

Entstehung und Gründung des Kantonal- Schwyzerischen Bäcker- und Konditorenverbandes

1. Teil:

Anlässlich des 75- Jahre- Jubiläums forschte Wernerkarl Kälin in den Protokollen und schrieb über die Gründung und die frühen Zeiten unseres Verbandes. Da diese Schrift die Vereins- und Verbandsgeschichte auf eine Art und Vollständigkeit aufzeigt, wie sie heute kaum besser gemacht werden könnte, ist sie der erste Teil.

2. Teil:

Weitere geschichtliche Aufzeichnungen

1. Teil:

75 Jahre Kantonal- Schwyzerischer Bäckermeister- Verband

1909- 1984

Notizen zur Vereinsgeschichte

Zusammengestellt von Wernerkarl Kälin

Brot geht voran vor allen Gottesgaben

Seit urvordenklichen Zeiten bedient sich der Mensch des Brotes als eines der wichtigsten und vornehmsten Nahrungsmittel.

Archäologen haben bei Ausgrabungen Brote gefunden, die unsere Vorfahren vor Jahrtausenden gebacken haben. Unzählig sind die Hinweise auf das Brot auch im Buch der Bücher, der Bibel.

Unsere Ahnen haben früh gelernt, die Körnerfrüchte zwischen Steinen zu mahlen und das erhaltene Mehl zu einem Brei zuzubereiten, den sie entweder auf heissen Steinen, in der Asche oder in primitiven Öfen zu Fladen gebacken haben. Meist hat man in frühesten Jahrhunderten Gerstenmehl zum Brotbacken verwendet; Weizenbrot galt als Luxus.

Wenn auch die Bibel(Gn 40,2) schon von Brotbäckern im Land, das Gott den Israeliten als Heimat angewiesen hatte, aber auch in Ägypten und in Babylon, spricht, so war die

Bereitstellung dieses Nahrungsmittels doch in erster Linie Aufgabe der Hausfrau und ihrer Mägde oder der Sklavinnen.

Brot dient nicht nur als Nahrungsmittel, es spielte und spielt im religiös-kultischen Bereich eine bedeutsame Rolle. Unser Herr Jesus Christus hat beim Paschamahl, ehe er den qualvollen Weg auf Golgotha antrat, Brot genommen, es gesegnet und gebrochen und dabei gesprochen: „Das ist mein Leib“ Am Brotbrechen haben die Jünger von Emmaus (Lk. 24) ihren Herrn und Gott erkannt. Wie man im alten Judentum „ungesäuertes Brot“ beim Gottesdienst verwendete, so braucht man heute noch bei der Eucharistiefeier Weizenoblaten, Hostien aus Weizenmehl. Es kommt denn auch nicht von ungefähr, dass das Volk dem Brot grosse Ehrfurcht erweist. Brot darf man nicht „vergüüde“. Fällt einem Tischgenossen ein Stück Brot in die Tasse oder den Teller, dann sagt man, es komme ein unerwarteter Gast oder es treffe eine unvorhergesehene Nachricht ein. Noch nicht lange ist es her, dass die Mutter beim Brotanschneiden zuerst mit der Messerklinge ein Kreuz auf den Laib gezeichnet hat. Brot, das zu Boden fällt, soll man ehrfürchtig aufheben und küssen, sonst bringe es Unheil. Im Volk ist auch die Meinung lebendig, dass dann für einen Hausgenossen das Grab gerüstet sei, wenn beim Backen sich der Brotlaib auf dem Rücken spaltet.

Brotresten oder Krumen soll man nicht wegwerfen. Man soll sie dem Futter für die Tiere beimengen oder im Feuer verbrennen.

Magische Kraft bei Feuersbrunst wird heute noch dem Brot zugesprochen. Hier sei das Agathabrot erwähnt, welches man nach der Segnung durch den Priester daheim im Schrank aufbewahrt.

Kindern, die das Vaterhaus verliessen und in die Fremde zogen, legte die Mutter Agathabrot in das Reisegepäck, damit sie vor dem „Heimwehbrand“ verschont blieben. Bis weit in die Neuzeit hinein waren bei uns sog. Brotspenden bekannt. Bei Stiftsjahrzeiten testierten die Leute zu Gunsten der Armen Brot, das der Pfarrherr nach der Stiftmesse auszuteilen hatte. Die noch vorhandenen Jahrzeitbücher unserer schwyzerischen Pfarreien berichten von solchem Spendbrot in zahlreichen Stiftungen. Eine Rolle spielt das Brot auch im weltlichen Brauch. In Einsiedeln werfen die Joheen und Mummerien am Fasnachtsdienstag von drei Bühnen aus Brot unter das Volk. Flehentlich ertönt dabei der Ruf der Kinder: „I mir eis ...“ Die Lachner Rölly tragen an kurzen Stöcken aufgereiht Brotbrezeln und werfen sie aus. Der Schwyzer und Steiner Blätz trägt an einem Tannenbesen einen Brotwecken. Ob das nicht Relikte sind aus längst vergangener Zeiten, da das Brot neben dem Gersten- und Hirsebrei eine kostbare Rarität war?

Die Ehehafte der Pfisterei

Ehehaften nannte man das Recht des Landes- und Grundherrn, die Erlaubnis zur Ausübung eines bestimmten Gewerbes zu erteilen. So gehörten zum Beispiel zu den Ehehaften des Benediktinerklosters Einsiedeln die Krämerei, die Tafernen (Wirtschaften), die Pfisterei und das Mühlengewerbe, die Metzgerei, die Sägen, Gerben, Schleifen, die Stampfen, Schmieden und die Vogelherde. Es stand nach altem Recht dem Abte zu, diese Gewerbebetriebe zu bewilligen und dafür eigens Ordnungen zu erlassen, wie diese auszuüben waren. Auch anderorts, so in Schwyz, in der Stadt Luzern, war es im Belieben der Behörden und der Räte, Gewerbeordnungen zu erlassen, woran sich die Begünstigten zu halten hatten. So verordnet Luzerns ältestes Ratsbüchlein, das Erlasse aus den Jahren von ca. 1300 bis 1402 enthält, folgendes: „Der rat hat gesetzet an erber lüte (Ratsherren), die daz brot, win und fleisch besehen (kontrollieren)“ Und im Einsiedler Hofrodol aus dem 14. Jahrhundert heisst es im heutigen Sprachgebrauch: „Auch hat der Herr von Einsiedeln die Bäcker zu zwingen, dass sie pfennigwertes Brot backen, je nach dem Preis des Kornes. So oft ein Bäcker zu kleines Brot bäckt, wird er um fünf Schilling gestraft und das vorrätige Brot den Armen gegeben.“ Auf Grund dieser Bestimmung des Hofrodels konnte Abt Ulrich Wittwiler 1583 die älteste uns im Kanton Schwyz bekannte Bäckerordnung erlassen: „Es sol ein jetlicher pfister (Bäcker) pfenning wert brot machen; welicher aber kleiner brot buche, so mag eins herren amman (der Gotteshaus- Ammann) das brott nehmen das zerschniden unnd armen lütten geben. Er mag ouch den selben so klein buchen bachen verbieten.“ (Der Text ist hier etwas gekürzt.)

Von allgemeinem Interesse sind auch die weiteren Bestimmungen:

- „Der Beckhen halben ist diese Ordnung gemacht, namblich dass man Heimbschen das Brot wägen und frömbde Pfister eben am Mäntag ihr Brot alhar füören söllend. Das dann sy die Frömden am Mäntag nicht verkaufend, söllend sy eintweders hinwäg füören old in ein Ghalt, da der Weybel den Schlüssel hat, instellen. Soll der Weybel die Wuch nüt verkaufen, es sy denn, dass unser Pfister kein Brodt haben. Und wann dan einer anderstwo das Brot inlegte, söllen die, so das Brotd haben, 2 Pfund zBuoss geben, davon sol der drit Teil der Buoss den Verordneten hören.
- Glycher Gestalt solen die Heimbschen am Mäntag ihr Brot ouch under das Rathhus thuon und wägen lassen unnd was zeliect, soll ohn alle Gnad zerschniten unnd nach Luth Hoffrodels under die Armen getheilt werden. Es werden ouch die hiesigen Pfister Fockhiser Brot, auch Schillig oder halb Batzen wärtig Brodt bachen, schöne, hübsche, subere, rächt und wolgebachne Haab, und selbiges geben nach Köüff und Löüffen, luth Hoffrodol, und werden jedem, so ein Viertel Brot samenthafft nimbt eilff Fockhiser Brotd für ein Viertel geben.
- Es soll ouch ferner verboten sin, das Brot in Stuckh zehauen und zu verkaufen, by einer Cronen zBuoss.

- Was ouch für Brodt käme, es sye von Frömbden oder Heimbschen, das nit wärschafft, dänckh mit Trug uff die Schwere gebachen, solches Brodt sol geschezt und von den Verordneten verkaufft werden, auch vom Brodt zur Buoss für ein Cronen genommen werden.
- Ouch haben die hiesigen Beckhen sonderlich versprochen, dass sy die Waldstat und Pilgerfart inmussen mit Brodt wellen versehen (wyl es anzekommen sy), dass man sich billichermassen nit zuo beklagen. Wann sy aber solches nit täten, werden si ohne alle Gnad und Verschonen gestrafft werden. Unnd haben die Beckhen an Eidtstat angelobt, dass sy solcher Ordnung gethrüwlich nachgan und selbige halten ohne Klagen.“

Brot und Krieg

Inbesondere die letzte Bestimmung – ähnliche kennt man auch von anderen Orten in unserem Gebiet – hatte grosse Bedeutung. Es war notwendig, dass auch in Zeiten des Kornmangels die Bevölkerung mit preiswertem Brot versehen wurde. In Mangeljahren oder in Kriegszeiten war es oft schwer, das nötige Korn oder Mehl ins Land zu bringen. Feindliche Orte haben die Kornsperrung oft als Mittel benützt, die Gegner gefügig zu machen. So weiss man aus dem Alten Zürichkrieg, dass Bürgermeister und Räte der Limmatstadt ihren Untertanen geboten hatten, kein Korn noch Getreide an Schwyz und dessen Bundesgenossen zu liefern. Und gerade diese Sperre und die daraus entstandene Not an Nahrung brachte die Schwyzer dazu, mit Zürich 1440 in den Krieg zu treten. Um dem Mangel an Brotgetreide zu begegnen, liess die Obrigkeit da und dort Kornhäuser errichten, in welchen die notwendige Frucht aufbewahrt werden konnte. In Schwyz entstand das Kornhaus – heute kantonales Zeughaus – auf Grund eines Beschlusses des Dreifachen Landrates von 1710. 1739 war der Bau endlich vollendet. 1798 befand sich dort für 17 500 Gulden Korn. Bevor dieses Schwyzer Kernenhaus stand, war die öffentliche Kornschütte im obern Boden der Landesmetzg neben dem Archivturm.

Einsiedeln erhielt unter Abt Thomas Schenklin nach den Plänen von Franz Singer, Hofpalier des Fürsten von Messkirch, 1737 sein Kernenhaus. Es wurde sofort mit Kernen belegt und diente der Waldstatt bis zur Französischen Revolution als Kornschütte.

Handwerkszünfte und Berufsinnungen

Handwerkszünfte und Berufsinnungen kamen in unserem Kanton zeitlich viel später auf als etwa in den Städteorten Luzern, Bern, Basel und Zürich, wo sie auch zu politischer Macht gelangten. Wir kennen erst im 17./18. Jahrhundert Berufsinnungen in unserem Kanton. So schlossen sich in Einsiedeln die bestehenden Vereinigungen der Meister und Gesellen

verschiedener Handwerke - auch der Pfister oder Bäcker – am 29. Juni 1620 zu einer Bruderschaft zu Ehren des Heiligen Erzengel Michael und St. Mauritius zusammen. Man legte in 15 Artikeln die religiösen und beruflichen Richtlinien fest. Über die vor 1620 bestehenden Innungen ist wenig bekannt, mehr über die „Bruderschaft in der Ehr der Allerheyligsten Dreyfaltigkeit, Unser Lieben Frawen Mariae, des Heyligen Ertzengels Michaelis und des Heyligen Martyrers Mauriti“. Die Bruderschaftszunft besass bereits eine Zunftstube; ab 1636 liegt ein „Rathsschlachbuch“ (Protokoll) vor. Die erwähnte Bruderschaft schloss sich auf Anregung des Pfarrers P. Karl Zehnder am 26. Februar 1651 der römischen Erzbruderschaft vom hhl. Altarssakrament an und nannte sich für der „Bruderschaft der Zünfte und Handwerker unter Anrufung des hl. Mauritius und des hl. Erzengels Michael zu Ehren des heiligsten Altarssakramentes“. Sie besitzt heute noch eine schöne Petschaft mit Kelch und Hostie sowie einen silbernen Becher, geziert mit den beiden Patronen; der Deckel trägt eine silberne Madonnenfigur.



