

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

Band: 24 (1951)

Heft: 6

Artikel: Mobile Bäckereien

Autor: Juilland, M.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517031>

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: 13.10.2024

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

DER **FOURIER**

Offizielles Organ des Schweiz. Fourierverbandes und des Verbandes Schweiz. Fouriergehilfen

Mobile Bäckereien

Vorbemerkung der Redaktion.

In der letzten Nummer des „Fourier“ (Seite 134) hat Fourier Aschinger, Schaffhausen, darauf hingewiesen, dass das OKK. an der Internationalen Bäckerei- und Konditorei-Fachausstellung ESPA in Lugano die mobile amerikanische Militärbäckerei M-1945 im Betrieb zeigen werde. Diese Bäckerei hat der Verfasser in der September-Nummer 1949 unseres Fachorgans näher beschrieben.

Wir werden nun darauf aufmerksam gemacht, dass dieser Hinweis nicht zutrifft. In Lugano war eine Garnitur einer **mobilen Feldbäckerei französischer Herkunft** zu sehen. Herrn Oberst M. Juillard, Kdt. der Vpf. RS., Thun, verdanken wir die nachstehenden Ausführungen über diese Feldbäckerei und die entsprechenden

Versuche bei den Verpflegungstruppen

Gegenwärtig werden in der Verpflegungs-Rekrutenschule in Thun Versuche mit einer fahrbaren Feldbäckerei gemacht, die in der französischen Armee seit ca. 15 Jahren im Betrieb steht und während des Krieges in Afrika, Italien und Deutschland erprobt wurde. Die Versuche wurden an der Internationalen Bäckerei- und Konditorei-Ausstellung (ESPA) in Lugano vom 2. bis 14. Juni weitergeführt.

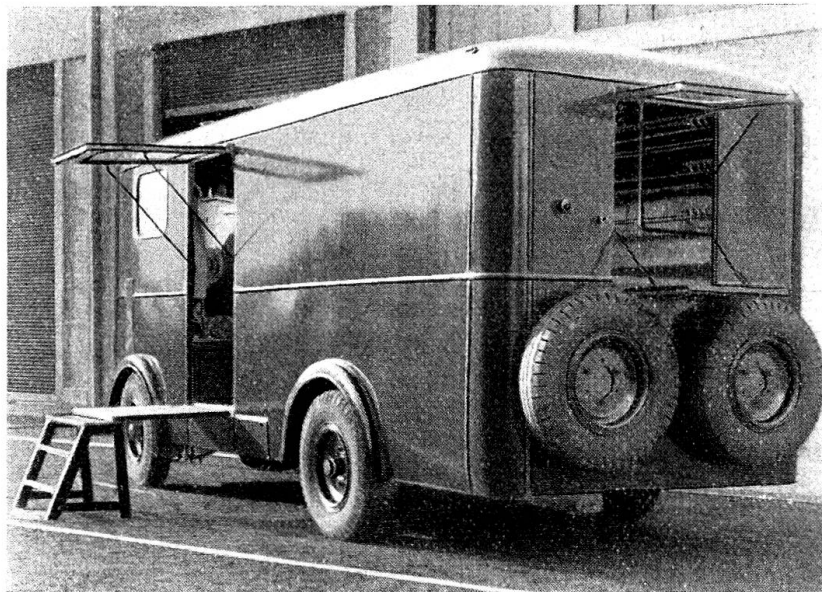
Obwohl die Verhältnisse bei uns anders liegen als bei anderen Armeen, musste man sich auch bei uns mit der Frage der Herstellung des Brotes in fahrbaren Bäckereien beschäftigen. Wir müssen uns nämlich vergegenwärtigen, dass unsere Bäckerkompagnien, mit Ausnahme einiger Armee- und Feldbäckereien, ausschliesslich auf Zivilbäckereien basieren und aus naheliegenden Gründen heute und künftig nicht mehr in grossen Städten eingesetzt werden können. Das bedeutet aber, dass die leistungsfähigsten Bäckereien für den militärischen Betrieb ausfallen. Von den verbleibenden, vorwiegend kleineren Bäckereien sind viele mit Elektroöfen ausgestattet, auf deren Einsatz bei einem allfälligen Stromunterbruch ebenfalls verzichtet werden müsste. In diesem Falle wäre der grösste Teil der restlichen Betriebe zwangsläufig zur Versorgung der Zivilbevölkerung voll ausgenützt.

Sollte sich nun im Kriegsfall der Unterbruch der Stromzufuhr auf weite Gebiete erstrecken, so wären unsere Bäckerkompagnien selbst bei grösstem Mannschaftseinsatz nicht in der Lage, die ihnen zugeteilten Truppen ausreichend mit Brot zu versorgen, es sei denn, man wolle den Bedarf der Zivilbevölkerung vernachlässigen. Abgesehen davon müsste der Einsatz der Bäckerkompagnien in ganz grossen Räumen erfolgen. Dies würde den Betrieb ausserordentlich komplizieren: Ablösungen müssten an die Arbeitsorte hin- und hertransportiert werden, ebenso die Naturalien für die Herstellung des Brotes und die Verpflegung für die Truppe.

