

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

**Band:** 18 (1945)

**Heft:** 11

**Artikel:** Einiges von der Bäcker-Kompagnie

**Autor:** Frey, A.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-516786>

### **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:** 17.11.2024

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

Wohl fast alle haben Situationen miterlebt, bei denen man am liebsten die Faust auf den Tisch gehauen und verschiedenes unter ihn gewischt hätte. Kleinliche, spitzfindige Nörgeleien, nicht verstehende Vorgesetzte, Arbeitsüberlastung nicht nur am Soldtag, es gab Tage, an denen alles schief ging, dann wurde man noch im Zivil beansprucht für Sachen, die eigentlich andere hätten machen müssen... und die Revisionsbemerkungen!

Aber einmal, lieber verärgerter Kamerad, musst auch Du einen energischen Schlussstrich unter solche Dinge machen. Versenke solche Episoden in Deinem Erinnerungsvermögen dort, wo es am tiefsten ist und trage solche Gedanken nicht länger mit Dir herum. Oft und oft ist es auch so, dass solche Vorkommnisse es gar nicht wert sind, wenn wir sie in uns ständig wieder aufleben lassen. Öffne, lieber Kamerad, Dein Inneres der Nachkriegszeit und vergiss nicht, dass die Armee, als bester Garant eines friedlichen Daseins, nach wie vor einen breiten Raum in unserem Staate beanspruchen wird, auch wenn das verschiedene Leute nach glücklich überstandenen, schweren Jahren nicht mehr wahr haben wollen. Hilf auch Du mit, dieses Instrument zu verbessern und scharf zu halten, auf dass man nach wie vor Respekt vor uns habe. Der Zentralvorstand.

## **Einiges von der Bäcker-Kompagnie**

von Fourier A. Frey, Winterthur

Nachstehende Ausführungen bilden einen Auszug aus einem Kurzreferat, das der Verfasser vor längerer Zeit im Schosse der Sektion Zürich hielt. Aus verschiedenen Gründen mussten die uns damals zur Verfügung gestellten Darlegungen immer wieder zurückgestellt werden. Heute bestehen die damaligen Verhältnisse nicht mehr in allen Teilen zu Recht. Trotzdem möchten wir den Aufsatz einem weiteren Interessentenkreis zugänglich machen.

Die Redaktion.

### **Die Mannschaft.**

Anlässlich der Rekrutenaushebungen werden zu mehr als 95% Berufsleute den Bäcker-Kp. zugeteilt. Der Rest verteilt sich auf Ordonnanzen und solche, die sich zum Uof. ausbilden lassen möchten und nachher im Magazin Verwendung finden sollen. In der Rekrutenschule werden die Soldaten auf peinlich genaues und einwandfreies Arbeiten hin unterrichtet, denn nur so ist es möglich, der Aufgabe zur Erstellung eines einwandfreien Brotes gerecht werden zu können. Der soldatischen Ausbildung wird die gleiche Aufmerksamkeit geschenkt wie bei den übrigen Waffengattungen, denn auch hier ist die Disziplin unbedingtes Erfordernis. Ja, sie ist vielleicht noch umso wichtiger, als die Leute in ihren Kakikleidern nach aussen eher den Eindruck von Zivilisten erwecken könnten und die Tätigkeit in Zivil und im Dienst die gleiche ist.

Wir unterscheiden **Bäckersoldaten** und **Magazinsoldaten**. Zu den Bäckersoldaten zählen ausnahmslos nur solche, die heute ihren Beruf noch ausüben, während die Magazinsoldaten aus solchen bestehen, die den Bäckerberuf aufgegeben haben. Bei den Magazinsoldaten können selbstverständlich auch in fachtechnischer Hinsicht weniger gut geeignete Soldaten verwendet werden. Die Bäckersoldaten, die in 1—2 Bäckerzüge eingeteilt werden, besorgen die Herstellung des Brotes, die Magazinsoldaten dessen Abholung auf den Backstellen, Maga-

zinierung und Spedition. Die Zuteilung der Soldaten erfolgt bei Beginn eines jeden Dienstes.

