Die Feldbäckerei und das Brot

Autor(en): **Gubler, Emil**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **1 (1928)**

Heft 2

PDF erstellt am: **14.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-516037

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Feldbäckerei und das Brot.

von Oblt. Gubler Emil, B.-Kp. 8.

Die Feldbäckerei der I.Br. 14 wurde auf Einladung der Ortsgruppe Zürich des ostschweiz. Vereins der Quartiermeister und Verpflegungsoffiziere von einer stattlichen Zahl Offizieren aller Waffengattungen und Fourieren am 21. April a.c. besichtigt. Die Offiziere, Unteroffiziere u. Soldaten der B.-Kp.8 freuen sich, dass ihrer Arbeit so reges Interesse entgegengebracht wurde. Auf die Anfrage des Vorstandes des zürcherischen Fourierverbandes folgt nachstehend eine kurze Orientierung über *Bau* und *Betrieb* einer *Feldbäckerei*, sowie über das Brot, dessen *Magazinierung* und *Transport*.

Das Brot ist für unsere Soldaten immer noch ein Hauptnahrungsmittel, und die Versorgung der Armee mit gutem Brot eine sehr wichtige Angelegenheit. Diese Aufgabe fällt den *neun* Bäcker-Kompagnien und den *zwei* Bäcker-Detachementen der Verpflegungskompagnien 7 (St.Maurice) und 8 (Andermatt) zu. Die Kompagnien 1 und 2 sind französisch-, die Kompagnien 3-9 deutschsprechend.

Sollbestand der **Bäckerkompagnie A** u. **L**:

	1 Hauptmann (Kdt.)
	4 Subalternoffiziere
	1 Feldweibel
	2 Fouriere
	4 Wachtmeister
	10 Korporale
	180 Bäckersoldaten (18 Gefr.)
	1 Küchenchef
	1 Büchsenmacher
	1 Tambour
	1 Sanitätsgefreiter
	4 Motorfahrer (1 Gefr.)
	210 Mann total
Train:	1 Gerätschaftswagen, unbespannt,
	2 leichtere Motorlastwagen (req.)

Die Bäcker-Kompagnien sind im Friedensverhältnis dem Oberkriegskommissär unterstellt, im Aktivdienst stehen sie unter dem Armee-Kriegskommissär, der über dieselben nach den Weisungen des Armeekommandos verfügt. Sie können nach Bedarf und nach Verhältnissen den Divisionen, selbstständigen Truppen-Abteilungen, dem Etappen-Dienst etc. zugeteilt werden.

Die Bäckerkompagnien benützen in erster Linie die Zivilbäckereien. Wenn indes in einem bestimmten Raume die Brotproduktion gesteigert werden soll, oder wenn Zivilbäckereien fehlen, so werden eiserne Feldbacköfen erstellt und in Betrieb genommen. Dieselben sind also nur als Reserve gedacht.

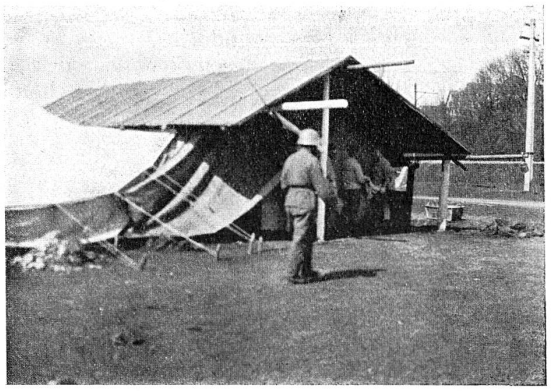
Das Erstellen von Feldbäckereien wird in den Rekrutenschulen geübt, und neuerdings auch wieder in das Wiederholungskursprogramm aufgenommen. Die B.-Kp. 8 erstellte in ihrem W.K. vom 16. — 28. April eine Feldbäckerei auf der Wollishofer-Allmend und buck darin während 4 Tagen ca. 4500 Portionen für die komb. J. Br. 14. Den Hauptteil des Bedarfes, ca. 15,000 Portionen, erarbeiteten die Militärbäcker in 3 Zivilbäckereien. Das kalte Wetter wirkte hemmend auf die Triebführung ein, sodass die Anlage nicht voll ausgenützt werden konnte.

Das zum Bau der Feldbäckereien zur Verfügung stehende Ofenmaterial besteht aus 192 Feldbacköfen mit den dazugehörenden, notwendigen Bäckereigerätschaften. Dieses Ofenmaterial ist auf 96 Gerätschaftswagen alter Ordonnanz verladen, und zwar enthält jeder Wagen Eisenbestandteile für 2 Oefen, (einem kleineren und einem grösseren Ofen) und die dazugehörigen Gerätschaften für den Bäckereibetrieb. Ein eiserner Feldbackofen besteht aus:

2 Deckenteilen, 1 Kuppelrahmen, 1 Vorderwand, 1 Hinterwand, 1 Ofenrohr mit Zug, 1 Knierohr, 1 Zugstange (diese Teile sind einzeln für sich und werden bei Gebrauch zusammengesetzt).

