

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 13 (1940)
Heft: 5

Titelseiten

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: 18.04.2026

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

DER FOURIER

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Organisation und Einsatz der Bäckerkompagnien.

Von R. Banz, Oblt. in einer Bäcker-Kp.

Das Brot, eines unserer wichtigsten Nahrungsmittel, bildet nicht nur im Zivilleben, sondern auch und sogar in vermehrter Masse im Militärdienst eine wesentliche Grundlage einer gesunden Ernährung. Schon von jeher wird dem Brot eine besondere Bedeutung zugemessen. Die Sicherstellung der Brotversorgung der Zivilbevölkerung wie auch der Armee ist eine der wichtigsten Aufgaben unserer Behörden. In weitsichtiger Weise sind die Vorkehrungen für die Getreide- und Brotversorgung in unserem Lande schon seit einer Reihe von Jahren getroffen worden. (Förderung des vermehrten Anbaues von Inlandgetreide, Subventionierung von Silobauten, Erhöhung der Pflichtlager der Mühlen, Erhöhung der Mehlausbeute auf 80% etc.) Dank dieser Massnahmen und der Sicherstellung einer ungehinderten Einfuhr von Auslandgetreide auch im Kriegsfall wurde das Problem der Brotversorgung in zuversichtlicher Weise gelöst.

Es ist klar, dass das im Zivilleben konsumierte Brot für die Versorgung der Armee nicht in Frage kommt. Die Bäckerkompagnien erbacken ausschliesslich ein sog. Feldbrot. In Bezug auf die Qualität besteht kein Unterschied, da das genau gleiche Mehl verbacken wird. Es unterscheidet sich vom Zivilbrot im wesentlichen darin, dass es infolge der längeren Backdauer (1 $\frac{1}{2}$ Std. statt 45—50 Min.) eine dicke, dunkelbraune Kruste und einen harten Boden aufweist. Die feste Kruste hat den grossen Vorteil, dass das Innere des Brotes, Krume genannt, viel länger frisch und deshalb auch bekömmlicher bleibt. Im Gegensatz zum Zivilbrot, das gewöhnlich am gleichen Tage konsumiert wird, werden an das Feldbrot sehr grosse Anforderungen gestellt. Nur ein stark ausgebackenes und gut verkühltes Brot vermag den langen Transportweg von der Bäcker-Kp. bis zum einzelnen Mann auszuhalten. Bei sachgemässer Behandlung muss ein Feldbrot auch noch nach acht Tagen genussfähig und bekömmlich sein.

Bei der Mobilmachung mussten die Bäckereien am 1. Mob. Tag ab 18.00 Uhr für einen ununterbrochenen Betrieb von 36 Stunden zur Verfügung gestellt werden. Im Aktivdienst werden die Bäckereien in der Regel während 16 Stunden beansprucht, sodass der Zivilbäcker immer noch die Möglichkeit hat, seine Privatkundschaft zu bedienen. Zur weiteren Vorbereitung gehörte der Abschluss von Lieferungsverträgen mit den nächstgelegenen Mühlen. Die anderen Naturalien (Hefe, Salz) müssen vom Bäckereibesitzer zur Verfügung gestellt werden. Deren Entschädigung ist im Backlohn, der für 100 kg verbackenes Mehl berechnet und ausbezahlt wird, inbegriffen.