### **Das Kader.**

Vielfach wird von Aussenstehenden gerügt, dass nicht alle Offiziere vom Fach sind, so fast die Hälfte der Kommandanten. Ein Offizier, der aus der Vpf.-Trp. und dem Kaufmannsstand hervorgegangen ist, eignet sich aber sehr gut als Kdt., bzw. Magazinoffizier. Die Ausbildung in den Offiziersschulen, techn. Kursen etc. lässt heute diese Kluft ohne weiteres überbrücken. Für den Mangel an Fachoffizieren sprechen zwei Gründe. So wird unter denjenigen, die ihr Leben lang Bäckergelesen bleiben, nur ganz ausnahmsweise einer zu finden sein, der gewillt ist, Of. zu werden. Von den selbständigen jungen Bäckermeistern wird der grösste Teil im Geschäft unabhkömmlich sein, es sei denn, dass der Vater während der Abwesenheit einspringen und zum Geschäft schauen kann. Es muss jedoch festgehalten werden, dass überall wenigstens für die Bäckerzüge ausschliesslich Fachoffiziere zur Verfügung stehen.

### **Fachtechnische Ausbildung — Bäckereien.**

Während in Rekrutenschulen die Ausbildung auf fachtechnischem Gebiet in Zivilbäckereien und in der Feldbäckerei erfolgt, ist man in Wiederholungskursen dazu übergegangen, die Feldgarnitur nur noch übungshalber aufzustellen. Die kurze Zeit von 13 bzw. 20 Tagen Dienst gestattete die Inbetriebnahme der Feldbäckerei nur für ganz wenige Tage, da mit der Fertigstellung der Garnitur noch nicht mit dem Backen begonnen werden konnte, weil die Ofensohle zuerst getrocknet werden musste. Der Feldbäckerei haften verschiedene Nachteile an. Ihre Leistungsfähigkeit ist begrenzt. Sie lässt infolge der direkten Feuerung, d. h. mit Holz, keinen forcierten Betrieb zu. Ihre Bedienung erfordert mehr Leute. Zudem ist sie gut sichtbar und eine Zerstörung bei diesem zentralisierten Betrieb müsste verheerende Folgen haben. So ist man denn besonders seit Beginn der Mobilmachung dazu übergegangen, anstelle der Feldbäckereien **Zivilbäckereien** zu beanspruchen. Im Übrigen hat die Armeeverwaltung nebst den bereits bestehenden Fortbäckereien **Armeebäckereien** erstellen lassen. Durch die starke Dezentralisierung fällt ein allfälliger Ausfall einer Backstelle nicht mehr stark in Betracht. In Zivilbäckereien lassen sich die Leute viel besser einsetzen. Meistens genügen schon 2 Mann. Bei den Zivilbäckereien wird dem Bäckermeister die Backstube für 8 Stunden zur Herstellung seines eigenen Bedarfes zur Verfügung gestellt. Die restlichen 16 Stunden, in der Regel von 12 Uhr mittags bis 4 Uhr früh andern Tags, bzw. bis zur Beendigung des Backauftrages, wird die Backstube vom Militär beansprucht.

Der Bäckermeister erhält für diese Benützung eine Entschädigung, der **Backlohn** genannt wird. Er richtet sich nach dem verbackenen Mehl und wird soldperiodenweise ausbezahlt. Er wird pro 100 kg festgesetzt. Dabei liefert die Bäckertruppe grundsätzlich nur das Mehl, alles andere hat der Bäckermeister selbst zu stellen, z. B. Hefe, Salz, Wasser, Lokalitäten zur Lagerung des Mehls und Verköhlen des Brotes, Backofen, Heizmaterial, Maschinen, elektrische Kraft etc.

Im Laufe des Aktivdienstes sind infolge der Rationierung allerdings Veränderungen eingetreten, insbesondere beim Heizmaterial, indem die Kontingente der Bäckermeister für einen derartig permanenten Betrieb nicht ausreichen, so dass es heute durch die Einheit gestellt wird. Nebst dem eigentlichen fachtechnischen Gebiet sind der Bäcker-Kompagnie gewaltige Mehraufgaben entstanden durch die Beschaffung und Verwaltung der Mehldepots, Brennmaterialdepots etc. Die zusätzlichen Lieferungen der Truppe an Stelle des Bäckermeisters werden selbstverständlich vom Backlohn in Abzug gebracht. Um Brennmaterial einzusparen, ist die Truppe gehalten, die Arbeit so einzuteilen, dass sie nicht schon vor Mitternacht beendet ist und der Ofen somit bis zum Arbeitsbeginn des Bäckermeisters abgeht. Der Bäckermeister stellt sich dadurch eher vorteilhafter, indem er von der vorhandenen Wärme profitieren kann und sein eigenes Brennmaterial schont.

