

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 28 (1955)

Heft: 5

Artikel: Rund um die Demonstration des OKK : vom 14. Mai 1955 in Zürich

Autor: Müller, E.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517203>

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: 13.01.2026

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

Rund um die Demonstration des OKK

vom 14. Mai 1955 in Zürich

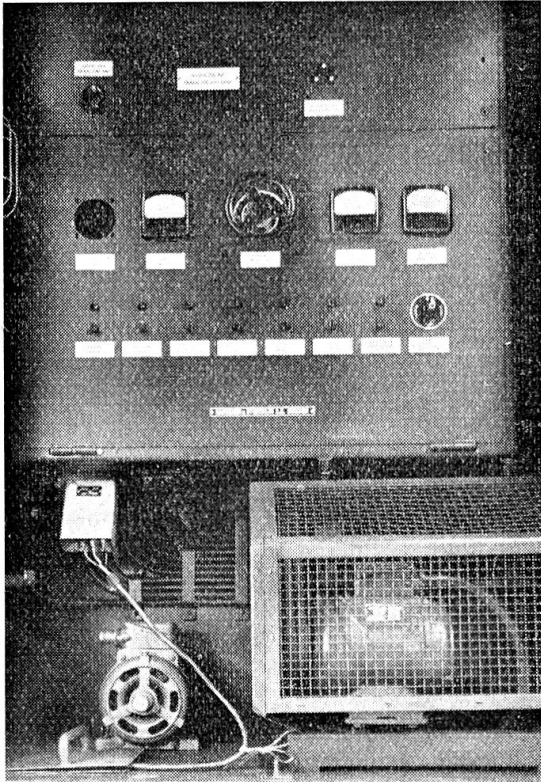
Hptm. E. Müller, Instr. Of. Vpf. Trp.

Die mobile Bäckerei

Während des vergangenen Aktivdienstes musste das Brot für die Truppe bis auf wenige Ausnahmen in zivilen Bäckereien hergestellt werden. Dies bedingte, dass die Verpflegungstruppen hauptsächlich auf grössere Ortschaften basieren mussten, wo leistungsfähige Zivilbäckereien zur Verfügung standen. Die heutige Kriegsführung verbietet nun weitgehend die Belegung von Städten und grösseren Ortschaften, ganz abgesehen davon, dass der Betrieb von Zivilbäckereien unrationell ist. Eine neue Lösung für die Herstellung des Feldbrotes drängte sich deshalb auf, besonders auch, weil je länger desto mehr Zivilbäckereien auf elektrischen Betrieb umgestellt werden, die beim Ausfall der Stromzufuhr nicht mehr verwendungsfähig sind. Aus diesem Grunde sind die mobilen Bäckereien gebaut worden, welche die Feldarmee von der Benützung ziviler Betriebe weitgehend unabhängig machen. Während einer recht kurzen Entwicklungszeit ist ein 9 Tonnen schwerer Anhänger konstruiert worden, der eine komplette Bäckereieinrichtung enthält. Die Bauart ist den militärischen Bedürfnissen angepasst, robust und gegen Witterungseinflüsse gewappnet. Solange Strom vorhanden ist, können sämtliche elektrische Installationen durch einfachen Anschluss an das zivile Netz betrieben werden. Fällt der Strom aus oder muss die Bäckerei abseits von bestehenden elektrischen Leitungen betrieben werden, so sorgt ein mit einem Benzinmotor betriebener, eingebauter Generator für die notwendige Energie. Die Elektrizität findet Verwendung für den Motor der Knetmaschine, die Ölheizung, den Heissluftventilator, die Beleuchtung und die Raumentlüftung.

