

Zeitschrift:	Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung
Herausgeber:	Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band:	12 (1936-1937)
Heft:	12
Artikel:	Die Bäcker-Kompanie 8 in den Wiederholungskursen 1935/36
Autor:	Mühlemann, O.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-713307

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: 10.02.2026

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

Die Bäcker-Kompanie 8 in den Wiederholungskursen 1935/36

Die Bäckertruppe hat die Aufgabe, den Brotbedarf der Armee zu erbacken. Die Bäckerkompanien sind Armeetruppen und unterstehen als solche direkt dem Waffenchef der Verpflegungstruppen. Um die Kompanien fachtechnisch und soldatisch weiter ausbilden zu können, absolvieren sie ihre Wiederholungskurse ein Jahr als Detail-WK, in welchem die größte Zeit zur soldatischen Auffrischung und zur Schießausbildung verwendet wird. In einem solchen Wiederholungskurs wird lediglich das Brot für ein Infanterieregiment in der von der Bäckerkompanie aufgestellten Feldbäckerei erbacken. Da die Leistungsfähigkeit einer Feldbäckerei beschränkt ist, erfolgt der Bau und Betrieb derselben mehr zu Instruktionszwecken. In den darauf folgenden zwei Jahren werden die Kompanien einer Brigade oder Division zugewiesen und haben den Brotbedarf für die zweite Dienstwoche der Brigade oder bei Zuteilung zu einer Division für die eine Manöverpartei der Division zu erbacken.

Im Jahre 1935 wurde die Kompanie der 5. Division zugeteilt und hatte das Brot für eine Manöverpartei zu erbacken. Als Standort der Kompanie wurde Zürich bestimmt. Die Stadt Zürich steht mit ihren leistungsfähigen Bäckereien backtechnisch sehr günstig da. Der Betrieb von vier Bäckereien (Buchmann, Konsumverein, Lebensmittelverein und Lappert) genügte vollauf, um den täglichen Brotbedarf von zirka 15,000 Portionen herauszubringen. Die Bäckereien standen der Kompanie in der Regel von 1200 bis 2400 zur Verfügung. Versuchshalber wurde auch der Turnusofen im Lebensmittelverein betrieben, der die Erbackung einer großen Anzahl Portionen in kurzer Zeit ermöglichte und speziell wenn die Brotproduktion etwas gesteigert werden muß, gute Dienste leistet. In den vier Bäckereien wurden in den sechs Backtagen 87,200 Portionen Brot erbacken. Der Mehlverbrauch betrug zirka 34,500 kg. Gefäßt wurde das Brot von Kompanien der Vpf.Abt. 5 direkt beim Brotmagazin.

Letztes Jahr war die Kompanie der 6. Division unterstellt und hatte das Brot für die « Blaue Partei », die im oberen Toggenburg Kantonnement bezogen hatte, zu erbacken. Als Standort der Kompanie wurde Rapperswil bestimmt. Es mußte daher am Anfang mit einer täglichen Brotproduktion von zirka 15,000 Portionen gerechnet werden. Vor Ansetzung der Kompanie wurden die Bäckereien in Rapperswil-Jona rekognosziert. Der Rekognoszierungsbericht wird in Form einer Statistik erstellt. Hierbei ist bei jeder Bäckerei folgendes festzustellen: Anzahl Backöfen, Feuerungsart (direkt oder indirekt), Größe der Ofenfläche in m^2 . Bei der Beurteilung der Leistungsfähigkeit ist pro m^2 Ofenfläche mit 20 Einzelportionen à zirka 500 g Brot zu rechnen. Mit diesem Ansatz hat man Gewähr, daß keine Anschlüsse vorkommen. Unter normalen Umständen sind in 16 Stunden bei einer Backdauer von $1\frac{1}{2}$ Stunden pro Schuß bei indirekter Feuerung 7 Schüsse, bei direkter Feuerung 5 Schüsse möglich. Das Portionentotal ergibt sich: Portionen pro Schuß \times Zahl der Schüsse. Auf Grund dieser Statistik ist es dem Kp.-Kdten. möglich, sich ein genaues Bild über die Leistungsfähigkeit der zu betreibenden Bäckereien zu machen und er kann seine Dispositionen entsprechend treffen. Die Rekognosierung in Rapperswil-Jona ergab, daß die tägliche Maximalproduktion in sämtlichen dortigen 15 Bäckereien in 14 bis 16 Stunden zirka 9000 Portionen betrug. Die Zivilbäckereien sollen nur dermaßen beansprucht werden, daß die Versorgung der

