

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 13 (1940)

Heft: 5

Artikel: Organisation und Einsatz der Bäckerkompagnien

Autor: Banz, R.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516492>

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: 17.05.2025

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 vermehrtem 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 Vorkehren 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.

Die Bäcker-Kp. wird im allgemeinen in zwei Bäckerzüge und einen Magazinzug mit zwei Ablösungen gegliedert, wobei sich deren Bestand nach Anzahl und Leistungsfähigkeit der in Betrieb zu nehmenden Bäckereien richtet. Selbstverständlich weist die Kompagnie noch eine gewisse Anzahl Spezialisten, wie Mot. Fahrer, Büchsenmacher, Ordonnanzen etc. auf. Analog der oben angeführten Gliederung wird der Betrieb in zwei Ablösungen durchgeführt. Nachdem auch im Aktivdienst auf die Bedürfnisse der Bäckermeister Rücksicht genommen werden muss, stehen die Bäckereien der Truppe täglich, normalerweise erst ab 12.00 Uhr und bei günstigen Verhältnissen schon im Verlauf des Vormittags zur Verfügung. Bei einer 16-stündigen, zweischichtigen Arbeitsteilung gestaltet sich die Tagesordnung ungefähr wie folgt:

- 1. Ablösung:** 06.00 Tagwache, Frühturnen, soldatische Ausbildung.
09.00—17.00 Arbeit in den Bäckereien; Innerer Dienst.
- 2. Ablösung:** 08.00 Tagwache.
Vormittags Soldatenschule.
Nachmittags Ausgang.
17.00 Arbeitsablösung in den Bäckereien und techn. Dienst bis zur Beendigung des Backauftrages.

Selbstverständlich ist auch die Möglichkeit vorhanden, die Kompagnie bei besonderen Verhältnissen (Urlauber) nur in einer Ablösung einzusetzen.

Die Organisation des Bäckereibetriebes wird nun dermassen vorgenommen, dass für jede Ablösung ein Bäcker-Of., der dem Kp. Kdt. für den techn. Betrieb verantwortlich ist, eingesetzt wird. Auf Grund der Bestellungen der Vpf. Kp. erhält er am Vorabend den Backauftrag für den kommenden Tag und hat nun die Möglichkeit, die in jeder Bäckerei zu erbackende Anzahl Portionen zu errechnen und die notwendigen Weisungen und Befehle an die ihm unterstellten Bäckereichefs (Uof., Gefr.) zu erteilen. Der Bäckereichef, dem je nach der Leistungsfähigkeit der Bäckerei die für einen einwandfreien Betrieb notwendigen Bäckersoldaten (Teiger, Einschiesser) zugeteilt werden, ist für eine fachgemässe Erledigung des Backauftrages verantwortlich. Er ist verpflichtet, genau nach den erhaltenen Instruktionen, die in einem besonderen Bäckereibefehl festgehalten sind, zu handeln. Ueber die Fabrikation, Eingang und Verbrauch der Naturalien, Brotproduktion, Abgabe an das Magazin führt er den sog. Bäckereirapport, der die Grundlage für die im Magazin geführte Komptabilität bildet.

Wie in andern Berufen kann auch im Bäckereigewerbe eine weitgehende Spezialisierung festgestellt werden, was zur Folge hat, dass auch ein ausgebildeter Bäcker nicht für alle Ofensysteme und Feuerungsarten verwendet werden kann. Es ist daher Aufgabe des Bäckerei-Of., auf Grund der Statistik über die berufliche Ausbildung, die Bäckersoldaten in den ihren Fähigkeiten entsprechenden Bäckereien einzusetzen.

Nachdem an unser Feldbrot grosse Qualitätsanforderungen gestellt werden, wird von jedem Bäckersoldaten äusserste Gewissenhaftigkeit verlangt. Aber nicht nur in beruflicher Hinsicht muss der Soldat seine Tüchtigkeit unter Beweis stellen,

sondern auch in soldatischer Beziehung. Neben den täglich mehrmals durchgeführten Kontrollen in den Bäckereien durch den Kp. Kdt. und den Bäckerei-Of. kann die Tüchtigkeit der Bäckereimannschaften mittels der Statistik der Backergebnisse geprüft werden.

Die tägliche Produktion der Bäckerkompagnien kann selbstverständlich stark variieren. Je nach dem Verpflegungsbedarf der zugeteilten Division und Korps-truppen wird sie 15 000 bis 30 000 Portionen pro Tag betragen.

Entsprechend der Betriebseinteilung in den Bäckereien arbeitet ebenfalls das Magazin in zwei oder nur in einer Ablösung. Der Mag. Offizier, dem für den technischen Betrieb (Einholdienst, Führung der Eingangskontrollen, Magazinierung) Uof. und Soldaten und für die Führung der Komptabilität ein Magazinfourier und Büroordonnanzen zugeteilt sind, ist dem Kp. Kdt. für die genaue Einhaltung des allgemeinen Magazinbefehls verantwortlich. Auf Grund dieses Magazinbefehls organisiert und leitet der Mag. Of. den gesamten Magazinbetrieb.