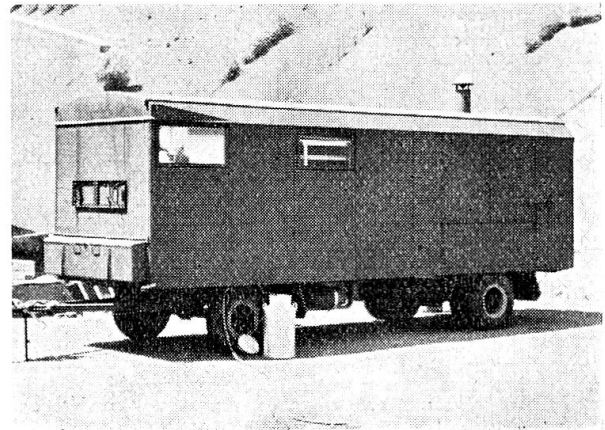
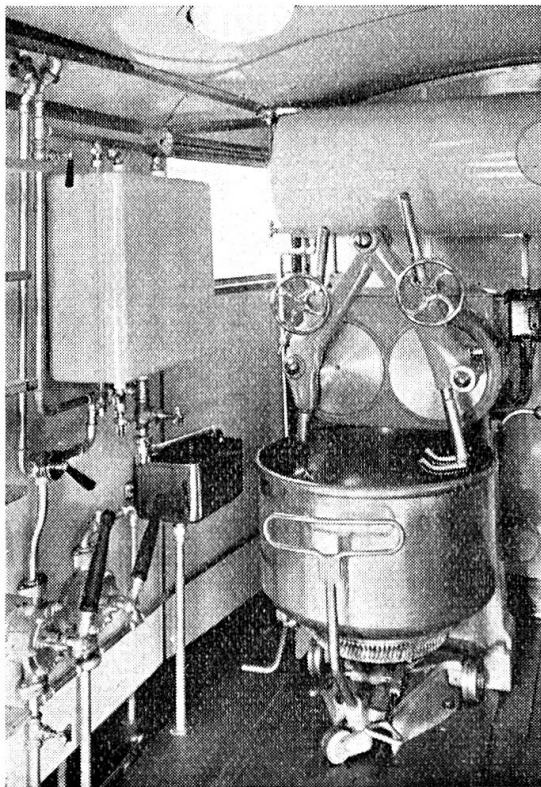
Im gedrängten Arbeitsraum kann die aus vier Mann bestehende Bäckereimannschaft ohne gegenseitige Behinderung sämtliche Verrichtungen ausführen. Die Anordnung der Arbeitsplätze, Maschinen und Geräte wurde so gewählt, dass sie dem normalen Arbeitsablauf entspricht. Eine moderne, leistungsfähige Knetmaschine gewährleistet die mühelose Herstellung der Teige. Die Wasserversorgung ist durch einen grossen Heisswassertank sichergestellt, der wiederum aus einem umfangreichen Kaltwasserbehälter gespeist wird. Das Wasser wird durch die überschüssigen Heizgase des Backofens erwärmt. Ein spezielles Mischgefäss erlaubt die genaue Regulierung der Wassertemperatur, was für die Teigherstellung von grosser Bedeutung ist.

Der Backofen wird nach modernstem Heissluftsystem erwärmt, das erstmalig für die neuen Armeebäckereien angewendet wurde. Der Ofen besteht aus drei übereinandergestaffelten Backherden zu je vier Quadratmeter nutzbarer Fläche. Unter- und Oberhitze können separat reguliert und abgestellt werden. Die Feuerung ist von aussen zugänglich, äusserst zweckmässig und rationell im Betrieb. In kürzester Zeit kann vom Holz-, Kohlen- oder Koksbetrieb auf die Ölheizung umgestellt wer-



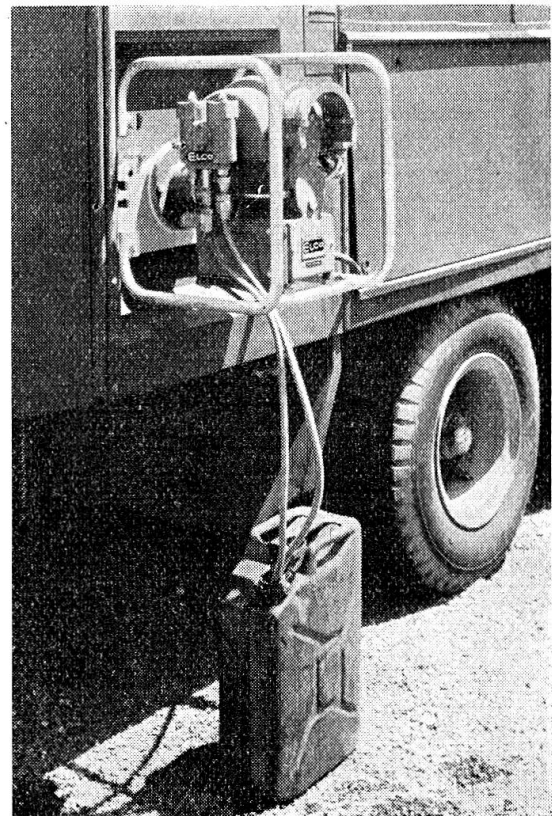
Oben: Schaltbrett für die elektrische Anlage
(Netzstrom und Generator)