Einsiedler Zunftbrief aus dem Jahre 1791, Kupferstich von Franz Dominik Öchslin.

1731 separierten sich vier Handwerkszweige zu eigenen Zünften, blieben aber auch weiterhin in der religiösen Bruderschaft durch das Generalbot verbunden. Zur Separation mag das je alleinige Berufs- oder Handwerksinteresse geführt haben. Die „Bäcker, Metzger, Müller, Zimmerleute und noch andere gewisse Professionen“ hielten am 6. August 1731 ihre erste Versammlung ab. Man wählte einen Vorstand und stellte einlässliche Zunftartikel auf, die in 14 Punkten das eigentliche Innungsleben umschrieben. Jeder Zünfter hatte ein Aufnahmegeld von 10 Pfund zu erlegen, den Mitmeistern einen Umtrunk zu stiften und sein Wappen in die Zunfttafel einzusetzen. Streng geordnet war das Auf- und Abdingen von Lehrlingen. Der Lehrbrief wurde durch die Zunft ausgestellt. Wer als Lehrling, dessen Vater

nicht zünftig war, ein Handwerk erlernt hatte, musste nach dem Abdingen zwei Jahre auswärts arbeiten oder in Einsiedeln vier Jahre warten, bis er als Zunftmeister aufgenommen wurde. In der Folge stiessen zu den oben genannten Handwerkern noch weitere, wie aus den Protokollen entnommen werden kann, nämlich die Küfer, Gerber, Ziegler, Kaminfeger und „Bettlin-Träger“ (Rosenkranzfabrikanten). 1777 wollten sich die Bäcker der Waldstatt zu einer eigenen Zunft zusammenschließen und verlangten eine neue nur für sie bestimmte Ordnung. Zwar hatte das Gotteshaus als Inhaber der Ehehaften schon früher eigene Bäckerordnungen erlassen, wie wir im Vorausgehenden gesehen haben. Weil aber die übrigen Zünfte gegen eine eigenständige Bäckerzunft waren, setzten sich die Pfister schon bald wieder zu den alten Zunftmeistern an den Tisch. Doch konnten sie ihre eigene Bäckerordnung – zwar als Privatangelegenheit - behalten. Damals wurde auch der strenge Zunftzwang gelockert, und, auch wer nicht zünftig war, durfte Brot backen, das er wie die andern „unterm Rathhaus“ vorzuzeigen hatte.

Mit der Französischen Revolution kam die Handels- und Gewerbefreiheit ins Land. Doch blieb die Zunft bestehen. Hatte der Abt vor 1798 die Zunftordnung zu genehmigen, so gelangten die Bäcker zusammen mit den Metzger 1817 vor den Waldstattrat mit der Bitte, eine neue Ordnung zu bestätigen. Einer jener Artikel sollte die einheimischen Bäcker vor auswärtiger Konkurrenz schützen, heisst es doch: „Da bei den gegenwärtigen hilfsbedürftigen Zeiten sehr wenig Verdienst und die Anzahl der Arbeiter sehr gross ist, auch mancher Bürger eine Profession von sich selbst oder sonst schlecht ‚gelehrt‘ hat, dadurch die Bürgerschaft schlecht versehen und oft betrogen werde, der rechtmässige Arbeiter aber wegen Stümpfern und Pfuschern verdienstlos wird, also haben die Zunftmeister für gut erachtet, dass die Bäcker ihr Brot unter obrigkeitlicher Schatzung verkaufen müssen und die Bäcker gut gebackenes, gewichtiges Brot backen; kein Fremder soll Brot in unserem Vaterland feil tragen noch verkaufen dürfen“.

1834 werden von Gerold Meyer von Knonau in Einsiedeln sieben zünftige Bäckermeister gezählt, die ihr Mehl von sechs landeseigenen Mühlen bezogen.

In Schwyz gehörten die Pfister oder Bäcker der 1751 erstmals mit Ablässen versehenen Bruderschaft der Hammer- oder St. Josephs- und Eligiuszunft an. In diese wurden nämlich alle Handwerker und Berufsleute aufgenommen, die nicht Schneider oder Schuhmacher waren.

Der St. Martinsbruderschaft von Lachen, gegründet 1719, gehörten neben den Hutmachern und Tuchscherern auch die Bäcker und Metzger, die Müller und Färber an. Heute lebt die Bruderschaft als Wohltätigkeitsverein in Sterbefällen weiter (wiedergegründet in diesem Sinne 1866).

Behördliche Vorschriften

Im Laufe der Zeit sind die Zünfte als Berufsinnungen eingegangen. Die strengen Bestimmungen über die Ausübung eines Handwerks wurden durch gesetzliche Vorschriften hinfällig. Wohl bestehen die religiösen Handwerksbruderschaften noch; so gibt es in der Waldstatt neben der Metzger- und Bäcker-Zunft noch jene der Schneider und Weber, der Schuhmacher und der Geschenkten. Sie erfüllen neben der Pflege der Kameradschaft verschiedene religiöse Aufgaben, wie das Tragen der Stablaternen und des Baldachins bei eucharistischen Prozessionen, und lassen das Jahr über statutengemäss mehrere Gottesdienst zu Ehren ihrer Zunftpatrone halten (Die Bäcker zu Ehren des hl. Namens Jesu).

In der Folge erliess die Kantonsbehörde Bestimmungen über Brot und Mühlen und unterstellte den Brotverkauf der amtlichen Schatzung. So beschloss u.a. der Kantonsrat 1848 als eine seiner ersten Tätigkeiten eine „Müller- und Bäcker-Verordnung“, welche aber von den Bäckern nicht oder nur fahrlässig innegehalten wurde. Klagen wegen schlechten Brotes waren immer wieder zu hören. So meldet der „Bote der Urschweiz“ 1860, die gesetzliche Bestimmung von 1848 sollte durch eine allgemeine Arbeitseinstellung der Müller und Bäcker unterdrückt werden. „Die Festigkeit des damaligen Regierungsrathes hielt sie (die Verordnung) jedoch aufrecht. Derselbe versah das Volk mit Brod aus dem Kt. Zürich, und es geschah, was mancher vielleicht nie sich geträumt hätte, dass er ihm wahren Sinne des Wortes ‚fremdes Brod essen müsse‘“. Und die Bäcker und Müller begaben sich des Streiks. Die Verordnung von 1848 hielt sich bis zum 27. Nov. 1857, als der Kantonsrat eine Revision wegen allgemeiner Unzufriedenheit beschloss. „Man bezweckte Vereinfachung, schuf nur eine Qualität Brod und gab dem Laib ein Gewicht von nur 4 Pfunden. Ein solcher Laib aber hatte kein Ansehen auf dem Tische, war allzu bald verschwunden und die Qualität trotz Preiserhöhung um nichts besser“. Die Verordnung von 1857 wurde im nächsten Jahr bereits revidiert. Die Berechnung des Brotpreises richtete sich gemäss der 1848er Verordnung nach den Kornmärkten von Luzern und Zürich. Die Schatzung dehnte sich nur auf zwei Qualitäten von Mehl und Brod aus, nämlich auf ordinäres Backmehl und weisses Mehl. „Aus dem ordinären Backmehl, das nur aus gesunden Kernen bestehen darf, wird das gewöhnliche gute Hausbrod gebacken; es dürfen in dasselbe weder Bohnen, Gerste, Roggen, Mais noch andere Nahrungsstoffe gemischt werden. Will der Bäcker ein wohlfeileres Brod (Rauchbrod) backen, so soll er dasselbe in einer vom Hausbrod abweichenden, eigens vorgeschriebenen Form liefern und in einem zu der Taxe des Hausbrodes im Verhältnis stehenden billigen Preise verkaufen ... Das für den öffentlichen Verkauf bestimmte Brod soll nach dem nachbenannten Gewicht gehörig gebacken werden. Auf 5 Pfund gut gebackenes, mit harter Rinde versehenes Brod wird dem Bäcker $\frac{1}{4}$ Pfund Mindergewicht nachgesehen. Es soll daher zu einem ganzen Hausbrode mindestens $5\frac{1}{2}$ Pfund, zu einem halben $2\frac{3}{4}$ Pfund, zu einem viertel $1\frac{3}{8}$ Pfund

Taig verwendet werden und es soll wägen: das ganze Brod eintägig und wohlgebacken zu 4 Pfund 26 Loth mindestens 4 Pfund 24 Loth; das gleiche Brod 2 bis 4tägig zu 4 Pfund 25 Loth mindestens 4 Pfund 23 Loth; das halbe Brod eintägig und wohlgebacken zu 2 Pfund 11 Loth mindestens 2 Pfund 10 Loth; das gleiche Brod 2 bis 4tägig zu 2 Pfund 10 Loth mindestens 2 Pfund 9 Loth; das viertel Brod eintägig und wohlgebacken zu 1 Pfund 5 Loth mindestens 1 Pfund 4 Loth.“ Auf mindergewichtiges Brod waren strenge Strafen gesetzt, die von den amtlichen Schätzern ausgesprochen wurden. Zu leicht befundenes Brod war zum Besten der Armen zu verwenden und die Bäcker der Polizeistrafbehörde zu überweisen. Durch Bundesvorschriften und andere gesetzliche Bestimmungen wurde die kantonale Müller- und Bäcker-Verordnung hinfällig. Heute ist die Ausbildung der Bäcker behördlicherseits wohl geregelt, bestehen Kantons- und Bundesgesetzgebungen, welche die Tätigkeit der Bäcker sowie aller Lebensmittel verarbeitenden Berufe regeln. Möglich, dass man sich da und dort der guten „alten Zeit“ erinnert, da die Gesetzesflut noch nicht derart gross war, wie sie heute ist. Auf jeden Fall aber weiss der Brotkäufer, dass er allenthalben „gutes, preiswertes und bekömmliches Brod“ erhalten kann.

Bäckervereine in den Bezirken und Gemeinden des Kantons Schwyz

Um die Interessen des Berufstandes zu wahren und nach aussen besser vertreten zu können, sind an der Wende des letzten zum jetzigen Jahrhundert da und dort Bäckermeistervereinigungen entstanden. Im gewissen Sinne lösten diese die ehevorigen Berufsinnungen ab. Die älteste ist der

Bäckermeisterverein Schwyz und Umgebung

Am 8. Sept. 1895 trafen sich im Gasthaus Rütli zu Brunnen die Bäckermeister von Schwyz, Brunnen, Muotathal und Steinen zum Zwecke der Gründung eines Bäckermeistervereins Schwyz und Umgebung. Anwesend waren auch zwei Müller, nämlich Jos. Niederöst und Josef Etter, beide Schwyz. Nachdem die Umfrage bei den 12 Anwesenden ergeben hatte, dass schon seit geraumer Zeit die Brotpreise an jene von Mehl und Getreide nicht mehr angepasst worden waren, erkannte die Versammlung, es sei ein Verein der Bäcker zu gründen. Damit wäre es leichter, einheitliche Brotpreise bei den Käufern durchzusetzen. Bei der Vorberatung der Statuten äusserten die anwesenden beiden Müller, es sei ein Artikel in die Statuten aufzunehmen, wonach von den Bäckern das von den Müllern produzierte Mehl, das sie nicht selbst verbacken könnten, zu einem Preise, welcher der Zürcher Getreidebörse entspreche, abgenommen werde. Weiter wollte die Versammlung den Wiederverkäufern einen Nachlass von 2 Rappen auf dem Einheitspreis zubilligen. Um die Einhaltung der statutarischen Bestimmungen zu gewährleisten wurde ein Antrag gestellt, in den Statuten eine Busse von mindestens Fr. 500.- vorzusehen.