Andererseits müsste das produzierte Brot eingesammelt werden. Dies alles brächte eine grosse Beanspruchung an Personal und Fahrzeugen mit sich. Zudem wäre zwangsläufig ein häufiges Befahren von zahlreichen Kommunikationen unvermeidlich, was im Ernstfall nur bei Nacht möglich und immer mit grossen Schwierigkeiten verbunden ist.

Angesichts dieser Tatsachen muss sich die Verwendung mobiler Bäckereien, die nicht ortsgebunden sind, die man jederzeit unter einem Zelt oder Vordach aufstellen kann und die ein günstiges Verhältnis von Leistungsfähigkeit und Personalbedarf aufweisen, geradezu aufzwingen.

Eine Garnitur der französischen, mobilen Feldbäckerei „Fouga“ besteht aus 1 Teigbereitungs- und Aufbewahrungsanhänger und 2 Backofen-Anhängern.



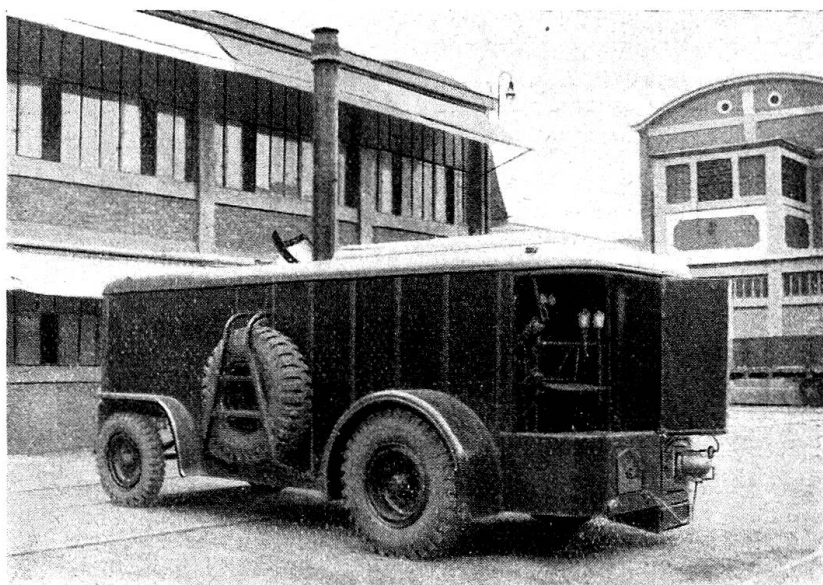
Teigbereitungs- und Aufbewahrungsanhänger

Der **Teigbereitungs- und Aufbewahrungsanhänger** hat eine kastenförmige Karosserie von 7,00 m Länge, 2,30 m Breite und 2,65 m Höhe. Sein Gesamtgewicht beträgt 4700 kg. Der Zutritt in das Innere erfolgt durch zwei einander gegenüberliegende Türen im vorderen Abschnitt der Seitenwände. Feste Scheiben an der Seiten- und Vorderwand ermöglichen die Tageslichtversorgung. An der Rückwand dient ein Fenster in Verbindung mit einem aufklappbaren Teil als Verbindungstisch zu den Backofen-Anhängern. Im vordern Viertel des Anhängers befinden sich in einer Kabine ein Elektro- und ein Benzinmotor, die je nach Umständen wahlweise verwendet werden können und als Kraftquelle für die Knetmaschine, die Beleuchtung und die Heizung dienen. Der übrige Teil des Anhängers bildet den Arbeitsraum. Dieser enthält die Knetmaschine von ca. 310 kg Fassungsvermögen und dient für die Aufbewahrung und Gärung des Teiges, sowie für das Aufwirken der Teigbrote. Unter den zwei Tischen, die sich längs der Seitenwände dieses Arbeitsraumes hinziehen, befinden sich die Räume für die Teigbehälter, wovon 6 à je 350 l vorhanden sind, ferner Schubladen für die Hefe, das

Salz und die Waage. Eine Kiste dient zur Aufbewahrung der Bearbeitungswerkzeuge. Die Teigbrote lagern auf Stahlrohrgestellen.

Die künstliche Beleuchtung erfolgt durch drei elektrische Lampen, die den Strom aus den Akkumulatorenbatterien beziehen. Eine Heizungsanlage, welche entweder durch den Benzin- oder durch den Elektromotor gespeist wird, erzeugt die im Innern des Wagens für die Gärung günstige Temperatur.