Unten: Knetmaschine mit Elektroantrieb und
Wasserversorgung mit Pumpanlage



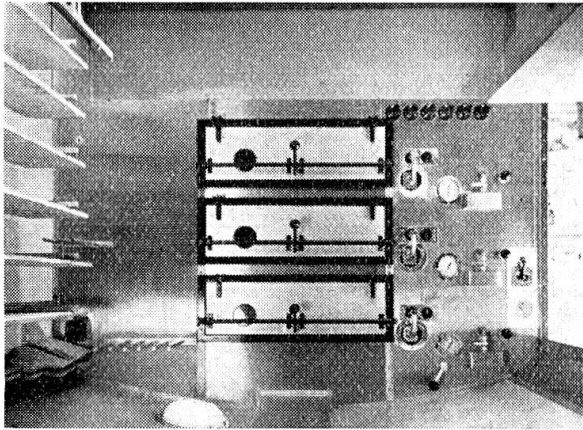
Oben: Mobile Bäckerei

Unten: Feuerstelle mit eingesetztem Ölbrenner

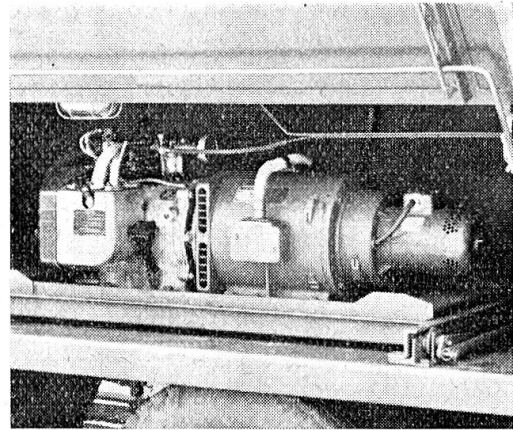


den, wobei als Brennstoff gewöhnliches Dieselöl Verwendung findet. Dadurch ergibt sich auch für den Betriebsstoffnachschub eine gewaltige Vereinfachung.

Um die Leistungsfähigkeit der modernen Bäckerei voll auszunützen, erfolgt die Brotherstellung fabrikmässig, d. h. die einzelnen Herde werden in



Backofenfront mit drei Backherden, links davon Backofenbeleuchtung, Pyrometer, Wasserverdunster, unten Hitzeregler



Generator mit Benzinmotor

einer Staffellung von 40 Minuten ununterbrochen mit Teigbroten beschickt, so dass je nach Backdauer innerhalb 24 Stunden 4300 bis 5700 Portionen Brot zu je 500 g hergestellt werden können. Aus betriebstechnischen Gründen musste von der herkömmlichen indirekten Triebführung abgegangen werden, so dass in den mobilen Bäckereien ein Kastenbrot direkter Triebführung, unter entsprechend höherem Hefezusatz, fabriziert wird.