4 Oefen, nebeneinander und abgeschlossen aufgebaut, bilden mit dem davorbefindlichen Arbeitsraum, dem Zelt, die Bäckereieinheit, *Garnitur* genannt.

Das Baugelände muss sorgfältig ausgewählt werden, es soll trocken und wasserdurchlässig sein, damit auch bei anhaltendem Regen der Boden im Zelte trocken bleibt und sich in dessen Umgebung keine Wasserlachen bilden. Eine gute Zufahrtsstrasse ist vonnöten, ebenso soll Trinkwasser in nächster Nähe vorhanden sein, oder zugeleitet werden können. Auf Fliegerdeckung ist ebenfalls Rücksicht zu nehmen, daher werden grössere zusammenhängende Anlagen vermieden. Zum Aufbau einer Garnitur werden Tannenrundholz und Bretter verwendet, sowie Erde, Kies,



Sand, Backsteine und Dachpappe. Die Arbeitsgruppe für den Bau einer Garnitur besteht normalerweise aus einem Offizier, 4 U.-Of. und ca. 30 Soldaten. Wenn die erforderlichen Baumaterialien auf der Baustelle bereit sind, so kann eine Garnitur durch geübte Leute in 14 Stunden erstellt und zum Anheizen bereit sein.

Wie geht nun der Bau vor sich?

Zuerst wird ganz genau ein Rechteck von 7 m. Länge und 3,5 m. Breite ausgemessen. An den 4 Ecken und auf allen Seiten in Abständen von 1,75 m. werden starke Pfosten von 3,1 m. und 2 m. Länge eingegraben und festgestampft. Bis auf 80 cm. Höhe vom Boden gerechnet, werden nun von innen Bretter an die Pfosten angenagelt, sodass das ganze Rechteck eine Kiste bildet. Diese *Kiste* wird nun mit Erde und Kies ausgefüllt, obenauf kommt eine dünne Schicht Sand, die das Bett bildet für die Backsteine der Ofensohle.

Einige Leute legen mit Hilfe von Setzlatte und Wasserwaage exakt die massiven Backsteine, ca. 720 Stück, genau nebeneinander. Die Fugen werden zuletzt mit feinem Sand ausgefüllt. Andere Soldaten haben indessen das Dachgerüste erstellt, die Rafen und ebenso die Bretter darüber angenagelt, welche zuletzt mit Dachpappe bedeckt werden. Parallel zur Hinterwandlinie ist ein Graben ausgehoben worden, der erstens Auffüllmaterial für die Kiste liefert, zugleich aber auch als Wassergraben dient. Sobald der Ofenboden gelegt ist, werden die Ofenteile herbeigeschafft, auf die Sohle gehoben und zusammengesetzt. Um ein rasches Erkalten der Oefen zu vermeiden, werden sie vollständig mit Sand eingedeckt, und oben sauber mit Erdmotten verkleidet. Hierauf wird die Erstellung der Zelte in Angriff genommen, das erste gut an das Dach der Garnitur angeschlossen und die übrigen zwei genau aneinandergepasst. Selbstverständlich muss auch beim Zeltbau sehr exakt gearbeitet werden. Zum Schlusse zieht man rings um die Zelte einen spatenbreiten Graben, welcher das Regenwasser ableitet und in den tiefen Graben hinter der Garnitur führt. Auf der rechten Seite, beim Eingange, kommt aussen ein Wasserkessel zu stehen, der das warme Wasser zur Teigbereitung liefert. Im Zelte werden sodann allerhand Utensilien untergebracht, so z. B. eine Mehlwaage, 1 hölzerne Teigmulde, 1 Teig- und Brotständer und andere Gebrauchsgegenstände, die zum Teil von der Mannschaft selbst zurecht gezimmert werden. Kerzenlaternen dienen zur Beleuchtung, wenn nachts gearbeitet werden soll. Bei längerer Inanspruchnahme der Feldbäckerei, treten Azetylen- oder elektrisches Licht an ihre statt.

Im Gebirge und in der kalten Jahreszeit müsste ein geschlossener Bau, eventl. mit gemauerten Backöfen erstellt werden.

Sofort nach Fertigstellung wird in sämtlichen Oefen während ca. 10 Std. ein kleines, kontinuierliches Feuer unterhalten, und sie sind alsdann zum Aufnehmen des ersten Schusses bereit. Als Brennmaterial kommt dürres Tannen- oder Föhrenholz in Frage, welches von der Mannschaft gespaltet wird.

