

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 22 (1949)

Heft: 9

Artikel: Die Brotherstellung in der USA-Armee

Autor: Aschinger

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516951>

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: 18.05.2025

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

titlichen Forellengewässer zum Abwassersammler ist an den meisten Orten doch schon in mehr oder weniger fortgeschrittenem Stadium mit den Methoden der Biologie und Chemie feststellbar. Es wird starker Anstrengungen und großer Geldmittel bedürfen, diese verhängnisvolle Entwicklung aufzuhalten. Glücklicherweise ist diese letztere in einigen Kantonen von den verantwortlichen Stellen erkannt worden, großzügige Maßnahmen sind projektiert. Es sollten aber alle Volkskreise, vor allem die Leiter der kommunalen Werke, sich zur Ehre und Pflicht machen, keine ungereinigten Abwässer aus ihren Kanalisationen in die Vorfluter fließen zu lassen. Für Unbelehrbare sollten strengere gesetzliche Bestimmungen geschaffen werden. Geschieht dies nicht, so ist nicht nur vom ästhetischen, sondern mindestens in gleichem Maße vom volkshygienischen Standpunkt aus Schlimmes zu befürchten. Die Schweiz, das Land der klaren Bergwässer und blauen Seen darf diese Perlen ihrer Landschaft nicht trübe werden lassen!