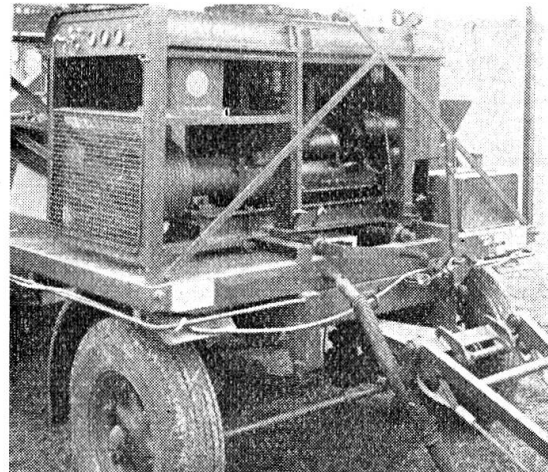
Die mobile Mühle

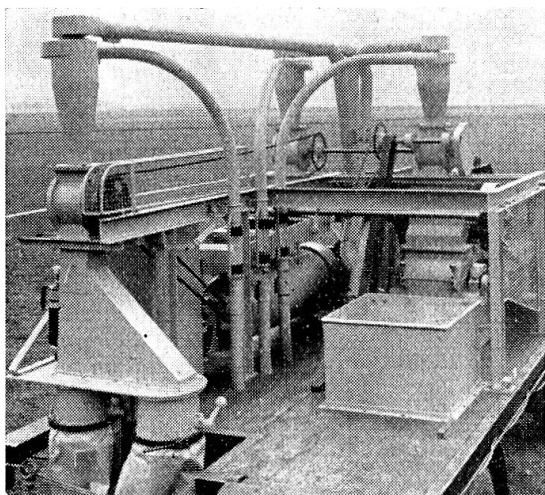
Es dürfte allgemein bekannt sein, dass die inländische Produktion an Brotgetreide nicht ausreicht, um die Versorgung des Landes sicherzustellen. Im Rahmen der wirtschaftlichen Landesverteidigung werden deshalb Getreidelager angelegt, die über das ganze Gebiet der Schweiz verteilt sind. In einem Ernstfall muss nun damit gerechnet werden, dass die besonders auf das Mittelland konzentrierten Mühlen teilweise der Zerstörung zum Opfer fallen, weshalb die Verarbeitung des Getreides in einzelnen Landesteilen in Frage gestellt wäre. Damit dieser Gefahr begegnet werden

Betriebsbereite, mobile Mühle

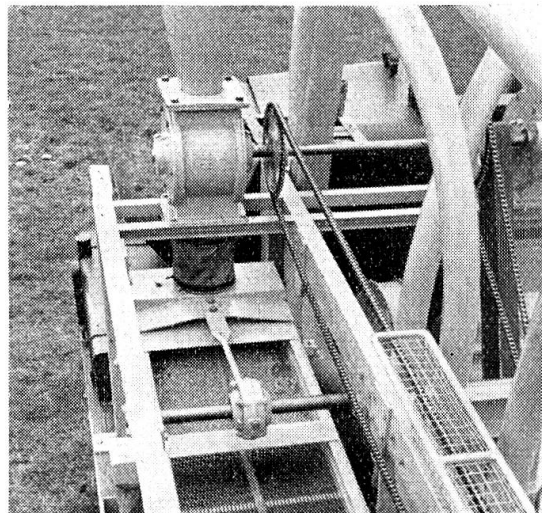


Jeep-Motor der Mühle



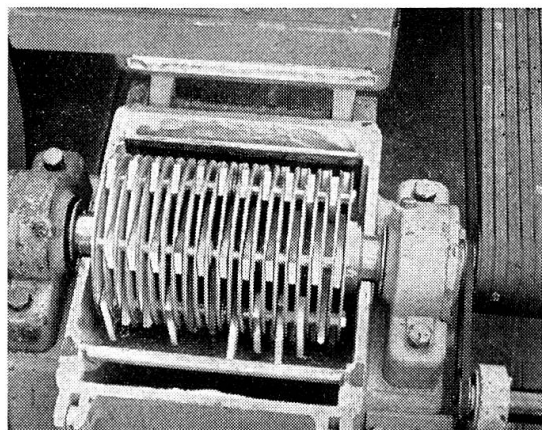


Gesamtansicht der pneumatischen Förderanlage



Siebwerk zur Reinigung des Getreides

kann, erhielt die private Industrie den Auftrag, eine fahrbare Mühle zu konstruieren. Heute sind wir im Besitze solcher Mühlen, und zwar in der nötigen Zahl, um in Zukunft die Meherversorgung der Armee weitgehend gewährleisten zu können. Bei der mobilen Mühle handelt es sich um eine sogenannte Schlagmühle, die innerhalb einer Stunde etwa 400 kg Getreide zu mahlen vermag. Das anfallende Mehl ist hundertprozentig ausgemahlen, d. h. es enthält sämtliche Bestandteile des Getreidekorns. Die Müllerei ist auf einem zweiachsigen Anhänger aufgebaut und wird durch einen Jeep-Motor angetrieben. Ein Hochdruckventilator sorgt für die pneumatische Förderung des Mahlgutes in die Reinigungsanlage und in die Hammermühle. Letztere besteht aus einer grossen Anzahl Metallhämmer, die bei hoher Tourenzahl das Getreide zu Vollmehl zerschlagen. Die Bedienung der Anlage ist äusserst einfach, und die Produktionskapazität genügt spielend, um den Mehlbedarf einer Heeresinheit sicher zu stellen.