Der Betrieb wird je nach Verhältnissen in einer Ablösung oder in zwei Schichten durchgeführt. Bei zwei Ablösungen arbeitet die erste Schicht in der Regel von 12.00—19.30 Uhr, die zweite bis zur Beendigung der Arbeit, unter Umständen bis 05.00 oder 07.00 Uhr. Anlässlich der ersten Mobilisation wurde während 3 Tagen ununterbrochen in 3 Schichten gearbeitet. Die Eigenart des Betriebes bei der Bäcker-Kp. bringt es mit sich, dass die Leute einen freien Sonntag wirklich nur in Ausnahmefällen kennen.

#### **Das Mehl.**

Es ist heute unangebracht, irgendwelche Vergleiche mit dem Mehl aus der Vorkriegszeit ziehen zu wollen. Bedingt durch den hohen, behördlich vorgeschriebenen Ausmahlprozentsatz (95%), sowie teilweise durch schlechteres Getreide, hat das Mehl bei der Verarbeitung ganz andere Merkmale als früher. Halten wir uns vor Augen, dass das Mehl, welches im Militärdienst verarbeitet wird, demjenigen im Zivil unter keinen Umständen in bezug auf Qualität nachsteht. Es stammt aus grossen Depots und ist deshalb schon vor längerer Zeit eingelagert worden. Dieser Unterschied war vielleicht vor  $1\frac{1}{2}$  Jahren am deutlichsten sichtbar, als das Militärbrot eine Zeit lang bedeutend heller war, ja gegenüber dem Zivilbrot direkt weiss erschien.

#### **Die Brotproduktion.**

Aufgabe der Bäcker-Kp. ist es, ein gesundes, einwandfreies Brot zu erbacken. Ein wesentlicher Unterschied zwischen dem Militärbrot und dem Zivilbrot besteht darin, dass das erstere bedeutend länger ausgebacken wird,  $1\frac{1}{2}$  Std. statt 1 Std. Militär und Zivil gehen hier zwei ganz verschiedene Wege. Der Zivilbäcker wird immer darnach trachten, dass die Ausbeute aus 100 kg Mehl möglichst gross ist, weil davon sein Verdienst abhängt. Anders verhält es sich beim Militär. Hier spielen die Rentabilitätsberechnungen eine kleinere Rolle, weil bei längerer Backdauer nur Wasser verloren geht, nichts aber an Nährwert. Diese längere Backdauer wirkt sich auch auf die Haltbarkeit aus, weil das Brot dadurch eine widerstandsfähige Kruste und einen harten Boden erhält, was ausserordentlich wichtig ist für den Transport zur Truppe. Sogenannte Anschüsse müssen vermieden

werden (oder zum mindesten dürfen sie nicht versandt werden), weil derartige Stellen den Bakterien besonders leicht zugänglich sind. Brot, das ausgeschieden wird und nicht versandt werden darf, ist von der Bäcker-Kp. selbst zu konsumieren. Der Verbrauch von frischem Brot ist auch ihr untersagt.

Auf Grund der Oberfläche des Ofens wird für jede Bäckerei ein Bäckereibefehl erlassen, der die Anzahl Portionen pro Schuss angibt. Auf einen Quadratmeter Ofenfläche werden 30 Doppelportionen berechnet. Daraus lässt sich der



Naturalienbedarf ermitteln. Ein Drittel bis ein Viertel des gesamten Bedarfes (ohne Salz) wird zum Hebeln verwendet. Dieser wird nach Beendigung mind. 6 Stunden zum Haben liegen gelassen. In dieser Zeit entwickelt sich durch die Hefe oder den beigegebenen Sauerteig der Gärprozess. Neben der Presshefe sind auch schon Versuche mit Trockenhefe (pulverisiert) unternommen worden, die sehr zufriedenstellend waren. In der Annahme, dass uns eines Tages vielleicht weder Press- noch Trockenhefe zur Verfügung stehen könnten — die bezüglichen Fabriken befinden sich zum grössten Teil im Grenzgebiet —, sind die Leute umgeschult worden auf die Sauerteigproduktion, und es wird für uns Fouriere mancher Aufklärung bedürfen, weil speziell wir Ostschweizer zum vorneherein eine gewisse

Abneigung haben gegen den säuerlichen Geschmack. Durch richtige Aufklärung sollte es aber möglich sein, die Mannschaft dementsprechend zu beeinflussen, handelt es sich doch um absolut einwandfreies Brot. Es ist sicher besser, im Kriegs-falle Sauerteigbrot zu essen, als gar keines.

