

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 1 (1928)

Heft: 3

Artikel: Die Feldbäckerei und das Brot [Fortsetzung und Schluss]

Autor: Gubler, Emil

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516040>

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: 14.03.2025

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

Die Ausfällung dieser Strafen erfolgt durch das zuständige Divisionsgericht, das nach Art. 177 der Militärstrafprozessordnung gleichzeitig auch über die privatrechtlichen Ansprüche (Ersatz für entstandenen Schaden) urteilen kann. — Seiner allgemeinen Tendenz entsprechend, lässt das geltende neue Militärstrafgesetz aber fast überall die Möglichkeit offen, geringfügige Fälle im Disziplinarverfahren zu erledigen. Oh-

ne Mitwirkung der Militärjustiz werden demnach die Fehlbaren für kleinere Vergehen durch die militärischen Vorgesetzten bestraft; als Disziplinarstrafen sind dabei zulässig: Verweis, Arrest oder an Stelle dieses letzteren, sofern der Disziplinarteiler ausserhalb des Dienstes begangen worden ist, Busse bis zu zweihundert Franken.

Die Feldbäckerei und das Brot.

von Oblt. Gubler Emil, B.-Kp. 8.

(Fortsetzung u. Schluss)

Der Werdegang des Brotes sei noch rasch in kurzen Zügen geschildert.

Am Abend, in der Regel nach dem Abendverlesen, wird vom Bäckereichef mit einigen Leuten der Hebel angesetzt. Diese Arbeit ist höchst wichtig, denn von ihr hängt die Triebführung und somit das gute Gelingen des Brotes ab. Mit ca. 1,500 Gramm Sauerteig Wasser und Mehl wird ein Teig bereitet, so gross, dass er ca. $\frac{1}{3}$ des Hauptteiges ausmacht. Der Bäckereichef hat hauptsächlich auf die Aussentemperatur Rücksicht zu nehmen. Der Hebel oder auch Vorteig genannt, soll am Morgen den richtigen Gärungsgrad erreicht haben. Er darf nicht zu „jung“, d. h. nicht zu wenig gegärt sein, denn sonst ist er nicht imstande, den Teig, welchem er als Trieb dienen soll, ebenfalls in Gärung zu versetzen. Umgekehrt hat ein übergärter Hebel stark sauer schmeckendes Brot zur Folge. Am Morgen wird dem Hebel das nötige Salz zugesetzt, ca. 2 % des gesamten Mehlbedarfes, dann das Wasser dazugeschüttet, dessen Wärmegrad sich auch wieder nach der Aussentemperatur richtet, und mit dem Hebel fein verarbeitet. Hierauf ziehen zwei Mann das nötige Mehl zu einem mittelfesten Teig ein, und kneten ihn während ca. 20 Minuten gehörig durch. Man deckt ihn dann zu und überlässt ihn der Gärung. Nach ca. 30-60 Minuten kann mit dem Abwägen u. Fassonnieren d. Teigbrote begonnen werden. Die Teigstücke werden von den Soldaten mit raschen Handgriffen rund aufgewirkt, in auf Laden ausgebreitete Tücher eingezogen und auf dem Teigständer wieder der Gärung überlassen. Die Zeit des „Habens“ ist ebenfalls von der Aussentemperatur abhängig. Man rechnet normalerweise ca. 40 Minuten. Die Teigbrote können eingeschossen werden, wenn sich ihr Volumen (durch die Kohlensäurebildung) vergrössert haben sich elastisch federnd anfühlen. Das Heizen der Oefen darf natürlich das Einschliessen nicht verzögern. Es erfordert für den ersten Schuss ca. 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden, für die spätern Schüsse nur noch 40 resp. 30 Minuten. Sache des betreffenden Bäckers ist es, die Oefen rechtzeitig gut ausgewischt bereit zu halten, wie überhaupt im Interesse eines flotten, geregelten Betriebes die Arbeiten ineinander greifen müssen. In der gleichen Reihenfolge wie sie auf die Gestelle gelegt wurden, bringt man die Teigloden zum Ofen, wo geübte Soldaten die Laibe möglichst ohne Anschüsse beim Scheine eines Kienspanes einschliessen. Die Backdauer beträgt je nach der Ofentemperatur $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{4}$ Std.; bei ganz scharf ausgebackenem Dauerbrot sogar bis $1\frac{3}{4}$ Stunden.