In der Feldbäckerei, wie in der Militärbäckerei überhaupt wird auf Sauerteig gearbeitet. Unter Sauerteig versteht man ein in Gärung sich befindliches Stück Teig, welches dazu dient, einen frisch angemachten Teig gleichfalls in Gärung zu versetzen. Durch die Gärung wird im Teig Kohlensäure entwickelt, welche die Auflockerung des Brotes bewirkt. Die Sauerteigführung ist heikel und erfordert grosse Sorgfalt und Fachkenntnis. Speziell unsere Ostschweizerbäcker sind mit diesem ursprünglichen Triebmittel nicht mehr vertraut. *Es heisst also umlernen!* Viel leichter und sicherer ginge die Arbeit mit Presshefe. Warum wird denn nicht Presshefe verwendet? Die Gründe, die für den Sauerteig sprechen, sind mannigfache. Einmal wird das mit Sauerteig hergestellte Brot von der sog. Brotkrankheit nicht befallen, d.h. es wird nicht fadenziehend. Wir kommen auf diese eigentümliche Erscheinung später noch zu reden. Ein weiteres Dafür ist die Billigkeit des Sauerteiges. Man kann einfach mit einem Stück Teig vom Vortage den Trieb für den kommenden Tag ansetzen. Presshefe aber muss aus der Fabrik bezogen werden und kann bei langem Betriebe als recht ansehnlicher Posten in der Betriebskasse figurieren. Im Kriege ist die Presshefe sehr schwer oder gar nicht mehr erhältlich. Auch bleibt Sauerteigbrot länger feucht und frisch als Hefebrot. Es ist allerdings etwas schwerer und weniger locker als Hefebrot und besitzt immer einen leicht säuerlichen Geschmack, woran sich unsere Soldaten in der Ostschweiz eben auch gewöhnen müssen.

(Fortsetzung folgt in Nr. 3.)

Wiedereinrücken!

von Major Jeangros X, Revisor O.K.K.

Ein neues Dienstjahr hat begonnen und schon ist der Moment da, wo der grösste Teil der Fouriere zum ordentlichen Dienst einzurücken hat. Leider sind wir auch in diesem Jahre noch nicht so weit, dass auch unsere Leute der Landwehreinheiten ihre, bald in Vergessenheit geratenen Kenntnisse auf dem Gebiete des *Verwaltungs- und Rechnungswesens,* wieder etwas auffrischen könnten; setzen wir hierin unsere Hoffnung auf das nächste Jahr.

Es gilt, sich auf den kommenden Dienst vorzubereiten, um die am Diskussionsabend vom 25. Februar besprochenen, leider immer wieder vorkommenden Mängel auf ein Mindestmass zu reduzieren. Wie der Truppenkommandant, so sollen auch die Verwaltungsorgane *niemals unvorbereitet* einrücken, sind doch vorkommende Reibungen und Unstimmigkeit im Dienstbetriebe in den meisten Fällen auf die Unkenntnis der einschlägigen Vorschriften zurückzuführen. Damit meine ich nicht, dass alle Reglemente und Vorschriften auswendig gelernt werden müssen, nein, dazu sind die uns in die Hand gedrückten Reglemente nicht da, sie sind lediglich **Nachschlagewerke,** die der gewissenhafte Rechnungsführer stets im Auge behalten muss. Ich mache z.B. nur zu oft die Wahrnehmung, dass die alljährlich erscheinende neubearbeitete *„Instruktion über die Verwaltung der Schulen und Kurse"* (kurz *I.V.*), in welcher alle Neuerungen enthalten sind, den Verwaltungsorganen, namentlich den Fourieren, viel zu wenig geläufig ist, — mit andern Worten, man hat oft das Gefühl, dass dieses wichtige Werklein, das im Verein mit dem Verwaltungsreglement (*V.R.*) ja der Katekismus der Verwaltungsorgane ist nicht immer mit der nötigen Aufmerksamkeit durchgangen oder überhaupt nicht gelesen wird. Letzteres ist namentlich dort der Fall, wo der Einheitskommandant die I.V. einfach zu seinen Akten legt, statt sie frühzeitig genug dem Fourier, der sie in erster Linie benötigt, zum Studium auszuhändigen. Das sind Fehler, auf die nicht genug hingewiesen werden kann. Sollte ein Fourier nicht mindestens einen Monat vor dem Einrücken zum Wiederholungskurs, im Besitze der I.V. sein, so empfiehlt es sich, dieselbe auf dem Dienstweg zu reklamieren.

Sonntag, 20. Mai

Übungsschießen

im

Albisgütli

von 1/2 8 - 11 Uhr