In den provisorischen Vorstand wurden bestimmt: C. Bolting, Schwyz; Jos. Niederöst, Schwyz; Josef Etter, Schwyz; Al. Camenzind, Brunnen; J. Gwerder, Muotathal; Schuler, Steinen, und Felchlin, Arth. Bezüglich der Brotpreiserhöhung beschloss die Gründungsversammlung, es sei ab 12. Sept. 1895 in den Gemeinden Schwyz und Muotathal ein Aufschlag von 4 Rappen vorzusehen. Die Gemeinden Ingenbohl-Brunnen und Steinen „behalten einstweilig ihre jetzigen Preise, indem diese Gemeinden schon einen Brotpreis haben, der dem Aufschlag vom 12. Sept. abhin entspricht“.

Im Verlauf des Vorwinters 1895/96 kam der provisorische Vorstand dem erhaltenen Auftrag nach und legte noch vor Neujahr 1896 einen Statutenentwurf vor. Dieser wurde am 10. April 1927- sofern und vorausgesetzt, der Verfasser besitze alle Unterlagen – und am 2. April 1952 neu gefasst. Gemäss den 1952er Vereinsstatuten waren im Bäckermeister- Verein Schwyz und Umgebung die Bäcker- und Konditorenmeister der Gemeinden Schwyz, Gersau, Ingenbohl-Brunnen, Illgau, Lauerz, Morschach, Muotathal und Steinen zusammengefasst.

Vereinszweck war:

- a) Wahrung und Förderung der Berufsinteressen und der Standesehre.
- b) Festsetzung örtlicher, einheitlicher Verkaufspreise und Gewichte für Brot und Kleinbrot, sowie Festlegung der Lieferungsbedingungen an Anstalten, Hotels, Gesellschaften und Brotablagen.
- c) Pflege der Kollegialität und der beruflichen Solidarität.

Weiter auf die Geschichte dieser regionalen Bäckermeistervereinigung einzugehen, als deren Gründung und Zielsetzung darzulegen, kann hier – wie auch bei andern Sektionen – nicht Aufgabe der Jubiläumsschrift des Kantonal- Schwyzerischen Bäckermeistervereins sein.

Bäckermeisterverein Einsiedeln und Umgebung

Aus Anlass der Jahresversammlung des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes 1952 in Einsiedeln liess alt Bäckermeister Martin Gyr, Drei Herzen, im „Einsiedler Anzeiger“ einen Aufsatz „Zur Geschichte der Bäckermeistergenossenschaft Einsiedeln“ erscheinen. Daraus kann entnommen werden, dass im Sommer 1892 eine Vereinigung aller Bäckermeister im Bezirk Einsiedeln zustande kam. Am 9. Juli 1896 wurden die ersten Statuten handschriftlich niedergelegt. Vierzehn Bäcker des Bezirkes und fünf aus den Gemeinden Ober- und Unteriberg sowie Alpthal anerkannten die Vereinssatzungen unterschriftlich; doch konnten sie erst 1898 zum Druck befördert werden.

Seit 1892 waren mehrmals Misshelligkeiten wegen preislich ungleichmässigem Brotverkauf an Wiederverkäufer festgestellt worden; der Verein ging ein. Man war sich aber der Notwendigkeit eines Zusammenschlusses bewusst und berief auf den Juni 1898 wieder eine Bäckerversammlung in den Klostersgarten ein. Die Teilnehmer einigten sich auf eine Wiedergründung und beauftragten den neuen Vorstand, die bereits gedruckten Statuten zu ändern und einen Passus aufzunehmen, dass jene Bäckermeister, welche sich nicht an die Vorschriften halten, in eine Kautio bzw. Busse von Fr. 50.- verfallen sollten. Das Verhältnis mit den Bäckern der Gemeinden im hintern Sihltal und Alpthal wurde 1900 aufgelöst. 1905 erfolgte der Eintritt des Vereins in den Schweizerischen Bäcker- und Konditorenverband. Im Jahre 1907 wurden die Vereinsstatuten wieder geändert, und zwar im Sinne eines bindenden, nach vielen Richtungen solideren Zusammenschlusses. Auch nahm man mit den Berufskollegen der March und Höfe, sowie mit den einst zum Verein gehörenden Bäckern im Hintertal Verbindung auf.

1896 sah die Vereinssatzung als Zweck folgendes vor: „Fragen, die nach Zeitumständen behandelt werden können, sind die Brotpreise, das Kreditwesen, das Lehrlingswesen, der Arbeitsnachweis, die Lieferung an Wiederverkäufer, der Bezug von Mehl, die Neujahrsgeschenke, die Geschenkkasse, die Art des Brotverkaufs etc.“ Nach den Statuten von 1907 sollte der Vereinszweck erreicht werden: „Durch die Sammlung aller Berufskollegen eines gewissen Interessentenkreises, die Abhaltung von ordentlichen und ausserordentlichen Sitzungen und Versammlungen zur Besprechung des Mehl- und Brotverkaufs im allgemeinen und besondern, des Hausierwesens, des Kreditwesens, des Kontrollbuchvertrags, des Arbeitsnachweises, der beruflichen Tagesfragen, des gemeinsamen Einkaufs von Mehl, Futterartikeln und Gebrauchsutensilien, durch den Anschluss an grössere Einkaufsgenossenschaften, den Besuch von Ausstellungen und Verbandstagen, die Verbreitung geeigneter Fachschriften, durch Förderung der Berufsbildung und der beruflichen Gesetzgebung, Abhaltung geeigneter Vorträge, Äufnung des genossenschaftlichen Vermögens, durch Aufstellung und Vollzug von allgemein verbindlichen Beschlüssen, und schliesslich durch Anbahnung eines angenehmen Verhältnisses mit den Ablagehaltern, der Kundschaft, den Angestellten und den nachbarlichen Berufsvereinen“. Gemäss diesen Zielvorstellungen ist es leicht verständlich, dass die Einsiedler Bäckermeistervereinigung sich besser als „Bäckermeistergenossenschaft“ bezeichnete, denn als Verein.

Bäckermeisterverein der March

Einer Protokollnotiz in einem Band, welchem Konditor Jakob Rickenbach, Arth, einige geschichtliche Hinweise über die Sektionen und deren Gründung vorausgehen liess, ist lediglich zu entnehmen, dass unter dem Präsidium von Seb. Kistler, Reichenburg, die Sektion March am 5. August 1906 in Wangen gegründet wurde. 25 Bäckermeister waren bei der

Gründung anwesend, nämlich aus Lachen 8, Altendorf 2, Galgenen 1, Vorderthal 1. Schübelbach 1, Siebnen 4, Tuggen 2, Wangen 2, Nuolen 1, Reichenburg 2, Pfäffikon 1. Lakonisch heisst es in den Statuten von 1951, „Mit Inkrafttreten dieser Statuten werden alle frühern annulliert“, was doch darauf hindeutet, dass ab 1906 die Vereinssatzungen mehr als einmal der Zeit angepasst und geändert werden mussten.

Bäckermeisterverein Arth und Umgebung

Über die Gründung dieser Sektion schreibt Jak. Rickenbach: „Wie vieler Orts so wurde auch in Arth von Walchwil und Immensee in unsere Gemeinde Brot hineingeführt, und sehr oft unterpreisig. Statt in der Gemeinde selbst fest zu bleiben, traten die Bäcker von Oberarth und Goldau in die gleichen Fussstapfen der Auswärtigen. Als nun der nächste Mehlaufschlag eintrat, verabredeten Josef Felchlin und Jakob Rickenbach, mit dem Brotaufschlag zuzuwarten, bis die andern mürbe würden. Richtig kamen die Herren C. Horlacher und M. Mächler in die Krone nach Arth, plädierten über den Mehl- und nötigen Brotaufschlag, über die Zweckmässigkeit eines einigen Vorgehens und den Zusammenschluss unter den Bäckermeistern. Nachdem sie auch von Rickenbach die Meinung über das unkollegiale Handeln ihrerseits vernommen, erklärte sich derselbe bereit, an einer von ihnen ins „Kirchenstiegli“ einzuberufenen Versammlung teilzunehmen“. Die Versammlung fand am 23. Okt. 1907 im obgenannten Lokal statt. Anwesend waren C. Horlacher, Jak. Rickenbach, Jos. Felchlin, H. Greuter, M. Mächler und C. Büttler, Immensee. Als Präsident wurde gewählt: Jak. Rickenbach; Aktuar: Jos. Felchlin; Kassier: Heinr. Greuter. „Es wurde einstimmig beschlossen, den Verein ins Handelsregister eintragen zu lassen und die Statuten in Druck zu legen.“

Die Versammlung zur Unterzeichnung der Statuten fand am 31. Okt. 1907 in der Krone statt.

In der Voraussicht, es werde einmal eine Jubiläumsschrift des kantonalen Bäckermeisterverbandes geschrieben – nur hat er nicht ahnen können, es gehe im Laufe der Zeit so viel Grundlagenmaterial verloren – notierte der Arther- Chronist 1932 einige persönliche Erinnerungen: Nach Angaben von Buchdrucker Anton Blum verzeichnet Jak. Rickenbach die Namen der Arther Bäckermeister von 1667 bis 1763, welche in den Rechnungen der Spendvögte (Brotasteiler bei Stiftsjahrzeiten) von Arth aufscheinen. Interessant ist dabei, dass es sich mit einer Ausnahme um nur einheimische Pfister handelt und schon 1686 ein Franz Fassbind, zur Mühle in Oberarth, erwähnt wird, der Vorfahre des „Beck Fassbind“. „(Man) kann ersehen, dass die Gilde (der Bäcker) schon anno 1667 bestand. Wahrscheinlich sind sie, wie die andern Berufe, der sogenannten Zunft angegliedert gewesen, da ja damals in der Ortschaft höchstens ein bis zwei Bäcker waren, weil das Brot damals noch

als Luxusartikel betrachtet wurde. Ich erinnere mich noch gut, was unsere Base Theresia erzählte. Als mein Vater zur Sonderbundszeit noch Bauer war im Hof, wo jetzt Kirchenvogt Dom. Weber ist, übernahm er von seinem Bruder die Krone und wurde Bäcker. Wenn jemand ein Brot holte, fragten die Leute: ‚Hend ihr öpper chrank deheime, dass ihr Brot holid?‘ Mutschellen und Zöppli wurden vorsorglich unter dem Tschoppen oder der Schürze verborgen, damit sie vom Neider nicht gesehen wurden. Demnach müssen unsere Berufsvorfahren ein armseliges Dasein gefristet haben. Bei uns in der Krone war damals, wo jetzt das Verkaufsmagazin ist, noch ein Pferdestall, weil das Führen von Rigireisenden besser rentierte. Der Brotladen war im ersten Stock, wo die jetzige Wohnstube ist. Das Büffet diente als Brotgestell ...“ Soweit die Angaben des späteren Zentralkomitee-Mitglieds des Schweiz. Bäcker- und Konditorenmeister- Verbandes.