Die Brotherstellung in der USA-Armee

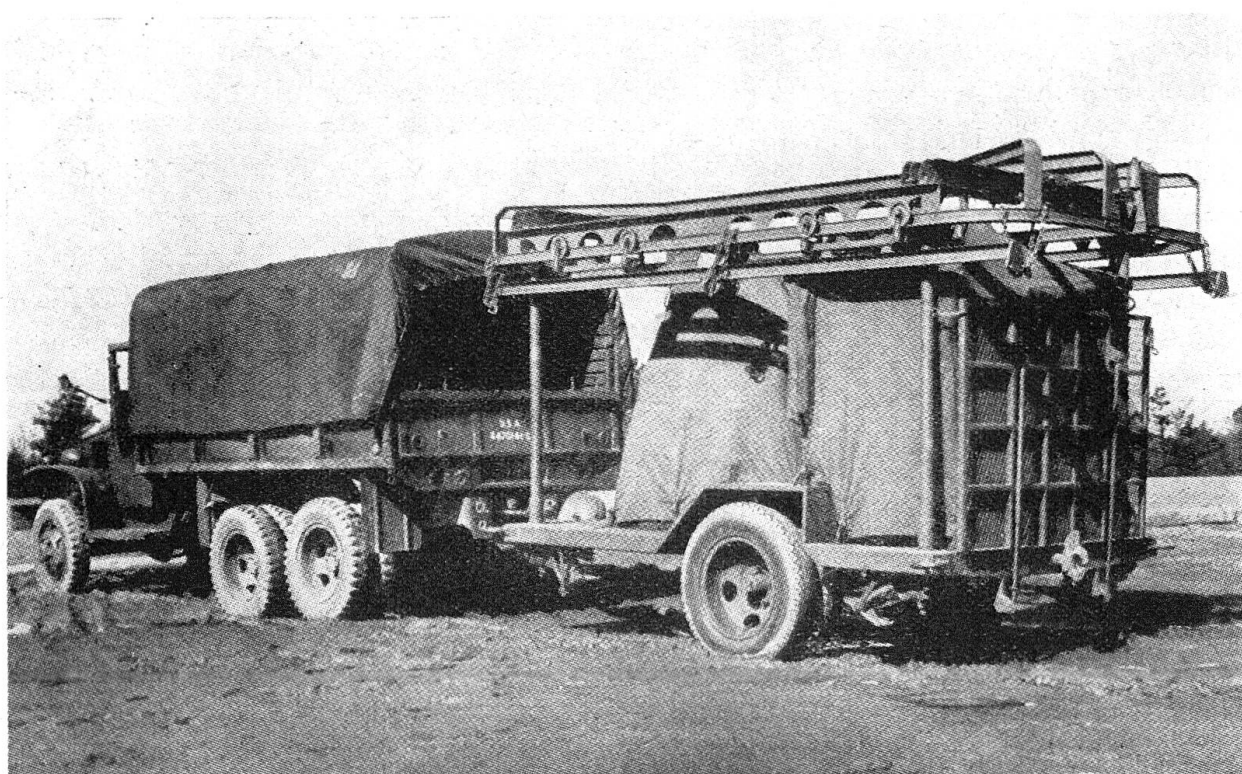
von Fourier Aschinger, Schaffhausen

Unter dem gleichen Titel ist im „Fourier“ 1944 (Nr. 10) ein Artikel erschienen, den ich der englischen Fachschrift „Confectionery and Baking Craft“ entnommen hatte. Dieser Artikel fand allgemein großes Interesse (er wurde auch in die Sammlung des Generalstabs über den Aktivdienst aufgenommen), sodaß eine Berichterstattung über die neuesten Bäckereiausrüstungen der USA-Armee wieder allgemein begrüßt werden dürfte. Dem „Bakers Helper“ (Chicago) vom August 1949 entnehme ich daher folgende Ausführungen:

Die Bäckerei-Ausrüstung der Armee im letzten Krieg war zusammenlegbar. Sie hatte eine verhältnismäßig kleine Produktionsmöglichkeit. Dadurch entstanden öfters Schwierigkeiten in der Brotverteilung. Dieser Mißstand führte nun zur Entwicklung einer neuen mobilen Bäckereinheit durch die Armee, die M-1945 benannt wird.

Die Erfahrungen, die im Kampf gesammelt wurden, diktierten die Erfordernisse, der diese Bäckereinheit genügen muß und das Bureau des Quartiermeistergenerals entwickelte sie. Sie mußte auf engem Raum zusammengedrängt sein, sehr wendig und zur Bedienung so wenig wie möglich Soldaten erfordern. Die meisten Bäckereimaschinenfabrikanten wurden mit diesem Problem bekanntgemacht und ihren gemeinsamen Anstrengungen ist das nun herausgebrachte Versuchsmodell zu verdanken.

Die neue mobile Armeebäckereinheit besteht aus fünf Anhängern. Zwei führen elektrische Generatoren mit, zwei die Öfen und einer ist der Maschinenanhänger, der Knetmaschine, Teigteil-, Teigaufarbeitungsmaschine, Teigmulden usw. mitführt, die dann an die Triebkraft der Generatoren angeschlossen werden.



Die neue mobile Armeebäckerei ist konzentriert und wendig. Der Maschinenanhänger ist hier beladen und fahrbereit.

Aus „Bakers' Helper“, 6. August 1949. The Baking Industry Magazine, Chicago.

Die Knetmaschine, die Teigteil- und Aufwirkmaschine sind auf dem Anhänger montiert, der einen Aufbau mit einem Geleise trägt. Mittels Rollen können die Teigmulden an diesem Geleise verschoben werden. Die Mulden werden, ineinandergelegt, im Wagen, der diesen Anhänger zieht, mitgeführt. Alle andern Einrichtungen befinden sich auf dem Anhänger selbst.

Die Knetmaschine hat eine Produktionsleistung von 500 Pfund, die Teilmaschine von mindestens 19 Stück in der Minute, und die Aufwirkmaschine kann noch mehr aufarbeiten. Alle drei Maschinen werden durch elektrische Motoren getrieben, die an den Maschinen montiert sind.

Die Teigmulden sind aus rostfreiem Stahl hergestellt, außen mit Aluminium ausgekleidet und dazwischen isoliert. Auch die Deckel sind isoliert.

Jeder der zwei Generatorenanhänger ist mit einem Benzinmotor ausgerüstet, der die 25 KVA Generatoren treibt. Die Generatoren werden abwechselungsweise benutzt, aber einer muß immer in Reserve sein.