Geöffnete Hammermühle mit Mahlgut

Die Kochkiste

Mit Ausnahme der bei Artillerie- und Fliegerabwehreinheiten noch vorhandenen Anhängerküchen ist die sagemumwobene Fahrküche aus dem militärischen Leben verschwunden. Die Kochkiste hat infolge ihrer grossen Vorteile in sämtlichen Einheiten unserer Armee Einzug gehalten. Obwohl bereits während des vergangenen Aktivdienstes die Truppe mit Kochkisten ausgerüstet wurde, sei hier auf eine Neuerung hingewiesen, die in diesem Zusammenhang von Interesse sein dürfte. Die Erfahrungen haben gezeigt, dass die bisherigen Kochkistenmodelle den Anforderungen

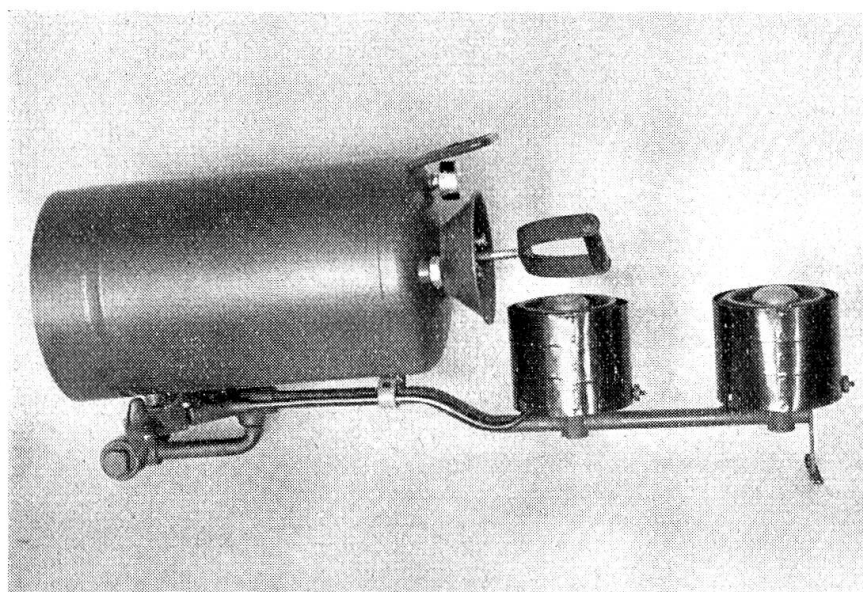
nur teilweise genügten und namentlich das Material (Verschluss, Isolierung) den Bedürfnissen nicht entsprach. Nach langwierigen Versuchen ist es gelungen, eine Kochkiste in Ganzmetallkonstruktion zu entwickeln, die nicht nur eine äusserst günstige Wärmeisolierung gewährleistet, sondern auch viel robuster gebaut ist. Das Eigengewicht der neuen Kochkiste hat gegenüber dem bisherigen Modell keine nennenswerte Änderung erfahren. Die Tatsache, dass das Futteral der neuen Kochkiste für den Wassertransport verwendet werden kann, dürfte von der Truppe ganz speziell begrüsst werden.