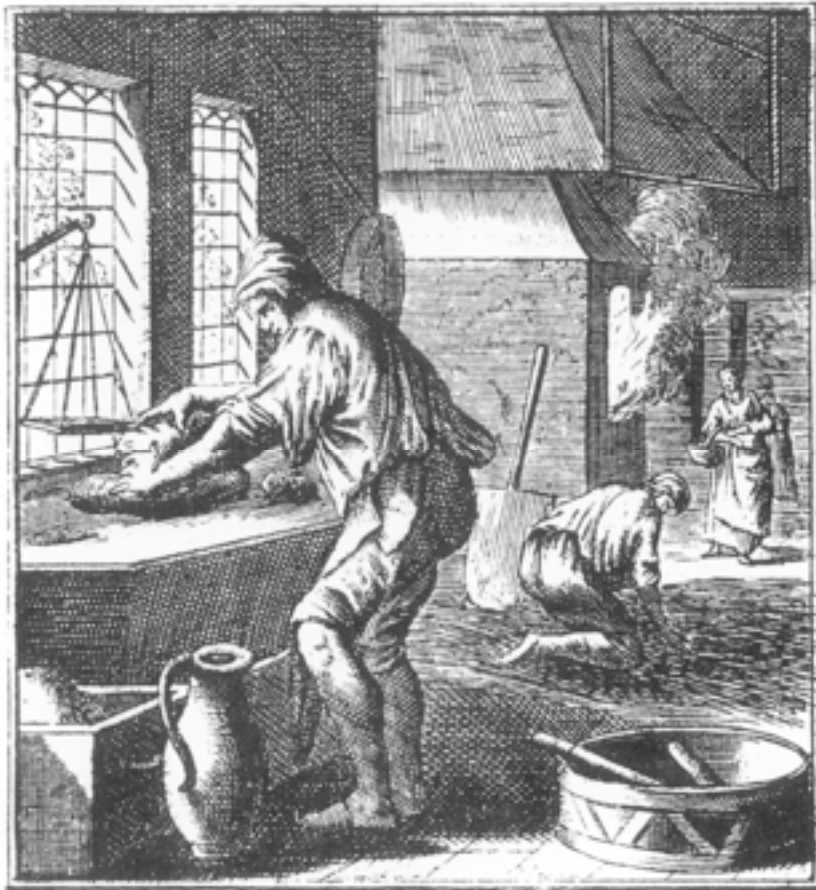
Sektion Höfe

Die Gründung des Bäckermeistervereins der Höfe erfolgte im Jahre 1907. Der Protokollnotiz des kantonalen Verbandes ist lediglich die Liste der Gründungsmitglieder zu entnehmen, ebenso der Hinweis, dass „anlässlich der Gründung jedes Mitglied einen Garantiebetrug von Fr. 100.- als Hinterlage zu leisten hatte“. Die Gründer kamen: vier aus Wollerau, je zwei aus Pfäffikon und Schindellegi, je einer aus Freienbach, Bäch und Feusisberg.

Sektion Küssnacht am Rigi

Der 1907 gegründete Bäckermeisterverein Arth und Umgebung liess es sich kurz nach seinem Beginn angelegen sein, die Kollegen in Küssnacht zur Gründung eines eigenen Bäckermeistervereins zu motivieren. Er hatte schon im Gründungsjahr ein Mitglied aus Immensee in seinen Reihen. Am 24. Juli 1910 hielten die Arther zum gleichen Zwecke, die Nachbarn für eine Vereinsgründung zu bewegen, im Hirschen Küssnacht ihre Versammlung ab. Dazu erschienen 3 Kollegen des Ortes. Sie erklärten sich denn auch bereit, eine Vereinsgründung ins Auge zu fassen. Doch verliefen noch Jahr, bis dieser Plan realisiert werden sollte. Das geschah erst am 5. Februar 1918. Anwesend waren damals fünf Bäcker aus Küssnacht und einer aus Immensee. Präsident wurde Joh. Kessler, am Hauptplatz; Kassier Alois Trutmann, Untermühle, und Schreiber Anton Vogel, Bachmühle. Die Statuten sind am 13. März 1918 beschlossen und unterschrieben worden. Sofort liess man sie drucken. Als Zweckartikel umschrieb man die Vereinsaufgaben wie folgt: „Der Verein bezweckt die Hebung und Wahrung der beruflichen Interessen, der Standesehre und der Geselligkeit, sowie einheitlichen Verkaufspreis für die Produkte des Bäckereigewerbes, welcher für die Mitglieder verbindlich ist.“ Die Generalversammlung setzte man auf den Monat Januar fest.

Der Verein bestimmte, dass „an Wiederverkäufer, oder an Unternehmer, Bauführer, Akkordante, Anstalten, Institute etc. das Brot nur 2 Cts. per Kilo billiger als zum vereinbarten Preise abgegeben werden darf.“ Bei einer erstmaligen Übertretung der festgesetzten Preise wurde eine Busse von Fr. 30.- erhoben, im Wiederholungsfall Fr. 80.- bzw. Fr. 100.-; die Verabfolgung von Neujahrsgeschenken mit Fr. 100.- gebüsst.



Der Bäcker

Notizen zur Geschichte des Kantonal- Schwyzerischen Bäcker- und Konditoren-Verbandes

An Stelle eines Vorworts

Es ist ein verdienstliches Unternehmen, die Geschichte eines Berufsverbandes, der auf 75 Jahre seines Bestehens zurückblicken kann, darzustellen. Nur war es für den Chronisten nicht eben leicht, diese Aufgabe zu erfüllen. Es fehlen nämlich über weite Zeiträume die Protokolle; sie mögen beim Wechsel des Vororts irgendwo bei einem Aktuar liegen geblieben sein. Glücklicherweise konnte auf die Sektionsprotokolle der Bäckergenossenschaften Arth und Einsiedeln zurückgegriffen werden, in welchen doch die einen oder andern Hinweise über die Tätigkeit des Kantonalverbandes sich finden. Zudem lagen einige Notizen das

Gründers, Jakob Rickenbach (1871- 1941), Arth, vor. Er hat nicht nur die Gründung der Sektion Arth, sondern auch jene des Kantonalverbandes aufgeschrieben.

Trotz dieses Mangels an Unterlagenmaterial hofft der Chronist, doch ein einigermaßen umfassendes Bild über die Verbandsgeschichte vorlegen zu können.

Wirtschaftliche Bedeutung des Berufsstandes

Wie in den vorausgehenden Kapiteln dargelegt wurde, hat der Bäckerstand nicht nur in der Bereitstellung eines der wichtigsten Nahrungsmittel seine Bedeutung. Mehr noch stellt er eine starke wirtschaftliche Gruppe dar. 1929 zum Beispiel wurden 126 Bäcker-Konditorenbetriebe im Kanton Schwyz verzeichnet. 1939 waren es insgesamt 138, nämlich 60 reine Bäckereien, 58 Bäckerei/Konditoreien und 20 reine Konditoreien. Es wurden total 482 Personen beschäftigt. In den Bäckereien arbeiteten 180 Personen, in den Bäckereien/Konditoreien 234, und in den nur als Konditoreien geführten Betrieben 68. Rechnete man diese Betriebe auf die Einwohnerzahl im Kanton um, so traf es 1929 auf 495 Einwohner einen solchen Betrieb, 1939 aber schon auf 485 (Schweizerischer Durchschnitt: 478 Einwohner). Im Berichtsjahr 1939 verteilten sich im Kanton Schwyz die Angestellten/Beschäftigten wie folgt:

4 Betriebe mit 1 Beschäftigten
72 Betriebe mit 2- 3 Beschäftigten
27 Betriebe mit 4- 5 Beschäftigten
15 Betriebe mit 6-10 Beschäftigten

Von Interesse mögen auch die Mitgliederzahlen des Kantonalverbandes sein, die erstmals kurz nach dessen Gründung erhoben wurden:

Sektionen	1910	1918	1921
Arth- Goldau	6	7	7
Einsiedeln	12	11	10
Höfe	10	7	9
Küssnacht		6	6*
March	21	18	17
Schwyz	16	17	17

*Gründung erst 1918

Die Verbandsgründung

Vom Initianten für einen Kantonal- Schwyzerischen Bäckermeisterverband, Jakob Rickenbach, Krone, Arth, haben sich Notizen über die Gründung des erwähnten Berufsverbandes erhalten. Wir entnehmen diesen folgendes:



Jakob von Rickenbach 1871- 1941

„Schon lange hatte sich unter den kantonalen Bäckermeistern das Bedürfnis bemerkbar gemacht, unserem Gewerbe durch engeres Zusammenschliessen eine bessere Organisation zu geben, um so dessen Interessen wirksamer wahren zu können“. Diesem Vorhaben kam ein Kreisschreiben des Kantonal- Zürcherischen Bäckermeister- Verbandes vom 1. Juli 1908 entgegen, worin auf die Nützlichkeit des Zusammenschlusses der Bäcker zu einem Verband hingewiesen wurde. Die Bäckermeister- Genossenschaft Arth beschloss denn auch, in diesem Sinne einen Vortrag halten zu lassen, dessen Thema „Aufklärung über (Beruf)Organisation“ sein sollte. Gleichzeitig wurde auch über den „Kontrollbuchvertrag“ informiert. Die Bäcker von Arth luden dazu die Kollegen aus dem ganzen Kanton ein. Der Präsident des Zürcher Bäckermeisterverbandes hielt vor 28 Bäckermeistern sein Referat. Zur Deckung der erlaufenden Kosten leistete das Zentralkomitee des Schweiz. Bäcker- und Konditoren- Verbandes einen Beitrag. Dem Referat A. Gretlers folgte eine lebhafte Diskussion, wobei Kollege J. Camenzind, Brunnen, den Antrag stellte, einen Kantonalverband unter dem Vorsitz der Bäckermeister- Genossenschaft Arth zu gründen. Schon wurden Themen bekanntgegeben, welche der Kantonalverband zu bearbeiten hätte, wie etwa die entstandene Konkurrenz durch die Konsumvereine und deren Ladengeschäfte, die Einfuhr von deutschem Mehl, das Hausieren von Broten und Backwaren zu unersetzten Preisen.

Einhellig erfolgte der Beschluss, die Kollegen in Gersau und Küssnacht, die an der Versammlung in Arth fehlten, über das Vorhaben der Verbandsgründung zu informieren. Eine nächste Versammlung wurde auf den Oktober 1908 vorgesehen.

Allerdings zog sich, verschiedener Umstände wegen, die Einberufung zur Gründungsversammlung bis ins nächste Jahr hinaus. Die Einsiedler Bäcker, von denen der eine oder andere am Vortrag Gretlers in Arth dabei gewesen war, nahmen wohl Kenntnis davon, „dass ein gewisser Herr Rickenbach, Bäcker von Arth, sich Mühe gibt, eine kantonale Vereinigung zu gründen. Unsererseits stehen wir jedoch vorläufig von einer solchen ab.“ Im September 1908 bestellte man aber doch zwei Delegierte für die abzuhaltende Gründungsversammlung.

Am 28. Februar 1909 war es so weit. Zur Gründungsversammlung und der Beratung der Statuten hatten sich im Hotel Hof zu Goldau laut Präsenzliste folgende Bäckermeister aus dem Kanton Schwyz eingefunden: Jakob Rickenbach, Arth; J. Camenzind, Brunnen; Martin Gyr, Einsiedeln; G. Bösch, Ingenbohl; Bucher, Arth; Hochstrasser, Goldau; Höhn, Einsiedeln; Horlacher, Goldau; Franz Kälin, Einsiedeln; Tschümperlin, Schwyz; C. Theiler, Schindellegi; J. Janser, Brunnen; Albert Birchler, Einsiedeln; Fach, Seewen; Bütler, Immensee; Greuter, Goldau; M. Stählin, Lachen; S. Kistler, Reichenburg; Felchlin, Arth. Zum Tagespräsidenten wurde Jakob Rickenbach gewählt. Er hatte zusammen mit seinen Kollegen in Arth einen Statutenentwurf ausgearbeitet, über den volle drei Stunden diskutiert wurde. Nachdem das Verbandsgrundgesetz beraten war, sollte es dem Zentralkomitee des Schweiz. Verbandes eingewiesen werden, und dann wollte man die Statuten im Druck herausgeben.

Am 28. März 1909 trafen sich die Delegierten zu einer ausserordentlichen Versammlung, an welcher die Vorortssektion bestellt werden sollte. Schon in Goldau hatte Einsiedeln auf diese Ehre verzichtet, Arth sagte nun ebenfalls ab. So wurde die Bäckermeistervereinigung Schwyz als Vorort bestellt. Die Konstituierung fand am 25. April 1909 in Brunnen statt.

