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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 12 (1939)

Heft: 8

Artikel: Erfahrungen mit elektrischen Brotbacköfen

Autor: Vogt

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516463

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: 09.07.2025

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

Mahnend wird dem Besucher noch einmal die ernste Bedeutung unserer Wehrkraft in Erinnerung gerufen, wenn er jenseits des Hofes, auf dem sich die Galerie öffnet, an einer riesigen Wand in der eindringlichen Darstellung von F. Stauffer die starke und die schwache Schweiz, die Schweiz von 1914 und 1939, der Eidgenossenschaft von 1798 gegenübergestellt findet.

Das Kriegsmaterial unserer Armee, das von der schweizerischen Industrie hergestellt wird, nimmt einen weiteren Gartenhof nahe dem Eingang der Ausstellung ein. Eine bescheidene Ecke ist nun seit einiger Zeit auch dem Verpflegungsdienst reserviert, ein kleiner Ausschnitt aus den Mannigfaltigkeiten unseres Dienstes. Vor dem Bild einiger bepackter Saumtiere sehen wir links einen Hilfsbastsattel, rechts die Notportion des Mannes. Man zeigt uns auch einmal die gassichere Büchse, in der die Notportion verpackt werden soll. Davor stehen am Boden die grössere Kochkiste auf dem Rost und die kleinere, 15-literige, die wir für unsere Gebirgstruppen haben sollten, weil sie für Trägerkolonnen geeigneter sind, als die schweren 25-literigen Selbstkocher.

Die vier eindrucksvollen Wehrvorführungen auf der Zürcherallmend, anfangs dieses Monats, die jeweils von einer unübersehbaren Menge verfolgt wurden — es mögen jedesmal um die 100 000 Menschen gewesen sein — haben die Wehrschau der Landesausstellung lebendig abgerundet. Verschiedene Wehrvereine gaben den Zuschauern Proben ihres Könnens. Praktische Tätigkeit im Dienste dieser Wehrvorführungen leisteten die Mitglieder der Sektion Zürich des Schweiz. Fourierverbandes, indem sie mit den Küchenchefs zusammen in der Kantinenküche, in Fahrküchen, Kochkisten und sogar noch in Gamellen die Verpflegung für die beteiligten Truppen bereit stellten. Sie erklärten dabei den interessierten Zuschauern, unter denen das weibliche Element besonders vorherrschte, die Grundlagen unserer Truppenverpflegung. Auch der ganze Kassadienst wurde von Fourieren unserer Sektion Zürich besorgt. — In einem Zelt hatten Fouriere der Verpflegungstruppen fachgemäss ein kleineres Verpflegungsmagazin eingerichtet.

So gibt die Schweizerische Landesausstellung in ihrer Abteilung „Volk und Heimat“, in ihrer Waffenschau und den imposanten Wehrvorführungen ein abgerundetes Bild unserer Milizarmee, das auch darin seinen tiefsten Sinn bekundet, dass man in einem der ausgestellten Bauernhäuser beim Eintreten zuerst Helm und Gewehr erblickt.

Erfahrungen mit elektrischen Brotbacköfen.

Von Hptm. Vogt, Qm. Füs. Bat. 26, Bern.

Neben den Brotbacköfen mit Holz-, Kohlen- und Oelfeuerung bürgern sich seit einiger Zeit in der Schweiz auch die elektrischen Oefen ein. Vom wehrwirtschaftlichen Standpunkt aus gesehen ist in der Schweiz den Oefen mit Holzfeuerung sowie den elektrischen Oefen der Vorzug zu geben, da das Holz und die Elektrizität im eigenen Land erzeugt werden und in genügender Menge vorhanden sind. Anders verhält es sich mit den Kohlen und dem Oel. Diese Brennstoffe müssen

aus dem Auslande eingeführt werden. Durch diesen Import geht Schweizer Geld ins Ausland und wird unsere Aussenhandelsbilanz belastet.

An der Tagung für Elektrowirtschaft wurde nach einem Bericht in der Neuen Zürcher Zeitung auch über Erfahrungen mit elektrischen Brotbacköfen referiert. Dieses Thema ist nicht nur von Interesse für die Angehörigen der Bäckerkompagnien, sondern auch für alle übrigen Verpflegungsorgane der Armee.

Der erste elektrische Brotbackofen wurde im Jahre 1902 in der Schweiz installiert. Er ist charakterisiert durch dickes Backsteinmauerwerk und durch vollständiges Einbetten der Heizkörper in den Backsteinlagen. Das Modell vom Jahre 1924 ist gekennzeichnet durch Montage der Oberhitze-Heizkörper im Backraum selbst. Elf Jahre später kam das Mauerwerk ganz in Wegfall, die Unterhitze wirkt unmittelbar auf die metallische Backfläche. Diese Entwicklung hat die Wirtschaftlichkeit des Backens sehr gefördert. Musste man früher pro kg Brot mit 1 kWh rechnen, so kommt man heute mit 0,4—0,5 kWh aus. In einem konkreten Falle betrugen die jährlichen Betriebskosten Fr. 310.— pro Quadratmeter Backfläche. Für einen Ofen gleicher Grösse, dampfgeheizt, stellte man Fr. 448.— fest, für die analogen Kohlenöfen Fr. 446.— und für die Type mit Holzfeuerung Fr. 418.—. Die Strompreise betrugen dabei pro kWh 6 Cts. im Sommer und 9 Cts. im Winter bei Hochtarifzeit, 4 bezw. 6 Cts. bei Mitteltarif und 2,5 bezw. 3,5 Cts. bei Niedertarif. Mit diesen Preisen kam das Backen pro kg Brot und Jahr auf 1,42 Cts. zu stehen, doch war der Ofen nicht voll ausgenützt. Eine vorübergehende volle Ausnützung zeigte für diese Bedingungen 1,03 Cts. Das entspricht etwa 3 % des Ladenpreises. Die Anlage, auf welche diese Zahlen zutreffen, bezieht 99 % der Energie zum Niedertarif. Der saubere, leicht regulierbare und mit gleichmässiger Wärme arbeitende moderne elektrische Backofen ist also mit andern Heizungsarten absolut konkurrenzfähig bei passenden Strompreisen. Ein Diskussionsredner führte zu diesem Punkte aus, die obere Grenze des Niedertarifes sollte 3 Cts. nicht überschreiten.

Die Bäckerei des Konsumvereins beider Basel besitzt einen vor wenigen Monaten installierten Grossbackofen mit einer Stundenleistung von 5000 Broten und 1000 Kilowatt Anschlusswert. Eine Spezialmaschine unterteilt den Teig in Laibe von richtigem Gewicht. Diese wandern dann am laufenden Band während 25 Minuten durch den Gärschrank und werden hierauf den Schaukeln des Backofens übergeben. Laibe von 1 kg Gewicht durchwandern diesen Ofen in 1 Stunde. Für kleineres Gebäck wird die Zeit verkürzt, für schwerere Laibe verlängert.

Dieser Ofen steht hinsichtlich Leistung in Mitteleuropa an zweiter Stelle.

Mit diesen Ausführungen soll nicht den Grossbetrieben das Wort geredet werden, gegen die gewichtige volkswirtschaftliche und politische Gründe sprechen. Anderseits muss jedoch danach getrachtet werden, unsere Energie und unser Holz, von dem ein grosser Teil, beispielsweise im Kanton Graubünden, nicht abgesetzt werden kann, schon in Friedenszeiten möglichst gut zu verwerten, umsomehr als wir im Kriegsfalle in vermehrtem Masse auf elektrische Kraft und Holz angewiesen sein werden.