Kochkiste in Ganzmetallkonstruktion

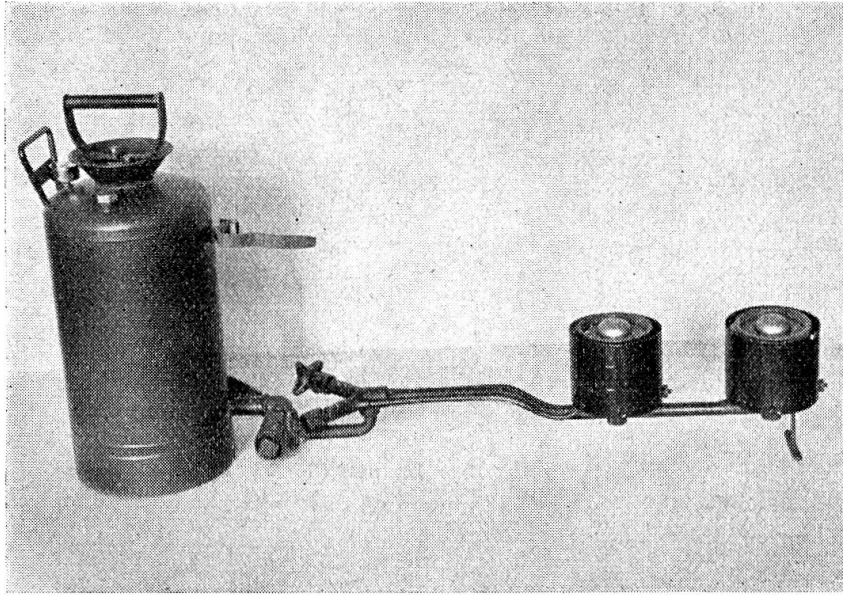


Der Benzinvergaserbrenner

Der Brennmaterialverbrauch für Kochzwecke ist allgemein verhältnismässig gross. Aus diesem Grunde bedeutet hauptsächlich im Gebirge der Holznachschub eine grosse Belastung. Dazu kommt, dass durch die Rauchentwicklung beim Kochen mit Holz die Tarnung der Kochstellen nur begrenzt möglich ist, weshalb neue Mittel und Wege gesucht werden mussten, um diesem Übelstand abzuhelpfen. Nach längeren Versuchen ist es gelungen, einen Benzinvergaserbrenner zu konstruieren, der bei kleinem Brennstoffverbrauch ein ausgezeichneter Wärmespender ist. Der Benzinvergaserbrenner ist leicht zu bedienen, handlich und hygienisch. Nachdem für die



*Benzinvergaserbrenner
für Kochkiste
zusammengelegt*



*Benzervergaserbrenner
für Kochkiste
betriebsbereit*

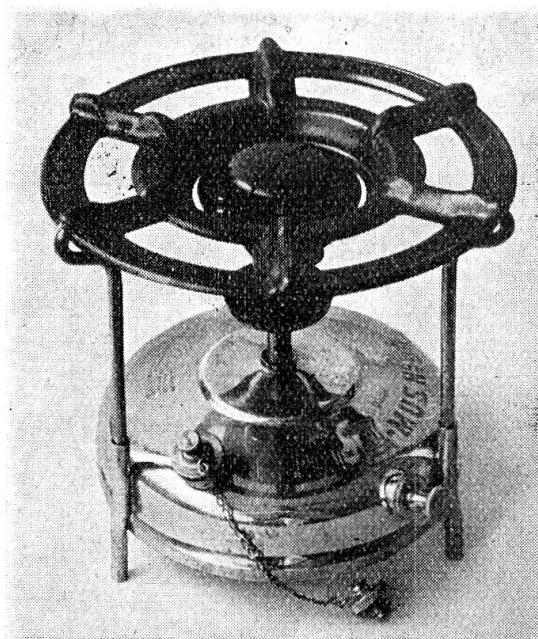
*links: Benzinbehälter
mit Druckpumpe*

*rechts: zweiflammiger
Vergaserbrenner*

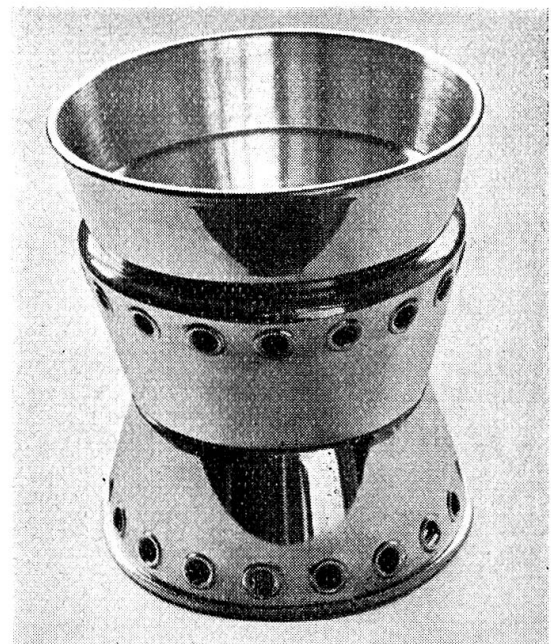
Motorisierung unserer Armee ohnehin ein umfangreicher Treibstoffnachschub aufgebaut werden musste, bedeutet die zusätzliche Verwendung von Benzin für Kochzwecke keine wesentliche Belastung.