Der erste Verbandsvorstand setzte sich wie folgt zusammen:

Präsident:	Hptm Carl Bolfig, Schwyz
Vizepräsident:	Johann Janser, Brunnen
Aktuar:	Meinrad Tschümperlin, Schwyz
Kassier:	Josef Camenzind, Brunnen
Beisitzer:	Carl Theiler, Schindellegi Jakob Rickenbach, Arth
Revisoren:	Hochstrasser, Goldau Albert Birchler, Einsiedeln

Die Statuten wurden am 8. August 1909 in Rothenthurm formell genehmigt.

Der Zweckartikel lautete: „Der Verband bezweckt die Förderung der Berufsinteressen seiner Mitglieder, die Wahrung der Standesehre und die Pflege der Kollegialität unter den Berufsgenossen“. Diese Statuten blieben bis 1914 in Kraft.

Immerwiederkehrende Probleme

Aus allen dem Chronisten zur Verfügung stehenden Unterlagen geht hervor, dass Jahr für Jahr immerwiederkehrende Probleme beraten und behandelt werden mussten:

- *Die Frage des Brotverkaufspreises:* Dieses Problem tauchte Jahr für Jahr auf, manchmal sogar mehrmals, je nach Änderung der Preise auf dem Rohproduktenmarkt. Sie wurden im Verband stets sorgfältig geprüft, und als 1911 eine Brottaxen- Kommission mit eigenem Reglement eingesetzt worden war, gelang es eher, Kollegen, die zu herabgesetzten Preisen verkauften, zur „Vernunft und kollegialem Handeln“ zu bewegen.
- *Hausierwesen:* Das Hausierwesen mit Brot und Bäckereien von einer in die andere Gemeinde, sogar von auswärts in den Kanton Schwyz, an abgelegene Orte usw. bildete über Jahre hinaus ein richtiges Sorgengeschäft. Manchmal setzten sich Bäcker sogar über behördliche Massnahmen hinweg, um Brot verhausieren zu können. Meist war mit dem „Fernhandel“ immer eine Preisdrückerei verbunden. Gar oft mussten die einzelnen Sektionen die Hilfe und den Rat des Kantonalverbandes in Anspruch nehmen. Zeitweilig glaubte man, dem Unwesen mit der Eröffnung von sog. Brotablagen begegnen zu können. Halfen gute Worte nichts mehr, konnte nur durch ein Einschalten der Müller, die man unter Druck setzte, eine Lösung gefunden werden. Auf das eine oder andere Problem kann im folgenden näher eingegangen werden.

Es sein denn auf die wichtigsten Verbands- Ereignisse im jeweiligen Zeitraum der Tätigkeit der einzelnen Vororte eingegangen.

Schwyz, Vorort von 1909 bis 1913



Carl Bolfig 1861-1911

Schwyz stellte in Hauptmann Carl Bolfig (1861-1911) den ersten Kantonalpräsidenten. Er hatte bereits zu Anfang seiner Tätigkeit sich mit vielen Fragen, wie die Schaffung und Eröffnung von Konsumvereinen an den grösseren Orten des Kantons zu befassen. Sie verkauften neben Lebensmitteln und allerlei Gebrauchsgegenständen auch Brot, welches sie zu herabgesetzten Preisen von Verbandsmitgliedern bezogen. Einige Sektionen kamen denn im Laufe der Zeit dazu, Konsumlieferanten nicht mehr in ihre Reihen aufzunehmen. Später stellte sich zwischen dem Verband bzw. den Sektionen und den Konsumbäckern ein besseres gegenseitiges Kollegialverhältnis ein.

Der Kantonalverband setzte sich schon 1909 mit grossem Engagement dafür ein, dass die Brotschauordnung vom Jahre 1886 endlich revidiert oder gar aufgehoben werde. Am 31. Oktober gleichen Jahres mussten die Bäcker einem Brotabschlag zustimmen, nämlich um 2 Rappen je Kilo. Bis zu diesem Datum hatten 2 ½ Kg Brot 1 Franken gegolten.

Zu Ende jenes Jahres musste der Bäckermeisterverband zu einer Einsendung im „Bote der Urschweiz“ Stellung nehmen, worin die Frage aufgeworfen worden war, warum die Schwyzer Bäcker nicht einen grösseren Brotpreisabschlag beschliessen wollten. In einer längeren Erklärung gab der Verband zu bedenken, dass im Kanton für ein Kilo Brot lediglich 40 Rappen zu bezahlen seien; im Herbst 1908 sei der Preis sogar bei 37 Rappen gelegen. Das Brot im Kanton Schwyz sei sogar günstiger zu bekommen als in den Kantonen St. Gallen, Schaffhausen, Thurgau und Zürich; ein gleicher Preis wie im eigenen Kanton werde im Luzernischen gefordert. Zwar sei man etwas teurer als im Kanton Aargau, wo aber Mittel- oder Ruchbrot - also ein anderes Brot als bei uns - als II. Qualität für 38 Rappen angeboten werde. Von Interesse in der Antwort des Verbandes sind die Angaben über die Brotpreise zwischen den Jahren 1651 bis 1900. Während dieser langen Zeitperiode sei das Brot je Kilo im Durchschnitt zu 37 Rappen verkauft worden. Die höchsten Brotpreise wurden während

der Hungerjahre 1816 und 1817 verlangt, damals stiegen sie auf 88 Rappen bzw. auf Fr. 1.40. Hptm Bolfig wurde nach dessen Heimgang von den Berufskollegen grosse Anerkennung für seinen Einsatz im Verband ausgesprochen: „Als Förderer unseres Berufes und weitsichtiger Geschäftsmann war der Verstorbene in weitesten Kreisen anerkannt“.



Johann Janser 1859-1942

Nach Bolfig übernahm Johann Janser (1859-1942) die Leitung der Verbandsgeschäfte. Damals hatten sich die Verbandsdelegierten mehrmals mit einem Kollegen zu befassen, der andern Orts fallit gegangen war und nun im Innern Land eine Bäckerei eröffnet und mit niedrigeren Preisen als den offiziellen seine Berufskameraden schädigte. Es kam so weit, dass einige Bäcker ihre Brotpreise dem „Fremden“ anpassen mussten. Man einigte sich schliesslich dahin, dass die Kundschaft in der Presse auf das statutenwidrige Gebahren des „neuen Bäckers“ aufmerksam gemacht werde. Im weitern wollte man die Mühlen dazu bewegen, dem unbeliebten Konkurrenten kein Mehl mehr zu liefern. Doch konnten sich diese dazu nicht einverstanden erklären. Die Zürcher Müller belieferten den Preisdrücker weiter, ja liehen ihm sogar Finanzmittel. Bis er schliesslich wieder Konkurs machte und der Preisstreit damit sein Ende fand.

In der ganzen Angelegenheit konnte auch das 1910 von der Delegiertenversammlung bestellte Schiedsgericht – die Herren Dr. Reichlin und Schätti – keine Einigung herbeiführen. Während der Verbandsleitung der Schwyzer hatte man sich mit den „misslichen“ Verhältnissen in den Gemeinden Unter- und Oberiberg zu befassen. Trotzdem das 2 ½ Pfünder Brot aberkannt worden war, lieferten die dortigen Bäcker immer noch solche Laibe. Der Ortsexperte erhob vergebens Einspruch gegen deren Gebahren, und auch Appelle der Verbandskollegen, sich an die verordneten Brotgrössen und die offiziellen Preise zu halten, fruchteten im Hintertal der Sihl wenig. Da konnte auch die am 15. Oktober 1911 eingesetzte kantonale Brottaxenkommission nichts erreichen. Diese Kommission wurde durch die Sektionspräsidenten unter dem Vorsitz des kantonalen Obmanns gebildet.

1911 machten die Bäckergehilfen dem Verband die Mitteilung, sie wollten zur Wahrung ihrer Interessen einen eigenen Verein gründen und hofften auf gute gegenseitige Zusammenarbeit. Der Streit im Lande Schwyz, ausgelöst durch den preisdrückenden von auswärts zugezogenen Bäcker, bewegte die Verbandsmitglieder, das vom Zentralverband herausgegebene „Kaufbuch“ zu benützen, um so unlautere Geschäftsgebahren von Müllern und Bäckern bekämpfen zu können. Paragraph 1 des „Kaufbuches“ bzw. der Kaufbuchbedingungen lautete: „Alle Geschäftsabschlüsse über Mehlprodukte jeder Art zwischen sämtlichen im Schweiz. Bäcker- und Konditoren- Verband organisierten Bäckern und den Müllern oder Mehlhändlern sind schriftlich mit dem Kaufbuch abzufassen.“ Und weiter heisst es: „Die Mitglieder des SBKV sind verpflichtet, ihre Bezüge nur bei Kaufbuchinhabern zu machen“.

March: Vorort von 1913 bis 1920



Sebastian Kistler 1872-1923

An der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 23. November 1913 in Brunnen wurde Bäckermeister Sebastian Kistler, zum Raben, in Reichenburg, als Kantonalpräsident gewählt. Ihm standen im engern Vorstand Kollegen aus dem Bezirk March zur Seite, dazu kamen als Beisitzer zwei aus andern Sektionen. Eine der ersten Aufgaben, die der neue Vorstand zu lösen hatte, war die Revision der Verbandstatuten vom 8. August 1909. Das neue Verbandsgesetz wurde an den Delegiertenversammlungen vom 19. April in Einsiedeln und 21. Mai 1914 in Reichenburg angenommen und beschlossen. Neben dem Kantonalpräsidenten unterschrieb der Aktuar, Jg. Bamert, zum Löwen, Tuggen. Die wichtigsten Artikel, die bis 1931 Geltung hatten, sind folgende:

1. Unter dem Namen „Kant. Schwyz. Bäckermeisterverband“ besteht eine Genossenschaft im Sinne von Titel 27 des Schweiz. Obligationenrechtes und schliesst

sich als Sektion dem Schweiz. Bäcker- und Konditoren- Verband an. Ihr Sitz befindet sich am Domizil der jeweiligen Vororts- Sektion.

2. Der Verband bezweckt die Förderung der Berufsinteressen seiner Mitglieder, die Wahrung der Standesehre und Pflege der Kollegialität unter den Berufsgenossen, sowie die Bekämpfung der illoyalen Konkurrenz.
3. Dieser Zweck soll erreicht werden durch Gründung und Vermehrung von Bezirks- und Lokalvereinen und durch Besprechung aller den Bäckerberuf berührenden Fragen.
4. Der Verband besteht aus den Mitgliedern der Bäckermeister- Vereine des Kantons Schwyz und solcher Berufskollegen, welche in Folge der Verhältnisse sich keiner Sektion anschliessen können.
5. Die Organe des Verbandes sind: die Delegiertenversammlung, der Vorstand, die Rechnungsrevisoren, die Brottaxenkommission.
6. Die Abgeordneten der Sektionen bilden zusammen mit dem Vorstande die Delegiertenversammlung. (Sektionen mindestens ein Delegierter, solche mit 10-20 Mitgliedern können 2 entsenden, solche mit 20-30 Mitgliedern 3 usw.)
7. Stimmberechtigt sind nur die Delegierten, doch haben alle Verbandsmitglieder zu den Versammlungen mit beratender Stimme Zutritt.
8. Zur Behandlung der Fragen allgemeiner Natur und von grosser Wichtigkeit und Tragweite für das gesamte Bäckergewerbe können ausnahmsweise auch allgemeine Bäckerversammlungen oder Bäckertage vom Vorstand angeordnet werden.
9. Die ordentliche Delegierten- Versammlung, welche im März einzuberufen ist, hat folgende Geschäfte zu erledigen:
 - Jahresrechnung und Jahresbericht
 - Aufstellung von allgemein verbindlichen Vorschriften über den Geschäftsverkehr mit den Müllern und die Preisfragen
 - Erteilung von ausserordentlichen Vollmachten und Krediten an den Vorstand
 - Anträge der Sektionen und Einzelmitglieder
 - Festsetzung des Jahresbeitrages (anfänglich 2 Franken, dann 4 Franken, später 5 und 6 Franken)
 - Wahlen: Stimmenzähler, Vorortssektion und Beisitzer, Delegierte an den Schweiz. Verbandstag, Rechnungsrevisoren, zwei Schiedsrichter in das Schiedsgericht lt. Schweiz. Kaufbuch (Obmann des Schiedsgerichtes darf weder Bäcker, noch Müller noch Mehlhändler sei; können sich die vier Richter nicht auf einen Obmann einigen, so wählt ihn der Kantonsgerichtspräsident)
 - Ernennung von Ehrenmitgliedern
 - Ausschluss von Mitgliedern, welche den Verbandsinteressen hindernd oder störend entgegenreten

Weitere Bestimmungen betreffen die Kasse und die Verbindlichkeiten, die Sektionen und deren Mitglieder. Den Statuten wurde das *Geschäftsreglement der Brottaxenkommission* beigeheftet, welche für „einen möglichst einheitlichen und gleichzeitigen Auf- und Abschlag auf dem Gebiet des ganzen Kantons Schwyz besorgt sein soll“, wobei die örtlichen Verhältnisse zu berücksichtigen waren. „Nach Inkrafttreten des erwähnten Reglements sei es keiner Sektion gestattet, von sich aus Preisänderungen vorzunehmen, sie haben sich den Beschlüssen der kantonalen Brottaxenkommission zu unterziehen“. Bedeutsam sind auch folgende Bestimmungen:

- Mitglieder wie Nichtmitglieder, welche den Preis der Brottaxenkommission nicht innehalten, werden analog den jeweiligen Kaufbedingungen des Schweiz. Bäcker- und Konditorenverbandes geahndet.
- Sämtliche Sektionen haben ihre Brotsorten nach den gesetzlichen Vorschriften als Weissbrot, Halbweissbrot, Einzugsbrot und Ruchbrot zu benennen. (Wie viele Sorten gibt es heute?)