Wir haben gesehen, dass die Feldbäckerei mit den einfachsten Mitteln von den Soldaten selbst erstellt wird, und dass auch nachher im Betriebe jegliche masch. Hilfsmittel fehlen. Es kann deshalb in einer Feldbäckerei nicht soviel geleistet werden, wie in

einer modern eingerichteten Zivilbäckerei mit derselben Ofenfläche. Pro Schuss werden in allen vier Oefen 350 Portionen zu 550 Gramm in Doppellaiben zu 1100 Gr. erbacken. In 24 Std. je nach der Jahreszeit und Witterung 6 bis 8 Schüsse, total also im besten Falle 2800 Portionen. Diese Arbeit leisten 16 Bäcker in zwei Ablösungen zu je 8 Mann.

Mit dem gesamten Reservebestand von 48 Garnituren könnten folglich in *einem* Schusse 16,800 Portionen erbacken werden, in 8 Schüssen 134,400 Portionen. Für eine Felddivision von 25,000 Mann genügten 9 Garnituren zur Deckung des Brotbedarfes.

Das Brot wird aus der Bäckerei in Körben ins Magazin transportiert, einem trockenen, gut ventilierbaren Lokal, und wird dort, wie schon in der Bäckerei auf die Gestelle gestellt, nicht gelegt. Die Verköhlung geht so rascher vor sich und zugleich kann Platz gespart werden. Die Kp. verfügt im Korpsmaterial über 10 Brotgestelle zu je ca. 600 Portionen Fassungsvermögen. Genügen sie nicht, so werden von der Kompagnie aus Brettern solche selbst verfertigt. Das Brot bleibt zur selbstständigen Verköhlung 16 bis 24 Stunden im Magazin. Es wird nach dem Alter sortiert und streng darauf gehalten, dass immer das älteste Brot zuerst zum Abtransport gelangt. In jeden Sack kommen 50 Portionen. Die Säcke dürfen nicht aufeinander gestellt und erst unmittelbar vor dem Abtransport verschnürt werden. Beim Verladen auf Fuhrwerke oder Autos sollen Brotsäcke immer zu oberst liegen, selbstverständlich dürfen sich nie Leute darauf setzen. Die Brotsäcke werden stets peinlich sauber gehalten.

Der Verlad geschieht nur in gut verlüftete, sauber ausgekehrte Eisenbahnwagen. Hier ist während dem Transport für regelmässige Lüftung zu sorgen, die Türen sind zeitweise zu öffnen; von Vorteil sind Wagen mit verschliessbaren Fenstern. Beladene Wagen, Autos oder Fuhrwerke sollen nicht an der heissen Sonne stehen bleiben. Die grossen Mengen verdorbenen Brotes im August 1914 rührten zum grössten Teil vom fehlerhaften Transporte her. Die Wagen blieben zum Teil tagelang auf den Geleisen an der prallen Sonne stehen, ohne dass sie durch Wasserbespritzung gekühlt oder sonst gelüftet worden wären. Das Brot musste also in den Säcken ohne Luftzutritt verschimmeln. Die Franzosen führten ihre Brottransporte immer ohne Säcke durch; die langen Brote wurden einfach in die Wagen geschichtet, und sie sollen mit dieser Transportart ausgezeichnete Erfahrungen gemacht haben. Genau so schädlich wie die Wärme ist Nässe und Feuchtigkeit. Wasserdichte Blachen sollen immer vorhanden sein, wo Brot transportiert wird. Ist das Brot zur Truppe gelangt und kann es nicht sofort verteilt werden, so ist dafür zu sorgen, dass es raschmöglichst aus den Säcken he-

rauskommt. Am besten eignen sich natürlich Gestelle zur Aufbewahrung, sonst genügt es auch, wenn reine Säcke auf den Boden gebreitet und die Brote darauf gestellt werden.