Die Ofen werden gefüllt und wieder geleert mittels des Kettensystems. Die Ketten laufen unter den Formenkästen und können auch im Notfall durch eine Handkurbel angetrieben werden. Die Heizung ist indirekt mit Benzin- oder Ölbrenner und wird durch Thermostat oder direkt durch die Bedienungsmannschaft kontrolliert. Die Hitze wird mittels eines Gebläses in den Kanälen gleichmäßig verteilt. Zusätzliches tragbares Material besteht aus isolierten Kästen mit elektrischen Befeuchtungsanlagen zur Gärung, und zusammenlegbaren Gestellen zur Brotaufbewahrung, Segeltuchgestelldecken, Wassererwärmer und Waagen. (Plus-

minus-Waagen). Außerdem Wasserpumpen, ein Zeltdach, das über die ganze Bäckerei gespannt wird und Förderanlagen. Die ganze Ausrüstung ist sehr leicht, sodaß sie durch das Bedienungspersonal gut gehandhabt werden kann.

Die Bäckersoldaten die für diese Einheit eingesetzt werden, brauchen für den Betrieb dieser Bäckerei viel weniger Ausbildung, als dies im letzten Krieg bei den tragbaren Einheiten der Fall war.

Die neue Einheit, die die nötige Zusammenfassung auf kleinem Raum und die erwünschte Bewegungsfreiheit hat, kann 16 000 Pfund Brot im Tag herstellen. Sie kann in 1½ Stunden abgebrochen und fahrbereit gemacht werden. Für das Aufstellen und in Gang setzen werden 2—4 Stunden benötigt.

Die mobile Armeebäckerei wird an der Ausstellung der Bäckereiindustrie, die vom 15.—20. Oktober 1949 in Atlantic City stattfindet, zu sehen sein.

Diese neue amerikanische Bäckereieinheit ist gewiß auch für unsere Armee von Interesse, denn sie zeigt auch neue Möglichkeiten für die Ausrüstung unserer Armee. Durch die aufs äußerste durchdachte rationelle Einrichtung wird vor allem menschliche Arbeitskraft eingespart. Dies ist auch für uns von besonderer Bedeutung, gilt es doch für uns in noch vermehrtem Maße, möglichst viele Leute für die Front freizubekommen. Eine ähnliche mobile Bäckerei wäre auch für unsere Armee durchaus denkbar und eine gewaltige Erleichterung für unsere Bäckerkompagnien. Wenn man weiß, in wie vielen kleinen Bäckereien zerstreut heute oft unsere Bäckersoldaten arbeiten müssen und wie oft durch die nicht mögliche Überwachung kostbare Arbeitszeit verloren geht, wird einem sofort klar, daß man bei einem solch konzentrierten und rationalisierten Betrieb unverhältnismäßig viel mehr leisten könnte mit wesentlich weniger Leuten. Deshalb wird diese mobile Bäckerei unsere zuständigen militärischen Stellen ganz besonders interessieren.

Neue Proviantartikel des O.K.K.

Mit Rundschreiben vom 26. August 1949 weist das O.K.K. darauf hin, daß für die Truppenverpflegung nachbezeichnete Proviantartikel neu beschafft worden sind, die aus den Armee-Verpflegungsmagazinen bezogen werden können:

1. Vollmilchpulver, ungezuckert,

in Büchsen zu 500 g netto, verpackt in Kisten zu 24 Büchsen.

Sobald die vorhandenen Vorräte an kondensierter Milch aufgebraucht sind, wird den Truppen ungezuckertes Vollmilchpulver abgegeben. Alsdann sind an Stelle von 4 Büchsen Kondensmilch (Büchse à 340 g netto für 1 Liter Milch) = 1 Büchse Vollmilchpulver (Büchse à 500 g netto für 4 Liter Milch) zu beziehen.

Die aus Vollmilchpulver mit 7 Teilen gekochtem Wasser zubereitete Milch ist im Preis billiger als solche aus Kondensmilch. Milchpulver hat auch gegenüber Kondensmilch den Vorteil geringerer Lasten im Gebirge.