Nachdem nun der Hebel zur Reife gelangt ist, wird mit dem Rest der Naturalien, die errechnet wurden, und dem Hebel der sogenannte Teig zubereitet. Dies dauert je nach der Grösse des Teiges 20—30 Minuten. Nachher wird derselbe zum Haben ruhen gelassen, bis der Moment zum Abwägen und Façonieren gekommen ist. Um nach 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>stündiger Backdauer eine Doppelportion im Gewicht von 750 g zu erhalten, wird der Teig hiezu mit 950 g abgewogen. Alsdann wird eingeschossen und nach vorschriftsgemässer Zeit gebacken. Brot, das aus dem Ofen kommt, wird in Harassen bereitgestellt, bis die Magazinmannschaft dasselbe einholt. Nach der vorgeschriebenen 48stündigen Verköhlung im Magazin wird das Brot sorgfältig in Säcke zu 70 Portionen versackt. Es darf nicht hineingeschüttet werden, sondern ist hineinzulegen.

Die Spedition an die Vpf. Abt. erfolgt je nach Umständen per Bahn mit Eilgut (im Sommer erst gegen Abend, damit es ja nicht im Wagen der Hitze ausgesetzt ist) oder mit Traktionsmitteln der Vpf. Abt., wenn dieselbe direkt ab Magazin fasst. Mit diesem Moment geht ein Teil der Verantwortung via Vpf. Abt. an die Truppe über. Da das Brot bis zum Konsum bei der Truppe 5—6 Tage alt wird, was es auf Grund der Herstellung ohne weiteres vertragen kann, muss es von nun an erst recht sorgfältig behandelt werden. Leider lässt die Behandlung von diesem Moment an sehr oft zu wünschen übrig. Es fehlt fast immer an der richtigen Aufbewahrung in den Magazinen. Sobald das Brot von einem gewissen Alter an in feuchten oder muffigen Lokalen aufbewahrt wird, wird es von den bekannten Schimmelpilzen befallen. Diese setzen sich zuerst im Brotinnern an und treten erst nachher ans Äussere. Dies hat aber nichts gemein mit der sogenannten Brotkrankheit, dem fadenziehenden Brot, das speziell im Sommer auftritt. Nur für die Brotkrankheit kann die Bäckertruppe haftbar gemacht werden. In diesem Zusammenhang möchte ich erwähnen, dass der Zusatz von 1—2% Sanopan, einem Milchsäureprodukt, das dem Teig zur Verhütung der Brotkrankheit beigegeben wird, nicht den geringsten Einfluss auf die Qualität des Brotes ausübt. Dies zur Orientierung gegen alle lächerlichen Greuelmärchen, die darüber in Umlauf sind. Man könnte ebenso gut saure Milch nehmen. Versuche über die Aufbewahrung von Brot unter verschiedenen Umständen haben ergeben, dass es bei richtiger, trockener Lagerung sehr alt werden kann ohne zu verderben. Ich selbst habe schon Brot gekostet, das 2 Monate alt war, und dabei blieb es durchaus genussfähig. Ein besserer Beweis für die Qualität lässt sich wohl kaum anführen.

#### **Falsche Behandlung des Brotes durch die Truppe.**

Einige ganz krasse Beispiele falscher Behandlung des Brotes:

1. Bei einer Fassung ab Magazin mit Camion wurde den fassenden Leuten ausdrücklich verboten, sich auf die Säcke zu setzen. Eine Kontrolle am Ausgang

des Ortes ergab aber, dass dieser Befehl nur gerade vor dem Magazin befolgt wurde. Nicht weniger als 8 Soldaten hatten sich auf dem Wagen bequem eingerichtet, teils liegend, teils stehend. Alle Vorsichtsmassnahmen, die die Bäcker-Kp. dem Brot angedeihen lässt, nützen nichts, wenn nachher gerade das Gegenteil gemacht wird. Behandlung mit Schuhen ist nicht ein geeignetes Mittel. Auch auf Fassungsplätzen und beim Fassungsstrain wird in dieser Beziehung öfters gesündigt. Die Brotsäcke brauchen nicht unbedingt zu unterst zu liegen.



2. Eine Fassung, die auch ab Magazin erfolgte, gab in anderer Beziehung zu einer Beanstandung Anlass, indem die Vpf. Abt. auf der Rückkehr noch eine Truppe zu bedienen hatte. Unbemerkt wurden durch die betreffende Truppe einige Säcke älteres Brot aus dem Lebensmittelmagazin gegen frische Säcke auf dem Camion umgetauscht. Dieses Brot wanderte natürlich ins Magazin der Vpf. Abt., blieb dort nochmals 1—2 Tage zur „Verkühlung“, bis es zum zweiten Mal an die Truppe gelangte. Die Folge war: Schimmelpilz.