Die Militärbäckerei soll ein gut aufgegangenes Brot mit einer gleichmässig braunen Kruste, einem festen Boden und einer gleichmässig durchbackenen lockeren Krume liefern. Es ist für die Haltbarkeit des Brotes von grosser Bedeutung, dass er eine glatte, geschlossene Oberfläche habe. Die Ursachen der Brotfehler können liegen in der Beschaffenheit und Backfähigkeit des Mehles, in der Herführung und Bearbeitung des Teiges, der Beobachtung der Gärzeit und der Temperatur im Backraum, dem Einfluss der Witterung oder an einem unrichtig geheizten Ofen. Die Definition aller Brotfehler würde hier zu weit führen; zudem ist es manchmal ausserordentlich schwer, sich ergebende Brotfehler auf ihre wirkliche Ursache zurückzuführen.

Die Schimmelpilze entwickeln sich bei dem Brote, welches ungenügend verküht in Säcke oder in ungelüftete Magazine kommt und dort längere Zeit belassen wird, oder aber, wenn es nach dem Verkühlen feucht und nass wird, oder auch, wenn es ungenügend ausgebacken wird, also noch zuviel Wassergehalt aufweist. Je feuchter ein Brot ist, desto leichter ver-

schimmelt es. Das Brot kann innerlich und äusserlich schimmelig werden. Es kann sogar innerlich schimmelig sein, ohne äusserlich wahrnehmbare Anzeichen. Leicht schimmeliges Brot kann durch nochmaliges, kurzes Einschiessen in den Ofen wieder verwendbar gemacht werden. Stark schimmeliges Brot findet nur noch als Pferdefutter Verwendung; es ist in diesem Falle zu zerschneiden und gehörig auszubacken.

Das fadenziehende Brot. Diese sonderbare Krankheit tritt fast ausschliesslich in den Sommermonaten zu Tage, und ist daran zu erkennen, dass sich beim Auseinanderziehen der Krume weisse, seidenartig glänzende, klebrigzähe Fäden bilden. Es macht sich ein unangenehmer, baldrianartiger Geruch bemerkbar und die feuchtschmierige Krume verfärbt sich in gelb bis gelbbraun. Die Erreger dieser Krankheit sind die Kartoffelbazillen, welche schon im Getreide und Mehl vorhanden sind, den Backprozess aber zufolge ihrer Widerstandskraft überdauern. In der Regel brauchen sie drei Tage zu ihrer Entwicklung. Das beste Vorbeugungsmittel ist trockene, kühle Lagerung des Mehles und namentlich des Brotes, sowie die Verwendung von ganz triebkräftigem Sauerteig. Eventuell kann dem Teig 100 Gramm Milchsäure auf 100 Kg. Mehl zugesetzt werden, denn die Bakterien sind sehr empfindlich gegen freie Säuren.

Bericht über die Verpflegungstaktische Uebung

im Gebiete Ringlikon, Uto-Kulm, Döltschi.

Improvisation:

Verpflegungsnachschub in die Kampffront unter Berücksichtigung der Einwirkung feindlicher Störungen.

Wiederum wurde unsern Mitgliedern Gelegenheit geboten, in ausserdienstlicher Tätigkeit ihre Kenntnisse und Fähigkeiten erproben und erweitern zu können. Samstag-Nachmittag, den 2. Juni a. c. trafen sich die Fouriere beim Schützenhaus Albisgütli und konnten dem Uebungsleiter, Herrn Hptm. Straub E., Q.M. Geb. J.-R. 37, ca. 30 Teilnehmer gemeldet werden. Damit auch die Kameraden, welche an dieser Uebung nicht teilnehmen konnten, einen Einblick über den Verlauf derselben erhalten, will ich versuchen, nachfolgend in einem kurzen Berichte die wichtigsten Punkte der Uebung zu erwähnen. Da leider ein Kroki aus Platzmangel in diese Nummer nicht mehr aufgenommen werden konnte, wollen Sie zur besseren Orientierung die Karte Zürich 1:100,000 zur Hand nehmen.

Lage.

Rote Truppen haben in mehreren Kolonnen den Rhein und die Aare überschritten und in der Nacht vom 4./5. O.T. mit der Spitze die Linie Niederweningen-Baden-Mellingen erreicht. Blaue Truppen, die an der Aare standen, haben sich in südöstlicher Richtung gegen Zürich zurückgezogen.