Nach dem Erbacken des Brotes wird dasselbe auf die mit dem Bäckereichef vereinbarte Zeit in speziell konstruierten, zusammenlegbaren Harassen, 75 Portionen fassend, von den Bäckereien mittels Camions ins Magazin geführt. Für jeden Transport wird vom Transportführer ein Magazinrapport, der ebenfalls vom Bäckereichef unterzeichnet werden muss, geführt und bildet so die Grundlage für die Komptabilität über den Verkehr mit den einzelnen Bäckereien. In den den Bäcker-Kp. zur Verfügung stehenden Brotmagazinen (Turnhallen, Säle etc.) kommt das Brot zur Verköhlung auf die Brotgestelle, die zum grössten Teil behelfsmässig von der Truppe selbst hergestellt werden müssen, da die zur Zeit etatmässig zugeteilten Ordonnanzgestelle nur einen kleinen Teil der Tagesproduktion aufnehmen können. Das Feldbrot muss mindestens 16 Stunden verköhlen, bevor es versackt und spediert wird, da es nur unter dieser Bedingung ohne Nachteil transportiert werden kann. Nach Eingang der Bestellungen der Vpf. Kp. erhält der Mag. Of. vom Kp. Kdt. den Speditionsauftrag für den folgenden Tag. Er hat so die Möglichkeit, seine Dispositionen in einem besonderen Magazin- und Fahrbefehl festzulegen. Das Brot, in Säcken à 50 Portionen versackt, wird meistens per Eilgut an die Vpf. Kp. spediert. Befindet sich der Standort der Vpf. Kp. nicht allzuweit von der Bk. Kp., so ist auch die Möglichkeit der direkten Fassung ab Brotmagazin vorhanden. Das für die Fabrikation des Brotes notwendige Mehl wird von den Mühlen direkt in die Bäckereien geführt. Sicherheitshalber muss aber die Bk. Kp. ein grösseres Quantum als Reserve in einem eigens dazu bestimmten Mehlmagazin auf Lager halten. Auch die Packmaterialien, Brot- und Mehlsäcke, werden separat gelagert und deren Ein- und Ausgänge von besonders dazu kommandierten Soldaten kontrolliert. Alle auf dem Rückschub eingehenden Brotsäcke werden verlesen, gereinigt und alle nicht mehr verwendbaren Säcke entweder zum Flicken oder Waschen ausgeschieden.

Obwohl der rein technische Betrieb einer Bk. Kp. die grösste Zeit beansprucht, wird jede Gelegenheit zur soldatischen Ausbildung intensiv verwendet, in der Erkenntnis, dass nicht nur berufliche Tüchtigkeit, sondern vor allem auch solda-

tische Disziplin die gewissenhafte Erfüllung der gestellten Aufgabe ermöglichen kann.

Alle Bäckersoldaten sind ganz bestimmt gewillt, den Kameraden an der Front ein gutes Brot zu backen. Damit sich dieser aber auch an einem nicht allzu lang gelagerten Brot erfreuen kann, ist eine selbstverständliche Zusammenarbeit aller Instanzen, vom Fourier über die Vpf. Kp. an die Bk. Kp. unbedingt notwendig. Es ist vor allem auch die Aufgabe des Fouriers, durch möglichst genaue Errechnung des täglichen Brotbedarfes, Erstellung einer geeigneten Lagermöglichkeit, Kontrolle des Brotverbrauches in der Kompagnie und geeignete Verwendung der Brotresten bei den Soldaten das Verständnis für unser gutes Feldbrot zu wecken.

Magazin-Komptabilität der Bäcker-Kp.

Von Fourier Graber.

Bis jetzt wurden hauptsächlich nur Ratschläge und Hilfskontrollen für die Kp. Komptabilität bekannt gegeben. Wie dem Kp. Fourier bringt der Aktivdienst auch dem Mag. Fourier immer wieder Schwierigkeiten. Ich erinnere mich noch an die ewigen Differenzen, die täglich zwischen den Magazin- und Bäckereirapporten entstanden sind. Kein Tag verging, ohne dass man nach Fehlern und deren Ursachen suchen musste. Um nicht bereits gemachte Eintragungen in den Magazin- oder Betriebsbüchern korrigieren zu müssen, habe ich mir eine Hilfskontrolle wie nachstehend vervielfältigt.

Bäcker Kp. 9

Rapport-Kontrolle

Datum: 5 10. 39.

	Eingang				Ausgang			
	Mehl-Säcke	Brot Port.	Harassen	Mehl kg	Mehl kg	Mehl S	Harassen	Salz kg
Magazin-Rapport Nr. 22	28	3232	38		3500	70	81	
„ „ 23	8	5057	61				26	
„ „ 24	—	1786	21					
„ „ 25	20	1122	14				23	3
Total	56	11197	134		3500	70	130	3