Die Abkochgeräte

Die Truppe kann speziell im Gebirge immer wieder in Lagen kommen, in denen die vorhandenen Kocheinrichtungen zu gross und schwerfällig sind. Die zuständigen Instanzen haben sich deshalb zur Beschaffung verschiedener Kleinkochgeräte entschlossen. Diese genügen für die Zubereitung von Mahlzeiten für Patrouillen, Gruppen und Züge. Der künstliche Brennstoff wie die Kochgeräte selbst belasten das



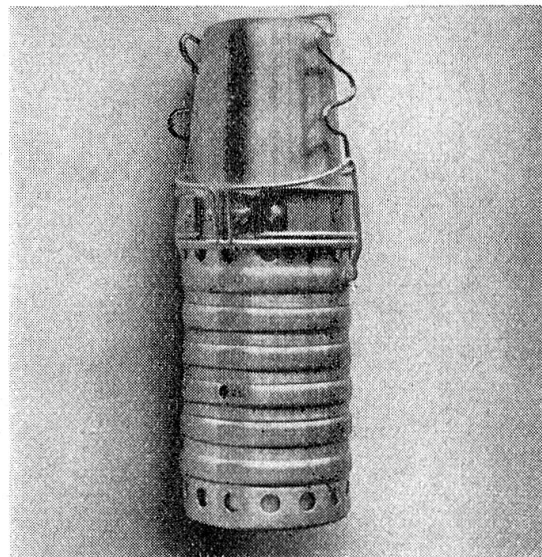
Primus-Kochapparat



Kleinkochapparat (Mod. Rauch)



Kochapparat für Gamelle (Mod. Reuge)

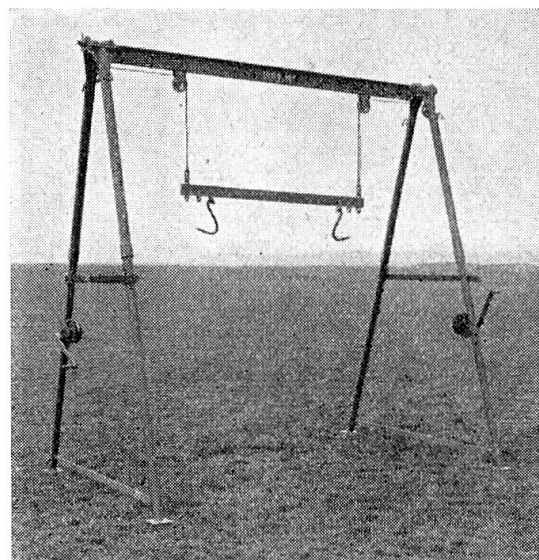


Heizbare Feldflasche (Mod. Borde)

Gepäck der Truppe weder durch das Volumen noch durch das Gewicht. Der Betrieb der Geräte ist denkbar einfach, so dass auch Nichtfachleute imstande sein sollten, einfache Mahlzeiten damit zuzubereiten.

Der Fleischkran

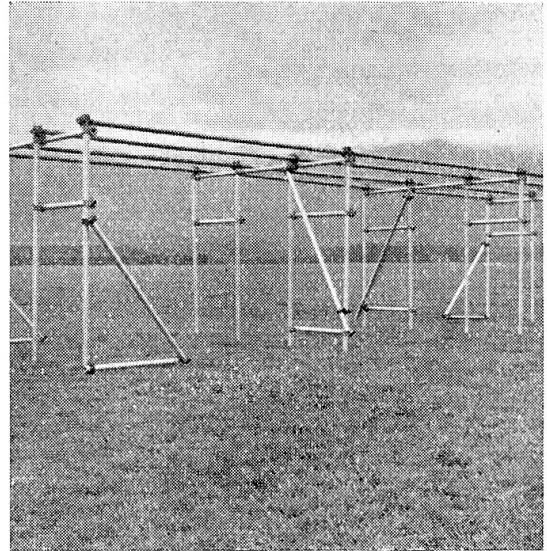
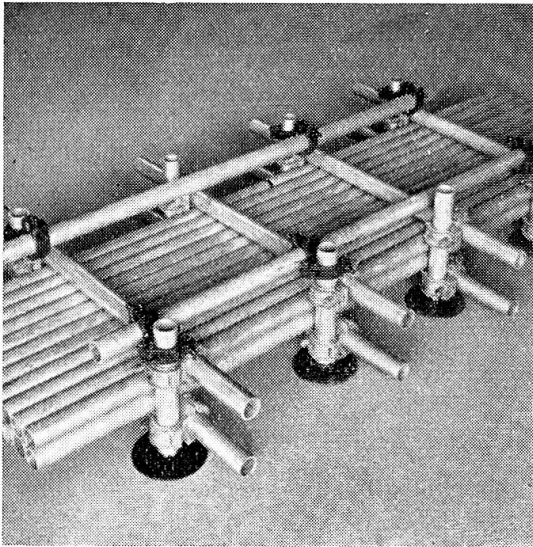
Wie bei der Brotproduktion, muss die Verpflegungstruppe auch für die Sicherstellung des Fleischnachschubes unabhängig sein. Zwar verfügten die Metzger bereits bis anhin über die notwendigen Einrichtungen zur Improvisation von Feldschlächtereien, doch bietet der moderne Schlachtkran, der in einem Exemplar an jede Verpflegungskompagnie abgegeben wird, noch grössere Einsatzmöglichkeiten. Der Aufzug kann an jedem beliebigen Ort aufgestellt werden und erleichtert durch seine einfache Handhabung die Arbeit der Metzger bedeutend. Vier Mann genügen, um den Schlachtkran in einer Viertelstunde betriebsbereit zu machen. Für den Transport besteht die Möglichkeit, das Gestell zu zerlegen, so dass nur wenig Platz beansprucht wird.