Zivilbevölkerung gewahrt bleibt. Mit Rücksicht hierauf konnte in Rapperswil mit einem 16stündigen Betrieb gerechnet werden. Da es nicht möglich war, die Gesamtproduktion herauszubringen, wurde noch das nahe gelegene Rüti (Zch.) rekognosziert und dort ein Detachement angesetzt. Es war hier möglich, in acht Bäckereien bei 14- bis 16stündigem Betrieb 5600 Portionen herauszubringen. Soweit der Mannschaftsbestand ausreichte, wurde in zwei Ablösungen gearbeitet. Der Betrieb von 23 Bäckereien in Rapperswil und Rüti bei einem Kompaniebestand von 137 Mann (inklusive Kader) mit einer täglichen Produktion bis zu 15,000 Portionen kann wohl als maximale Leistungsfähigkeit einer Bäckerkompanie unter diesen technischen Voraussetzungen angesehen werden. Bei einem Betrieb von 23 Bäckereien, die ziemlich weit auseinander liegen, gibt es auch verpflegungstechnisch einen recht interessanten Betrieb. Um auch die auf Bäckerei arbeitende Mannschaft warm und gut verpflegen zu können, wurden zum ersten Male Kochkisten gefäßt und verwendet. Sie haben sich in jeder Hinsicht vorzüglich bewährt.

Es wurden erbacken 72,900 Portionen Brot, Mehlverbrauch 28,300 kg. Für die fachtechnische Ausbildung einer Bäckerkompanie ist der Betrieb von mehreren mittleren Bäckereien besser als der Betrieb von nur 3 bis 4 Großbetrieben.

Als Triebmittel wurde in beiden WK Preßhefe verwendet.

Wenn die Kompanie für den Bäckereibetrieb Zivilbäckereien in Anspruch nimmt, wird mit dem betreffenden Bäckereibesitzer ein Backvertrag abgeschlossen, in welchem alle Leistungen des Bäckereibesitzers und die bezügliche Entschädigung (Backlohn) festzusetzen sind. Der Bäckereibesitzer liefert in der Regel Salz, Wasser, Licht, elektrische Kraft, Preßhefe und Brennmaterial. Der Backlohn wird auf der Basis « pro 100 kg verbakenes Mehl » ausgerichtet. In den Wiederholungskursen erfolgt der Einkauf des Mehlbedarfs durch den Kp.-Kdten. bei den Mühlen. Das Mehl wird von den Mühlen meistens direkt in die von der Kompanie betriebenen Bäckereien geführt. Während der heißen Jahreszeit empfiehlt sich ein Zusatz von Sanopan (1 % auf 100 kg Mehl). Der Zusatz dieser Trockenmilchsäure bewirkt ein längeres Frischhalten und größere Haltbarkeit des Brotes und bietet weitgehend Schutz gegen Schimmelbildung und insbesondere gegen die Brotkrankheit.

Wohl ist der Bäckersoldat auch im Zivilleben Bäcker, das Brot wird immer noch nach jenen Rezepten erbacken, die bereits Generationen überdauerten. Das von der Bäckertruppe hergestellte Feldbrot unterscheidet sich dennoch wesentlich von dem für den Zivilbedarf erbackenen Brot. Unter Feldbrot verstehen wir ein langsam, aber stark ausgebackenes Brot mit geschlossener dunkelbrauner Kruste und hartem Boden. Dank dieser schützenden und abschließenden dicken harten Kruste bleibt die Krume lange frisch und elastisch. Das Feldbrot wird nur in Einzelportionen hergestellt, jeder Soldat hat so seine Tagesportion. Das Teiggewicht pro Portion beträgt 600 g, die Backdauer bei normaler Ofentemperatur $1\frac{1}{2}$ Stunden. Im Gegensatz dazu rechnet der Zivilbäcker bei gleichem Teiggewicht mit einer Backdauer von $\frac{2}{3}$ bis 1 Stunde. Durch das längere Ausbacken ergeben 100 kg Mehl nur zirka 123 kg Feldbrot. Die Ausbeute ist also geringer. Auch braucht das Brot des Zivilbäckers nicht so lange relativ frisch und haltbar zu sein wie das Feldbrot, da letzteres meistens schon am Herstellungs- oder doch am darauffolgenden Tag konsumiert wird. Das Feldbrot muß in Säcken verpackt, längere Trans-



Die abgewogenen Teigbrote werden paarweise auf Tücher gelegt, dort « eingezogen » und zum « Haben-lassen » liegen gelassen.

Les portions de pâte pesées sont placées par paires sur des linges où elles lèveront bientôt.

A due a due le pagnotte crude sono posta su di una tovaglia.
Phot. K. Egli, Zürich.

porte in Eisenbahnwagen, Motorlastwagen, Pferdefuhrwerken und auf Saumtieren ohne Schaden aushalten können. Trotz diesen Transporten und nicht selten unzweckmäßigen Lagerungen muß dieses Brot noch nach acht Tagen einwandfrei genussfähig und bekömmlich sein.