3. Auf Grund eines Rapportes wurde bei einer reklamierenden Einheit eine unangemeldete Besichtigung vorgenommen, zu der wir gerade zur rechten Zeit kamen. Die neue Fassung war durchgeführt. Im Lebensmittelmagazin befand sich ein schönes Brotgestell, leider leer, dafür daneben am Boden ein Sack voll Brot, zudem zugebunden. Statt das Brot auf das Gestell zu schichten, liess man es der Einfachheit halber im Sack liegen. Das frische Brot wurde zuerst konsumiert und das alte blieb stehen, und zwar auf einem Steinboden. Als dieses alte Brot doch noch konsumiert werden musste, war alles selbstverständlich mit starkem Schimmel

befallen und völlig ungeniessbar. Ohne den Fall richtig zu untersuchen, wurde ein Rapport laufen gelassen, den der Betreffende diesfalls besser unterlassen hätte.

Magazine mit Steinböden und solche, die mehr Höhlen gleichen, sowie Nebenräume der Küche, die nicht gut abschliessbar sind, sodass der Dampf eindringen kann, zudem keine Fenster haben, sind für Brot alles andere als geeignet. Wenn schon einmal nichts anderes zur Verfügung steht, achtet man wenigstens auf Durchzug, sofortiges Auspacken und Aufschichten, was auch in Ermangelung eines tadellosen Gestells, auf einem Brett erfolgen kann. Säcke, seien sie voll oder leer, sollen nicht mit Wasser in Berührung kommen. Säcke, denen die Krume im Innern anhaftet, müssen von der Bäcker-Kp. gereinigt, auch gewaschen werden. Das Sackmaterial ist den Einheiten nicht unbegrenzt im Korpsmaterial zugeteilt. Man Sorge deshalb für sofortige Rückgabe.

Und nun noch etwas, woran jeder Fourier mithelfen kann, den Betrieb möglichst reibungslos zu gestalten: Die Bestellungen, speziell bei der Mobilmachung und bei einer Doppelfassung! Man berechne richtig, auf keinen Fall zu hoch. Eine Bestellung, die schon bei der Einheit zu hoch berechnet ist und auf dem Bataillon oder Regiment nochmals erhöht wird, muss zu überaltertem Brot mit seinen Folgen führen. Die Bäckertruppen und die Vpf. Abt. sind durch die Reserven, die sie an Lager halten müssen, immer in der Lage Nachlieferungen zu machen. Dies ist besser, als sich für eine ganze Woche mit Brot einzudecken und die erwähnten Risiken in Kauf zu nehmen.

Wenn sich der Fourier tatsächlich zu einer Reklamation berechtigt fühlt, so versuche er zuerst selbst herauszufinden, wo der Fehler liegen könnte. Es ist sehr unangenehm, wenn der Pfeil auf den Schützen zurückfällt. Produktionsfehlern, event. Fehlern an den verwendeten Naturalien, nachzugehen ist Pflicht der Bäckertruppe und hiefür ist sie auf zuverlässige Angaben der konsumierenden Truppe angewiesen und dankbar. Allfällige Mängel zu beheben ist oberstes Gebot, einerseits der konsumierenden Truppe gegenüber, aber auch gegenüber den eigenen Leuten, damit dieselben, wenn nötig, bestraft werden können. Fehler, für die die Leute nicht haftbar gemacht werden können, wie z. B. Mängel an Naturalien, erzeugen überdies eine gewisse Unsicherheit auch bei Berufsleuten, was unter allen Umständen vermieden werden muss.

### **Fourier, lass danken Dir!**

Die Teilnehmer an der Feier zum 25jährigen Bestehen der Sektion Z e n t r a l - s c h w e i z des Schweizerischen Fourierverbandes in Luzern wurden überrascht mit einem von Stadtarchivar W. A. R o g g e r verfassten Festakt. Wenn auch diese Verse — wie der Verfasser selbst sagt — keinen Anspruch erheben wollen, in die klassische Weltliteratur eingereiht zu werden, glauben wir doch, dass sie es verdienen, hier den Teilnehmern an der Feier in Erinnerung gerufen und einem weiteren Kreis zur Kenntnis gebracht zu werden.

Die Regie führte Walter Bucher, Luzern. Dem Verfasser sprechen wir für die freundliche Druckerlaubnis unsern Dank aus.