Fleischkran, betriebsbereit

Das Fleischgestell

Für die Sicherstellung des Fleischnachschubes an die Truppe muss die Verpflegungskompagnie beständig über einen Fleischvorrat von etwa zehn Stück geschlachtetem Grossvieh verfügen. Für die Einlagerung dieses Fleisches kommen bestehende Lagerräume und Kühlräume nur bedingt in Frage, weshalb auch auf diesem Gebiete



Fleischgestell zur Lagerung von 3000—4000 kg Fleisch, zusammengelegt und aufgestellt

behelfsmässige Magazine eingerichtet werden müssen. Währenddem bis anhin improvisierte Holzgestelle in Keller, Einfahrten, Zelte usw. eingebaut wurden, um die 40 Fleischviertel aufzuhängen, verfügt heute jede Verpflegungskompagnie über ein äusserst zweckmässiges Fleischgestell. Dessen Hauptbestandteile sind Metallrohre in verschiedenen Längen, die mit Gussflanschen und Briden zusammengesetzt werden. Das Material gestattet den Einbau des tragfähigen Fleischgestelles in jeden Raum, wobei sowohl die Form wie die Grösse beliebig gewählt werden können. Dank der einfachen Bauart ist es möglich, die Aufhängevorrichtung mit wenig Hilfskräften in Stundenfrist betriebsbereit zu machen. Für den Transport beansprucht das zerlegte Gestell ein Minimum an Platz.

In den kurzen Jahren der Nachkriegszeit ist es gelungen, dank der guten Koordination zwischen militärischen Instanzen und der einheimischen Industrie, nicht nur auf dem Gebiete der Waffentechnik, sondern auch beim Fachdienstmaterial der verschiedenen Truppen grosse Fortschritte zu erzielen. Der Kriegstechnischen Abteilung des EMD fällt dabei das Verdienst zu, teils durch Eigenentwicklungen in der Konstruktionswerkstätte Thun, teils durch eine erspriessliche Zusammenarbeit mit der Privatindustrie die Interessen der Truppe voll zu wahren, womit die Wichtigkeit dieser staatlichen Anstalt erneut unter Beweis gestellt ist.

Zieht man Vergleiche zwischen der Ausrüstung der Verpflegungstruppen am Ende des vergangenen Aktivdienstes und heute, so darf man ohne Überheblichkeit feststellen, dass infolge der Zuteilung der modernen, technischen Mittel die Beweglichkeit und Leistungsfähigkeit mindestens verdoppelt worden ist. Allein, alle technischen Errungenschaften und Einrichtungen nützen wenig, wenn nicht der Mensch da ist, der sie einsetzen und zu bedienen weiss. Bei der Ausbildung der Verpflegungstruppen wird deshalb diese Tatsache im besten Sinne des Wortes berücksichtigt, womit die grösstmögliche Sicherheit dafür besteht, dass die Verpflegungstruppe ihre Aufgabe im Dienste der kämpfenden Truppe jederzeit wird erfüllen können.