Der Magazindienst umfaßt den Transport, die Behandlung und Lagerung des Brotes vom Ausbacken bis zur Abgabe an die Verpflegungskompanie. Das Brot wird mit Brotkörben oder Harassen durch die Magazinmannschaft mit leichten Motorlastwagen eingeholt. Im Brotmagazin wird es zur weitern Verkühlung auf Brotgestelle geschichtet. Zur Verkühlung des Brotes sind mindestens 16 Stunden erforderlich. Es wird hier eine sehr strenge Qualitätsprüfung gemacht. Nicht einwandfreies Brot wird an die Truppe nicht abgegeben. Das



Die Arbeit am Turnusofen. Die Teigbrote werden auf Ofenplatten gelegt, die den Ofen hernach in zirka 70 Minuten durchlaufen und diesen als fertige Brote auf dem laufenden Band verlassen. Die Herdfläche verteilt sich auf 53 bewegliche Platten, die mit je 26 bis 28 Portionen belegt werden konnten. Die Gesamtleistung dieses Turnusofens belief sich auf zirka 1400 Portionen in 70 Minuten.

Le travail au four automatique. Les portions de pâte sont placées sur des plaques qui traversent le four en 70 minutes environ et qui les déposent ensuite, parfaitement cuites, sur le plateau roulant. La surface du four est répartie en 53 plaques mobiles qui peuvent être chargées de 26 à 28 portions. La capacité totale de ce four automatique est donc de 1400 portions environ en 70 minutes.

Lavoro al forno. Le pagnotte poste su adeguate piastre sono introdotte nel forno e, dopo averne fatto il giro in 70 minuti, escono cotte su di un nastro corrente. La superficie del forno è suddivisa in 53 piastre mobili; ognuna può portare da 26 a 28 pagnotte. In un sol giro di forno si possono cuocere 1400 pagnotte (70 minuti).

Phot. K. Egli, Zürich.

Brot wird entweder durch die Verpflegungskompanie oder durch direkt fassende Truppen im Brotmagazin abgeholt, oder es wird mittels Transportgutschein per Bahn an deren Standort spiediert. Normalerweise ist nach der Abgabe der Tagesfassung kein verkühltes und abgabefähiges Brot mehr im Magazin. Zum Transport des Brotes muß es versackt werden. Sowohl das Versacken wie das Zubinden der Säcke soll erst unmittelbar vor deren Abgabe erfolgen. Jeder Sack faßt 50 Einzelportionen.

Die Brotsäcke, Brotständer und Brotkörbe und als Ersatz für letztere die nun eingeführten Harasse gehören zum Korpsmaterial einer Bäcker-Kompanie und werden beim Einrücken gefaßt.

Daß man auch bei den Bäckerkompanien das Sprichwort kennt: « rast ich, so rost ich », beweisen die Neuerungen, wie längeres Ausbacken, Einholdienst mit Harassen, Vereinfachung der Bäckereikompatibilität, usw., die eingeführt worden sind. Die Neuerungen werden in der Bäckereirekrutenschule in Thun gewissenhaft auspro-



Beim Einziehen des Teigbrote in Tücher. Die Teigbrote bleiben einige Zeit ruhen, um dann in den Ofen eingeschossen zu werden.

Les portions de pâte sont laissées au repos pendant quelque temps avant d'être enfournées.

Avvolgimento delle pagnotte con pannolini appositi. Così coperte sono lasciate qualche tempo a lievitare e quindi introdotte nel forno.

Phot. K. Egli, Zürich.

biert und dann in den Wiederholungskursen auf ihre praktische Durchführbarkeit geprüft.

In der Erbackung eines transportfähigen, haltbaren Feldbrotes sind in den letzten Jahren Fortschritte gemacht worden und es wird nur gelingen, diese zu erhalten, wenn alle Organe des Bäckereidienstes immer wieder ihre ganze Kraft und ihr ganzes Können dafür einsetzen.

O. Mühlmann, Hptm.

Militärisches Allerlei

Die Ergebnisse der ersten Versuche mit den *pädagogischen Rekrutentests* liegen nun vor. Die Schulmänner, die das Material verarbeiteten, äußerten sich dahin, daß die schriftlichen Aufsätze inhaltlich allgemein befriedigten, daß aber Orthographie und Schrift fast durchweg unbefriedigend waren. Durch unleserliche Schrift zeichneten sich ganz besonders die Studenten aus. In der Vaterlandskunde wurde das Hauptgewicht nicht mehr auf gedächtnismäßiges Schulwissen gelegt, sondern es sollte festgestellt werden, wie viel Einsicht die Rekrutenten in das Geschehen in Gemeinde, Staat, Bund und im Ausland besitzen. Dabei wurde auch die Geschichte unseres Landes, Verfassung, Wirtschaft und Geographie berührt. Die Gegenwarterscheinungen im In- und Auslande begegneten bei den Prüflingen großem Interesse; dort wo früher erworbene Schulwissen berührt wurde, waren die Kenntnisse sehr bescheiden. Sogar Mittelschüler machten hiervom keine Aus-