Schwere Sorgen bereiteten nicht nur den einzelnen Bäckermeistern, sondern auch dem Vorstand insbesondere die Jahre des *Ersten Weltkrieges* mit den Einfuhrserschwernissen von Mehl und Korn, der Rationierung von Lebensmitteln und Brot, die Abrechnung mit den Rationierungskarten und der Verkehr mit den Bundes- und den kantonalen Ämtern (Kriegsfürsorge, Rationierungsämtern usw.). Trotz der Versorgungsschwierigkeiten hatte die Brottaxenkommission 1917 zu klagen, dass „wegen der verschiedenen örtlichen Verhältnisse ein einheitlicher Brotpreis im ganzen Kanton unmöglich durchführbar“ sei. Im nämlichen Jahr konnten, auf Grund behördlicher Erlasse, die gemeindlichen Notstandskommissionen für Bedürftige Brot zu einem herabgesetzten Preis beziehen. In diesem Sinne wurden mit den Bäckermeistern Verträge abgeschlossen, worin festgehalten wurde, dass die Differenz zum offiziellen Preis durch die Gemeinden zu tragen sei. In den Genuss solcher verbilligter Brote sollten Familien kommen, deren jährliches Einkommen 2500 Franken nicht übersteigt.

Noch im letzten Kriegsjahr, 1918, musste mit Vertretern des Regierungsrates (RR Meinrad Ziltener, Vorderthal, im Amt von 1916 bis 1931) eine Konferenz anberaumt werden betr. einen Brotpreisaufschlag. Dieser sei wegen der stark angestiegenen Holz- und Heizpreise gerechtfertigt, legten die Bäcker dar. Man konnte sich auf einen Aufschlag von 4 Rappen je Kilo in den Talgemeinden und von 5 Rappen in den Berggemeinden einigen. Bei der gleichen Versammlung rügten die Verbandsvertreter, dass die Kantonsbehörden nichts gegen das Verhausieren von Brot unternehmen; das erbringe dem einzelnen Bäcker nichts, schaffe nur Unmuss unter der Kollegschaft. Der Verband erreichte indessen in dieser Angelegenheit wenig, mehr aber bei der Zuteilung von Brennholz an die Bäckereibetriebe. Man sollte, wie RR Ziltener meinte, eine Eingabe an die kantonale Holzzentrale machen, weil die

gemeindlichen Brennstoffstellen nur für den Hausbrand Brennmaterial zuweisen könnten; die Regierung werde sich für die Bäcker einsetzen.

Die Lebensmittelknappheit – im Oktober 1917 lautete die Brotkarte je Person auf ein halbes Pfund, zwei Monate später auf 225 Gramm – die allenthalben emporschnellenden Preise, die masslose Bereicherung der Kriegsgewinnler, der lange Aktivdienst ohne Lohnausgleich und andere Motive führten dazu, dass in den „Morgenstunden, in denen am 11. November 1918 der Waffenstillstand im Westen geschlossen wurde, der vom Oltener Komitee proklamierte Generalstreik begann“. Rund 400 000 Arbeiter beteiligten sich daran – Massnahmen dagegen hatte man schon im Frühjahr bei den Bäckern zu ergreifen gefordert, nämlich die Zusammenlegung von Bäckereien, wenn der Meister Militärdienst leisten sollte usw. Man nahm aber die Anregungen nicht so tragisch, „da die hiesige Bevölkerung in ihrem überwiegenden Teil nicht bolschewistischen Ideen huldige“. Die Truppen – vor allem unsere Schwyzer Milizen im Raume Zürich – stellten sich den Streikenden entgegen. Viele davon wurden Opfer der Grippewelle. Auch Schwyzer Bäckermeister hatten dem Tod den Tribut zu zollen.

Nachdem mählich bessere Verhältnisse eintraten, die Blockade unseres Landes immer mehr sich lockerte, nahmen die Schwyzer Bäcker an einer Protestversammlung in Olten teil, wo die Abschaffung der Vorschrift betr. das sog. dreitägige Brot verlangt wurde. Trotzdem alle Teilnehmer einhellig der Meinung waren, die Vorschrift müsse weg, konnte sich die Versammlung über ein gemeinsames Vorgehen nicht einigen. Zur Illustration der damaligen Lage (1918) im Bäckergewerbe unseres Kantons möge die Klage eines Aktuars wegen der von der Kundschaft geforderten Neujahrsgeschenke folgen:

Das Best ist jetz Härdöpfelbrot,
Macht Buuch und Bagge rund und rot.
Doch niene häts jetz Gumel meh;
So öppis hät dr Tüfel gseh.

Do sött me Brot und Wegge mache
Und hät keis Mehl zu dene Sache.
Aber üser Lüt, die tusigs Tröpf.
Die meined, s gäb hür Nüjohrszöpf

Nu fahred ab mit dene Zöpfe;
Si tüönd is gnuég am Seckel strecke.
Doch wemmer d Hoffnig nüd verlüre,
Besser Zyte lönd si wider vüre.

Einen Lichtblick gab es doch während dieser schweren Kriegsjahre. Man vergass nicht, sich für den Berufsstand und die Berufsbildung der Jungen einzusetzen. So beschloss die Delegiertenversammlung vom 9. Mai 1918, dass der Kantonalverband die Prüfung seiner Lehrlinge selber durchführen wolle.

Arth, Vorort 1920 bis 1926



Josef Purtschert 1891-1971

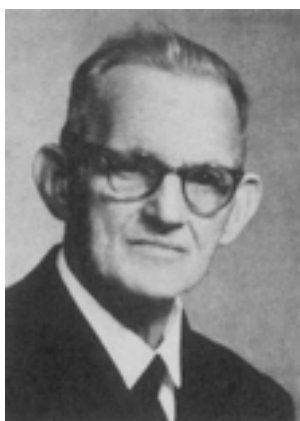
An der ordentlichen Delegiertenversammlung in Küsnacht vom 28. März 1920 gab der Vorort March sein Mandat zurück. Neugewählt wurde die Sektion Arth- Goldau als Verbandsvorort. Das Präsidium übernahm Josef Purtschert (1891- 1971), zur Mühle, Arth, Aktuar wurde Balz Fassbind, Oberarth; Kassier Josef Mannhard, Goldau; Beisitzer Josef Bettschart, Einsiedeln, und Gotthard Bösch, Ingenbohl.

An der nämlichen Versammlung, da Arth- Goldau Vorort wurde, besprach man u.a. die Brotpreise, die je nach Ort verschiedenen Arbeitslöhne und forderte, dass die Bäckerlehrlinge wieder wie früher ein Lehrgeld von Fr. 300.- zu entrichten hätten. Dann kam der einheitliche Ladenschluss zur Sprache, wobei man auf Sonntagsarbeit verzichten sollte. Die Regelung dieser Frage wurde gemeinsam mit dem kantonalen Gewerbeverband angegangen. Man einigte sich darauf, zur Winterszeit (1. Nov. bis Ende Februar) werktags von 08.00-19.00 Uhr und samstags von 08.00 bis 20.00 Uhr die Geschäfte offen zu halten. Für den Sonntag/ Feiertag galt die Regelung nach dem Hauptgottesdienst zu öffnen und die Kunden bis 16.00 Uhr zu bedienen. Im Sommer (1. März bis 31. Oktober): 07.00 bis 20.00 Uhr, samstags 07.00 bis 21.00 Uhr. Die Konditoreien mit Wirtschaftspatent durften den ganzen Sonntag/ Feiertag offen halten.

Grosse Bestürzung löste der regierungsrätliche Beschluss, der ohne Absprache mit dem Bäckerverband gefasst und im Amtsblatt veröffentlicht wurde, aus, nämlich ein Brotpreisabschlag von 2 Rappen gegenüber den bisher gültigen Preisen. Weiter bestimmte der Regierungsrat, die Bäcker dürften keine 4- Pfänder mehr backen und die Drei- Pfänder müssten um drei Rappen billiger als bisher verkauft werden. Vorstellungen beim Regierungsrat nützten nichts. Es erfolgte sogar ein Backverbot für Drei- Pfänder. Bereits am 12. April kam wieder ein Brotabschlag zustande; die Preise wurden durch die verbandseigene Taxenkommission verfügt: - 5 Pfänder von Fr. 1.50 auf Fr. 1.45; 2 Kilobrote von Fr. 1.22 auf Fr. 1.18; 1 Kilo von 62 Rp. auf 50 Rp.; ½ Kilo von 35 Rp. auf 34 Rp. Und schon im kommenden Jahr musste wieder ein Brotabschlag hingenommen werden.

Vom 15. bis 17. Juni 1924 hatte der Kanton Schwyz die Ehre, die Verbandstagung des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenverbandes in seinen Gemarkungen, d.h. in Einsiedeln, durchführen zu dürfen. An der Versammlung im Gesellenhaus nahmen um die 600 Personen, Delegierte und Gäste, teil. Organisationspräsident war Josef Bettschart, zum Merkur, Einsiedeln. Die Verbandszeitung berichtete in ausführlicher Weise über diese erfolgreiche Tagung.

Einsiedeln, Vorort von 1926 bis 1928



Josef Bettschart 1883-1964

Am 7. März 1926 wurde in der Sektion Einsiedeln der neue Kantonal- Vorort bestellt. Das Amt des Präsidenten erhielt Josef Bettschart (1883- 1964), Merkur, übertragen. Als Aktuar wählte die konstituierende Versammlung Albert Oechslin, Löwen, während Alfred Grätzer, Gotthard, das Kassieramt übernahm. Als Beisitzer amtierten Martin Stählin, Lachen, und Josef Purtschert, Arth. Nach den vorliegenden Akten muss bereits schon früher eine *Sterbekasse* im Bäckermeisterverband bestanden haben; doch spielte diese Organisation nicht so, wie man es allenthalben wünschte. Deshalb nahm der Kantonalvorstand schon am 18. Mai 1926

die Beratung über eine Neugründung und die über bezügliche Statuten auf. In der Folge erklärte sich der Verband mit einer Sterbekasse einverstanden. Doch erfolgte der diesbezügliche Beschluss erst am 1. Dez. 1929. Als Gründer darf sich Jakob Rickenbach, Arth, rühmen, ein verbandseigenes Sozialinstitut ins Leben gerufen zu haben. Gegen zwei Bäckerkollegen musste der Verband sogar das Schiedsgericht (Obmann: Dr. ab Yberg) anrufen. Im einen Fall kam es wegen Rabattgewährung auf Ablagebrot zu einer Busse, im andern Fall wegen Belieferung eines Konsumvereins mit Brot zu gedrückten Preisen neben einer Busse zu einer Veröffentlichung im Fachorgan des SBKV, wonach die Schwyzer Bäcker nur mehr solche Lieferanten berücksichtigen würden, die nicht mit dem Beklagten in Geschäftsverbindung stünden.