Für die Wasserversorgung sind zwei Reservoirs vorhanden. Das eine ist ein Warmwasserreservoir und kann mit Kohle oder Holz geheizt werden. Das andere Reservoir, versehen mit einem Thermometer, dient zum Mischen von warmem und kaltem Wasser. Von diesem kann man das Wasser direkt in die Knetmaschine fließen lassen. Die Zuleitung des Wassers in dieses Reservoir erfolgt entweder durch Anschluss an eine Druckleitung oder aber es wird aus einer zum Anhänger gehörenden Zisterne mittels einer Handpumpe hineingepumpt.



Backofen-Anhänger

Der **Backofen-Anhänger** zeigt ebenfalls eine kastenförmige Karosserie. Er hat eine Länge von 6,50 m, eine Breite von 2,30 m und ist 2,52 m hoch. Sein Totalgewicht beträgt 6900 kg. Der Backofen ist ein Dampföfen, der zwei übereinandergelegene Ofensolen und einen Holz- oder Kohlenfeuerungsraum umfasst. Mittels an der Herdtüre angebrachten Ölbrennern und einem zwischen der Frontwand der Karosserie und den Backöfen montierten Ölbehälter kann der Ofen mit wenigen Handgriffen auf Ölfeuerung umgestellt werden. Jede Ofenkammer erlaubt das Backen von 60 Broten à 1 kg, so dass in einem Anhänger pro Schuss 120 kg Brot oder 240 Portionen hergestellt werden können.

Jeder Ofen ist mit einem Pyrometer und einer elektrischen Innenlampe ausgerüstet, die beim Öffnen der Türe automatisch aufleuchtet. Die Heizung erfolgt durch zwei Röhrenbündel, wovon eines flach unter der Sole und das andere flach unter dem Gewölbe des Ofens angebracht ist.

Die Leistungsfähigkeit des Teigbereitungs- und Aufbewahrungsanhängers entspricht derjenigen der beiden Backofen-Anhänger. Es können genügend Teigbrote gewirkt und aufbewahrt werden, um beide Doppelöfen gleichzeitig benützen zu können. Nach unseren Reglements-Normen ergibt sich eine Tagesproduktion von ca. 5000 Portionen, erbacken in 11 Schüssen. Im Notfall könnte diese Tagesleistung ausnahmsweise durch Herabsetzen der Backzeit gesteigert werden. An Bedienungspersonal sind 2 Ablösungen mit je 6 Mann erforderlich.

Eine mobile Feldbäckerei schweizerischer Herkunft wird im Laufe des Sommers in der Verpflegungs-Rekrutenschule ausprobiert werden.

Gleichzeitig mit der mobilen Feldbäckerei wird eine mobile Schlagmühle verwendet. Diese weist ein Gewicht von 2700 kg auf, bei einer Länge von 4 m, Höhe von 2,9 m und Breite von 2 m. Sie gestattet, das Getreide bei der Verpflegungstruppe zu reinigen und zu mahlen. Ihre Leistung beträgt: Verarbeitung von 400 kg Getreide in Vollmehl pro Stunde.

Notverpflegung und Sanitätsproviant

In der „Vierteljahresschrift für schweizerische Sanitätsoffiziere“, Nr. 2 vom Mai 1951 gibt die Abteilung für Sanität eine allgemeine Orientierung über die Neuerungen auf dem Gebiet der Notverpflegung und des Sanitätsproviantes, über die Versuche, welche im taktisch-technischen Kurs 2 für Sanitätsoffiziere des Jahres 1950 gemacht wurden.

Notverpflegung

Unsere Leser sind durch den Aufsatz in der letzten Nummer des „Fourier“, Seite 130, hierüber bereits orientiert. Die neue Notverpflegung des Wehrmannes wird sich zusammensetzen aus:

- 1 Portion Militär-Ovomaltine als Frühstückskonserven;
- 2 Portionen Suppenkonserven à 50 g entsprechend etwa 1 l Suppe;
- 1 Fleischkonserven à 150 g;
- 1 Portion Militärbiscuits à 200 g, eingeteilt in 2 Pakete à je 6 Tafeln;
- 1 Portion Schachtelkäse à 70 g;
- 1 Tee-Notportion à 5 g in Staniolbeutel;
- 1 Zucker-Notportion à 50 g Würfelzucker;
- 1 Taschen-Notportion, bestehend aus 4 Portionen Zwischenverpflegung in Blocks zu 80 g, zusammengesetzt aus:
 - Kakao, Zucker, Kakaobutter, Magermilchpulver, Hafermehl, Nescafé, Lecithin und Vanillin mit einem Nährgehalt von 1730 Kalorien.

Die neue Notverpflegung ist gegenüber der früheren bedeutend reichhaltiger. Die Versuche haben gezeigt — wir entnehmen alle diese Feststellungen wörtlich, jedoch in etwas gekürzter Form, der Mitteilung der Abteilung für Sanität — dass sie eine genügende und qualitativ gute Tagesverpflegung auch bei schwerer Arbeit