulegen.

Die Verpflegung dagegen wird von den Proviantmagazinen, die dem Generalintendanten oder den Divisionsintendanten unterstehen, verwaltet. Diese letzteren haben übrigens, jeder für seine Division, kontrollierende Befugnis über das Intendanturmaterial. Dasselbe gilt für den Zeugmeister der Division hinsichtlicht des Materials, das in das Ressort des Generalfeldzeugmeisters fällt.

Die andern Verteidigungsgebiete: See- und Luftverteidigung, haben entsprechende Organe wie das Heer.

Lönningene = Besoldung (jährlich) 1946/47:

	Beg. Lönn	Topplönn	Reg. tillegg	Krisetillegg
Grad	Anfangsgehalt	Höchstgehalt	Regul.Zulage	Krisenzulage
Sjef for Haeren		13 500	2 750	900
Generalmajor		12 600	2750	900
Oberst	9000	9 900	27,50%	900
Oberstlöytnant	7200	8 550	27,50%	900
Major	6300	8 100	27,500/0	900
Kaptein	4500	7 200	27,50%	900
Löytnant	3600	5 400	1 320	900
Fenrik	3300	4 500	1 320	900
Stabssersjant	3225	4 275	1 320	900
Sersjant	2875	3 925	1 320	900
Korporal	2700	3 750	1 320	900
Visekorporal	2600		1 3 2 0	900

Ein Soldat bezog vor dem Kriege täglich nur 25 Oeren = ¼ Krone*, während der Befreiung zuerst 1,5 Kr., dann bis 3 Kr., je nach Dienstmonaten. Dazu kam gegebenenfalls die Familien- und Kinderzulage. Die Norweger, die in England ausgebildet worden waren und an der Befreiung teilnahmen, wurden wie die englischen Soldaten besoldet.

Schweizerische Verwaltungs-Offiziersgesellschaft

Unter dem Vorsitz ihres Zentralpräsidenten, Herrn Oberst H. Gfeller, versammelte die schweizerische Verwaltungs-Offiziersgesellschaft die Delegierten ihrer 4 Sektionen (Romande, Bern, Zentralschweiz und Ostschweiz) am 13. September 1947 in Bern. Nach Abwicklung der statutarischen Geschäfte wurden die in einer

^{*} Parität: 1 norweg. Krone = 1,38 Fr. Kurs im Sept. 1947 = 115,41 Kr. = 100 Fr. 100 Kr. = 86,65 Fr.