Sektion Schwyz, Vorort 1928 bis 1934



Jos. Etter, 1888- 1933

Der Kantonalverband wählte an der Delegiertenversammlung vom 4. März. 1928 die Sektion Schwyz zum Vorort. Das Präsidium übernahm Josef Etter (1888- 1933), Klostermühle, Schwyz, das Aktuariat Alois Zuppiger, Ibach, Kassier Alois Rey, Schwyz, Beisitzer Josef Ehrler, Küssnacht, und Walter Rüttimann, Lachen. Schon bald hatte sich der Verbandsvorstand mit der *Statutenrevision* zu befassen. Sie wurde notwendig, da der Bäckermeisterverband nach neuem geltendem Recht nicht mehr eine Genossenschaft im Sinne von Art. 27 des OR war, sondern ein Verein im Sinne des ZGB Art. 60, 2. Abschnitt. Änderungen wurden, ausser im § 1, wenige vorgenommen, hingegen den Statuten neben dem *Geschäftsreglement der Brottaxen- Kommission* noch die *Vereinbarung betr. die Lehrlingsprüfungen* beigeheftet. Im Druck erschienen die Statuten 1931 und fanden an der Delegiertenversammlung vom 8. Dez. 1930 sowie an jener von Küssnacht vom 10. Jan. 1932 die Genehmigung der Delegierten.

Die Vereinbarung betreffend die *Lehrlingsprüfungen* gehen auf ein Abkommen zwischen der kantonalen Lehrlingskommission und dem kantonalen Bäckermeisterverband auf den 1. Juni 1925 zurück, wonach die kantonale Kommission die Abnahme der Fachprüfung der Bäckerlehrlinge dem kantonalen Bäckermeisterverband übertrug. Übrigens führte der Verband über Jahre hinweg eine eigene Fachschule in Wollerau, für die er erhebliche Mittel aufwendete.

1932 wurde der Kantonalverband beim Zentralschweizerischen Müllerverband (ZMV) vorstellig, seine Mitglieder möchten einem Bäcker, welcher sich nicht an die Verbandstatuten halte und Brot zu nicht offiziellen Preisen verkaufe, kein Mehl mehr liefern. Es zeigte sich, dass der ZMV sich nicht zu einer solchen Massnahme bereiterklären wollte, ja, dass sogar einige seiner Verbandsmitglieder dem betreffenden Bäcker Geld geliehen hatten. Inzwischen hatten sich aber die Müller im Kanton Schwyz zu einem eigenen Verband zusammengetan, der sich Innerschweizer Müllerverband (IMV) nannte und bereit war, mit den Bäckern in ein gutes gegenseitiges Verhältnis zu treten. 1933 konnte mit dem IMV eine Vereinbarung getroffen werden, von der man glaubte, sie behebe die ewigen Streitereien um Brotpreis, Mehllieferung und Rückvergütung etc. Der ZMV hielt sich in der Bedienung der Mitglieder des kantonalen Bäckermeisterverbandes sehr zurück, verlangte dann 1934, wenn mit ihm eine Vereinbarung abgeschlossen werden sollte, müssten die Mühle Schuler, Steinen, und die Grotzenmühle Einsiedeln in den ZMV eintreten. All das führte zu einer internen Auseinandersetzung, auf Grund der der amtierende Kantonalpräsident 1934 demissionierte und der Vorort an die Sektion Arth überging. Doch, wenden wir uns wieder den internen Verbandsgeschäften zu.

Der Initiant zur Gründung des kantonal- Schwyz. Bäckermeisterverbandes, Jakob Rickenbach (er schrieb sich zwar von Rickenbach), wurde an der Delegiertenversammlung vom 10. Jan. 1932 in Küssnacht zum *ersten Ehrenmitglied* des Verbandes erkoren. Rickenbach hatte sich während 25 Jahren um das Berufswesen im Kanton und im Schweiz. Zentralverband, in dessen Zentralkomitee er von 1924 bis 1938 Beisitzer war (Ehrenmitglied des SBKV 21. Juni 1938), grösste Verdienste erworben. Er regte auch an, dass anlässlich des silbernen Jubiläums der Sektion Arth- Goldau vom 29. Okt. 1932 der gesamte Kantonalvorstand als Ehrengast eingeladen wurde.

Arth, Vorort von 1934 bis 1949

Wie bereits dargelegt, war der Kantonalpräsident Josef Etter, Schwyz, der neben seinem Beruf als Bäckermeister auch die Klostermühle in Schwyz betrieb, vom Präsidentenamt wegen des Müllerstreites (ZMV/ IMV) zurückgetreten. Leider verstarb er schon am 15. Nov.

1933, erst 55 Jahre alt. Die Delegiertenversammlung 1934, am 4. März in Lachen gehalten, bestellte die Sektion Arth- Goldau als Vorort des Verbandes und Josef Purtschert, zur Mühle, Arth, zum Kantonalpräsidenten. Das Aktuariat übernahm Balz Fassbind, Bäckerei zur Mühle, Oberarth, das Kassieramt Leopold Rickenbach, Arth. Die Sektion Arth- Goldau, welche kurz nach der kantonalen Delegiertenversammlung zusammentrat, beschloss, ihrem Kollegen Purtschert die Arbeiten und Mühen für die Gestaltung des *silbernen Verbandsjubiläums* abzunehmen und schlug dem Kantonalvorstand für diesen Festanlass den 23. Sept. 1934 vor; als Festort sollte Arth bestimmt werden. Als Lokal war die „Krone“ auserwählt worden, das im Besitz von Ehrenmitglied Jakob Rickenbach stand.

Der schönste Sonnenschein war diesem Jubiläumstag beschieden. Man konnte kaum glauben, dass 14 Tage vorher ein ungeheures Gewitter den Talboden von Arth heimgesucht hatte, überall Unheil anrichtete, so zum Beispiel am Haus und in der Umgebung von Bäcker Fassbind in Oberarth. Kurz nach 9 Uhr wurden die Ehrengäste, Zentralpräsident Ad. Ingold und Zentralsekretär Hans Haldemann, beide Bern, sowie die Sektionsvertreter und die übrigen Bäckermeister des Kantons in Goldau empfangen. In Arth entbot man ihnen den Ehrentrunk vor dem reichgezierten Festlokal. Die ordentliche Delegiertenversammlung nahm vom Kantonalpräsidenten einen umfassenden Bericht über die vergangenen 25 Jahre des Verbandslebens entgegen. Hans Haldemann sprach über aktuelle Berufsfragen; es wurde berichtet über das Lehrlingswesen usw. Josef Purtschert konnte verdiente Kollegen ehren: Martin Stählin, Lachen; Karl Bütler, Küssnacht; Martin Gyr, Einsiedeln; Albert Birchler, Einsiedeln. Er versicherte sie bei der Überreichung einer kleinen Ehrengabe, dass diese „Gründer und ständigen Mitarbeiter nie vergessen“ würden.

Beim gemeinsamen Mittagessen sprach der schweizerische Zentralpräsident Adolf Ingold und meinte, dass „intensive Zusammenarbeit grosse Werke zustande bringe“.

Bald nach dem Fest in Arth zeichneten sich schwere dunkle Wolken am politischen Himmel ab. Die Eidgenossenschaft, stets auf die Einfuhr von Lebens- und Nahrungsmitteln aus dem Ausland angewiesen, sah sich vor. 1936 wurde das sog. Vollkornbrot (Schwarzbrot) zur Einführung befohlen. Überhaupt hatten die Bäcker 1936/37 gar arg zu leiden, so unter der wirtschaftlichen Misere, die im Lande herrschte. Sie wurden in ihrem Einkommen benachteiligt durch Arbeitseinstellung in verschiedenen Fabrikbetrieben, durch Bankkrache und die Frankenabwertung usw. Überdies mussten viele Probleme um die Gewerbliche Berufsschule gelöst werden. 1937 kam ein Regierungsratsbeschluss, der vom Bäckerverband die strikte Innehaltung bei der Herstellung des Vollkornbrotes forderte. Man habe festgestellt, dass „in einzelnen Bäckereien zum Hebeln des Vollbrotteiges Halbweissmehl verwendet“ werde, und „angeblich um Arbeit zu sparen, werde für die Herstellung von

Halbweiss- und Vollbrot nur ein Hebel aus Halbweissmehl“ angesetzt. Das sei nach dem Bundesratsbeschluss vom 14. Dez. 1936 nicht zulässig.

Gemäss diesem Beschluss musste das Korn zu 82- 85% ausgemahlen werden. Dabei konnte für einen runden Laib zu ½ Kilo nur 22 Rp., für 1 Kilo nur 35 Rp. verlangt werden; das Halbweissbrot zu 1 Kilo kostete 46 Rp. Am 11. Nov. 1938 gelangte der Kantonalverband an den Regierungsrat mit dem Ansuchen, aus hygienischen und berufsschützenden Gründen ein Hausierverbot für Bäckerei- und Konditoreiwaren zu erlassen. „In der Gegend der March und Höfe kommen solche Hausierer sogar aus den Kantonen St. Gallen und Glarus. Es hat nicht selten betrunkene und ekelhaft aussehende Leute darunter, die sich mit dem Vertrieb von Gebäck jeglicher Art abgeben.“ Ein Hausierverbot wäre gemäss des Handelsgewerbegesetzes wohl leicht durchzuführen. Diese Frage sowie Probleme um den Mehlbezug, betr. den Brot- und MehlpPreis ebenso der Fachschulen in Zug und Wollerau beschäftigten den Vorstand und die Delegierten an zahlreichen ordentlichen und ausserordentlichen Sitzungen. Im Berichtsjahr 1938 wurden 28 Lehrlinge in Zug und 14 in Wollerau beschult, der Verband zählte 80 Mitglieder.

Im Zentralkomitee nahm an der Versammlung in Chur vom 21. Juni 1938 für den zum Ehrenmitglied ernannten Jakob Rickenbach, welcher zurücktrat, Josef Purtschert Einsitz.

Die politische Lage spitzte sich immer mehr zu. Aus der festlich gehobenen Stimmung der Landesausstellung, deren Eröffnung am 6. Mai 1939 eine gewaltige, noch nie dagewesene Manifestation eidgenössischen Sinnes und Willens war, wurde das Schweizervolk unter die Waffen gerufen; am 29. August besetzten unsere Grenzschutztruppen ihre Stellungen; am 2. September erfolgte die Generalmobilmachung, und die Bundesversammlung ernannte Oberstkorpskommandant Henri Guisan zum General der Schweizerarmee. Bald folgten kriegswirtschaftliche Massnahmen. Bäckersoldaten belegten da und dort im Kanton während Stunden die Backstuben unserer Meister; die einzelnen Bäckerbetriebe hatten ausserdem Brot für die Truppen zu liefern. Es erfolgte das Verbot, Weissbrot von über 100g herzustellen, Schiltbrot durfte nicht mehr gebacken werden. Mitte 1940 erging die Weisung, kein eintägiges Brot in den Handel zu bringen. Preisaufschläge wegen Importschwierigkeiten von Korn und Mehl folgten. Im Oktober wurde befohlen, nur mehr 48stündiges Brot den Kunden abzugeben. Vom Schwyzer Regierungsrat erging ein Verbot betr. das Hausieren von Brot und Konditoreiwaren. Im ersten Kriegsjahr, 1940, erhob sich eine langwierige Auseinandersetzung wegen des Brotpreises für ein Kilo- Langbrot mit dem Eidg. Volkswirtschaftsdepartement in Bern und dem Schwyz. Bäckermeisterverband. Die Bäcker hatten den Preis für diesen Brottyp auf 48 Rp. angesetzt, wogegen Bern Einspruch erhob. In mehreren ausführlichen Schreiben wurden dann die Gründe für eine grössere Preiserhöhung als Bern zugestand, dargelegt. MehlpPreise, Kosten für das Brennholz, Aufwendungen für das

Vertragen der Brote in abgelegene Orte ohne eigenen Bäcker, Verluste wegen langdauernder Kreditgewährung an Kunden aus dem Bauernstand usw. Bern blieb hart und drohte mit strenger Bestrafung, wenn der Preis z.B. für das 2-kg-Brot nicht unverzüglich auf 94 Rp. herabgesetzt werde. Was blieb den Bäckermeistern anderes übrig, als zu gehorchen.