Krot, das am 5. O.T. reetabliert hat, setzt am 6. O.T. den Marsch zwischen der Limmat und der Reuss fort und bereitet sich zum Angriff vor.

Unsere J. Br. 14,
J. R. 27
J. R. 28
Lw. R. 51
F. Art. R. 10
Hbt. Abt. 29
Sap. Kp. 1/5
San. Kp. I-II/5

im Raume Thalwil-Langnau-Aeugst-Rifferswil-Hausen-Oberrieden, in **Reserve**, wurde am 5. O. T. alarmiert u. trat in der Nacht vom 5.-6. O. T. den Vormarsch an mit der Aufgabe, sich auf der Linie 460 sw. Höngg-Limmat-Altstetten-Albisrieden-708 Brand-873 Utliberg-526 Reppisch-Wettswil-Jslisberg 681 einzurichten, um den Gegner hier aufzuhalten.

Am 6. O. T. um 05,00h war die Lage der J.Br. 14 wie folgt:
Kdo. P. J. Br. 14 Utliberg
J. R. 27 (./ Bat. 67
J. R. 28
Lw. R. 51
übrige Truppen
J. Pk. Kp. 14 in Langnau
Trainstaffeln:

Altstetten-Albisrieden
Döltschi-708 Brand-Utliberg-Sellenbüren
Wettswil-Lutenberg
Munition zu bestimmen
Küchentrain zu bestimmen
Fassungstrain zu bestimmen
Autotrain in Baar
Bagagetrain in Langnau

Wir haben nasskaltes Wetter. Die Uetlibergbahn ist ausser Betrieb.

Es bestehen folgende 3 Aufgaben:

1. Bestimmung der Standorte des Küchen- und Fassungstrains des J. R. 28 bestehend aus den Bat. 66, 70 und 71 am 6. O. T. um 0600 h.
2. Verpflegungsmassnahmen des J. R. 28 für den 6. O. T.
3. Verpflegungsmassnahmen des Füs. Bat. 71 für den 6. O. T.

Ad. 1. Der Küchen-Train des J. R. 28 ist bei der Truppe. Der Fassungstrain der Füs. Bat. 66 und 71 befindet sich 800 m nördlich (Buchstabe n) von Baldern im Biwack, der Fassungstrain des Füs. Bat. 70 ist in Sellenbüren.

Ad. 2. Aus dem Befehl des R. Kdt. entnehmen wir: Am 5 O. T. vor dem Verlassen der Kantonenorte ist die Verpflegung und Fourage für den 6. O. T. an sämtl. 3 Füs. Bat. des J. R. 28 wie folgt zu verteilen:

- a) Auf dem Mann, das Brot für den 6. O. T., 1 kompl. Notportion, 1 Reibschokoladeportion für ein Frühstück und 3 Holzscheiter.
- b) Auf den Küchen, das Fleisch für den 6. O. T., Trockengemüse für zwei Tage. Rhum oder gebranntes Wasser für die Zubereitung warmer Getränke.
- c) Auf dem Fassungstrain, Fleisch und Trockengemüse für den 6. O. T. für die Begleitmannschaft.
- d) Fourage auf Fuhrwerke und Pferde verteilt.

Die Verpflegung der Trainstaffeln vollzieht sich für den Bagagetrain b. a. w. in Langnau a. A. durch die Gemeinde.

Die Verpflegung der Detachierten des Nachrichtendienstes, Telephonpatr., Radfahrer, Läufer, Verbindungsleute und Ordonnanzen vollzieht sich bei den Stäben, denen sie zugeteilt sind. Isolierte Leute können sich bei jeder Küche verpflegen, auch wenn sie einem andern Korps angehören. Die Fahrküchen und Küchenfourgons der Stäbe sind hinter den Komp. oder dem Stab gut gedeckt zu plazieren.

Ad. 3. Ich komme nun zurück zum Zwecke unserer Uebung, im Detail die Aufgabe eines Bat. Fouriers beim Führen des Verpflegungsnachschubes in die Kampffront durchzuspielen.