Der Bericht über das Jahr 1941 klagt, dass dem Verband nur 88 Bäckermeister angehören, 32 aber fern stehen und trotzdem die Vorteile, welche die Berufsvereinigung erreichte, nützten. 1939 waren es noch 38 Fernstehende, nämlich im Bereich der Sektion Schwyz 13, in jenem der Sektion Einsiedeln 9, in der March 8, in den Höfen 5 und in der Gemeinde Arth 2, wogegen im Bezirk Küssnacht alle Bäcker dem Verband angehörten. Kantonalaktuar Fassbind meldete für 1941: „Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Verfügungen schossen während des Jahres wie Pilze aus dem Boden“: Verbot der Errichtung neuer Betriebe; Zucker, Fett und Milchreduktion an die Bäckerbetriebe; Eierrationierung; Führung der Backkontrolle zu Handen der Behörden; Massnahmen wegen Brotkrankheiten; Anmeldung der Verbandsmitglieder als Grossisten bei der Umsatzsteuerverwaltung in Bern; Vorschriften wegen der Lebensmittelrationierung usw.

Auf den 16. Oktober 1942 erfolgte die Inkraftsetzung der Brotrationierung. Diese für die Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln, vor allem mit Backwaren, war wohl notwendig; aber sie brachte den Bäckern ungeheure Mehrarbeit. Sie wurde im Interesse des Landes gern geleistet. „Hierfür gebührt den Frauen und Töchtern der Bäckermeister ein besonderes Lob; sie hatten nicht nur mehr Umtriebe beim Verkauf, sie mussten auch die eingenommenen Marken auf Bogen kleben.“ 1943 hatte sich der Kantonalverband mit der Frage eines *Gesamtarbeitsvertrages* zu befassen, wobei man sich dahin aussprach, den Gesellen und Lehrlingen vermehrt Familienanschluss zu gewähren, weil sich diese Form der Haltung von Angestellten im Kanton seit je bestens bewährt habe. Ein Streit mit der Preiskontrollstelle wegen des um einen Rappen höhern Brotpreises in der March und in Einsiedeln, der eine Busse für den Verband auslöste, wurde bis ins Berichtsjahr hineingezogen und konnte endlich in befriedigender Weise gelöst werden. Am 7. März 1943 erhielt Josef Bettschart, Einsiedeln, die kantonale Ehrenmitgliedschaft.

Auf den 1. März 1944 erfolgte von Bundesseite die Einführung des Kartoffelbrottes. Die vorgelegte Berechnung für die Bereitstellung des Teiges ergab folgendes: 1 Liter Wasser, 1,350 kg Mehl, 0,350 kg Kartoffeln (oder 0,1 kg Kartoffelmehl) ergab 2,700 kg Teig. Im gleichen Jahr wurde in Arth und Lachen je eine Stelle eingerichtet, wo die Bäcker, sofern sie Militärdienst leisten mussten, eine Arbeitshilfe anfordern könnten. Der Kantonalverband beschloss am 15. April 1945, eine *Stiftung „Fonds für berufliche Bildungszwecke des Kantonal- Schwyz. Bäckermeisterverbandes“* zu errichten und zu diesem Zwecke Fr. 2000.- aus dem Verbandsvermögen beizusteuern. Die bezügliche Rechnung musste der

Kantonalkassier führen. Ein Reglement über die Stiftung und die Vollziehung des Beschlusses stellte der Verband zwar erst am 7. März 1948 (Datum der Stiftungsurkunde) auf. Im Stiftungsreglement ist festgehalten, dass ein Stiftungsrat von drei Mitgliedern für den Fonds verantwortlich sei. Das Vermögen soll verwendet werden:

- vorerst für die Berufs- und Fachschulen für das Bäckergewerbe
- zur Vorbereitung der Lehrlinge auf die Lehrabschlussprüfungen
- für die Förderung und Unterstützung der beruflichen Weiterbildung der Verbandsmitglieder als Vorbereitung für die Meisterprüfung
- zur Unterstützung der beruflichen Weiterbildung durch praktische und geschäftskundliche Kurse für die im Bäckergewerbe beschäftigten Verbandsmitglieder und ihrer Angestellten
- ausnahmsweise zur Unterstützung armer Bäckerlehrlinge.

An und für sich sollten nur die Zinserträge des Fonds ausgeschüttet werden; reichten diese aber nicht aus, die Aufgaben zu erfüllen, konnte vorübergehend auch das Stiftungsvermögen beigezogen werden.

Als anfangs Mai 1945 die Glocken verkündeten, die zerstrittenen Kriegsmächte hätten einen Waffenstillstand geschlossen und unsere eidgenössische Armee entlassen wurde und die Soldaten an den heimischen Herd, nach langer Aktivdienstzeit, zurückkehren durften, haben die verantwortlichen Vorstandsmitglieder des Vororts Arth aufgeatmet. Sie hatten während vieler Jahre ihr Bestes zum Wohl des Kantonalverbandes geleistet und durften des Dankes der Bäckermeister gewiss sein. Waren auch noch nicht alle Kriegsernährungsmassnahmen aufgehoben – das dauerte noch eine geraume Zeit – so blieb es ihnen doch vergönnt, bekennen zu dürfen, sie hätten den Berufsverband durch die schweren Kriegsjahre mit Erfolg und Elan geführt. Sie harrten auf ihrem Posten noch aus bis zum 20. März 1949.

Abschwächung der Eigenständigkeit des Kantonalverbandes

Nach den Jahren des Zweiten Weltkrieges – eigentlich schon teilweise früher – erlahmte die eigenständige Initiative des Kantonalverbandes, und zwar meist aus Gründen, die von auswärts kamen. Er hatte praktisch nur mehr „Briefträgerdienst“ für den SBKV und die Behörden zu leisten, indem er Vorschriften und Weisungen an seine Mitglieder weitergab. Auch berufsinterne Aufgaben wurden mehr oder weniger vom Zentralverband angeregt und durchgeführt, wie die Fachschule Richemont in Luzern, Kurswesen, Fragen der Buchhaltung, Lehrlingswesen, Fürsorgeeinrichtungen, AHV/ IV usw. Da blieb dem kleinen kantonalen Bäckermeisterverband ein enger Raum, eigene und für diesen spezifische Fragen anzugehen.

Es blieb ihm meist nur, Verbandsprobleme weiterzugeben und Kontrollfunktion für die Schweizerische Organisation und die Behörden des Bundes und des Kantons (hier vor allem im Bereich der Lehrlingsausbildung) auszuüben.

Küssnacht, Vorort 1949 bis 1956



Josef Bachmann, 1901 – 1969

Die Delegiertenversammlung vom 20. März 1949 sprach dem so lange im Amt gestandenen Vorstand, vorab dem Kantonalpräsidenten Josef Purtschert und seinem treuen Adlatus, Balz Fassbind, den aufrichtigen Dank aus. Der Vorort ging nun zum ersten Mal an die Sektion Küssnacht über. Diese Sektion bestellte in Josef Bachmann (1901 – 1969) den Kantonalpräsidenten, in Karl Bütler, Hürtelstrasse, den Aktuar und in Josef Ehrler, Hirschen, den Kassier. Beisitzer wurden Josef Purtschert und Alfons Schätti, Lachen. Die Delegiertenversammlung vom 30. März 1952 in Lachen verabschiedete auf Antrag des Vorstandes ein *Reglement über die Verabfolgung von Lehrlingsprämien*. Danach sollte aus den Zinsen des Fonds für berufliche Ausbildung (Bestand Ende 1951: Fr. 9336.-) den drei besten Lehrlingen aus dem Bäcker- und Bäcker/ Patissier- Gewerbe, gestützt auf die Noten der Lehrabschlussprüfung, Barprämien in der Höhe von Fr. 30.-, 20.- und 10.- ausgerichtet werden. Die Prämien wurden in Form von Sparheften verabfolgt. Das hier angeführte Reglement ist am 23. März 1958 in Siebnen neu gefasst worden, und zwar im Sinne der Erhöhung der Beträge auf Fr. 60.-, 40.- und 20.-.

Nach 18 Jahren hatte der Kantonale Bäckermeisterverband, vor allem die Bäckerkollegen aus Einsiedeln, die Ehre, den 67. Verbandstag des Schweiz. Bäcker- und Konditormeisterverbandes in der Waldstatt durchzuführen. An der Tagung, die am 16./17. Juni 1952 gehalten wurde, nahmen die Delegierten in überaus grosser Zahl teil, und es wurde ihnen als Rahmenprogramm zu den Verbandsverhandlungen auch eine überaus originelle Unterhaltung geboten. Josef Kälin, Bäckermeister, als OK- Präsident hatte beste Mitarbeiter,

so dass die Gäste voll schönster Eindrücke Einsiedeln verlassen konnten. Kantonalpräsident Josef Bachmann war als Ehrengast geladen. Für die Delegiertenversammlung stellte das Kloster den Fürstensaal zur Verfügung. Unter der Gesamtleitung von Lehrer Georg Ochsner, Bennau, boten die Waldleute im Gesellenhaus unter dem Motto „dr Beck Bünzli goht i d Ferie“ eine unterhaltsame Feier.

Am 20. Nov. 1952 musste mit dem Vertreter der Regierung, Landammann Dr. V. Schwander (RR 1932- 1960) eine Zusammenkunft gehalten werden wegen der *Nachtarbeit jugendlicher Bäcker*, ausgelöst aufgrund der Internationalen Arbeitskonvention und des sich darauf abstützenden Bundesgesetzes. Danach durften Lehrlinge nicht vor 5 Uhr zur Arbeit herangezogen werden. Um eine gute Berufsausbildung zu vermitteln, stellten sich die Bäcker auf den Standpunkt, dass sie ja keine Nachtarbeit, sondern Früharbeit leisten und bereits meistens um 04.00 Uhr ihre Arbeit aufnehmen müssten. Mit dieser Stellungnahme erklärte sich der Vorsteher des Erziehungsdepartementes so lange einverstanden, als keine Klagen kämen und eine gute Berufslehre garantiert sei.

An der 43. Delegiertenversammlung 1953 in Schwyz konnten erstmals drei Lehrlinge mit einer Ehrengabe ausgezeichnet werden: F. Marty bei B. Fassbind, Oberarth; Al. Brand bei J. Ehrler, Küssnacht, und X. Perler bei A. Pfenninger, Goldau. Weitere Geschäfte waren damals: Organisation von Lehrmeisterkursen; Fragen des Lehrlingswesens usw. Der Lehrmeisterkurs fand im gleichen Jahr in Biberbrugg statt. Dabei referierten F. Husi über die „Berufswahl“, Dom. Kennel über die „Gesetzlichen Grundlagen der Lehrlingsausbildung“, Direktor Vogt, Luzern, über das „Vorgehen der Lehrmeister bei der Ausbildung junger Bäcker“, und Alfons Schätti über „Der Lehrling während der Probezeit“.

Das Vorortssystem wird aufgehoben

An der Hauptversammlung des Jahres 1954 in Arth hatten sich die Delegierten neben der Behandlung der üblichen Verbandsgeschäfte mit der Frage auseinanderzusetzen, ob das bisherige *Vorortssystem* beibehalten werden solle oder aufzuheben sei, wobei sich Ehrenmitglied Balz Fassbind vehement für eine „Dezentralisation“ einsetzte. Man einigte sich dahin, dass der bisherige Vorstand noch ein Jahr lang sein Amt ausüben möge; hingegen sollte er die Revision der Statuten im Sinne einer neuen Vorstandsbestellung an die Hand nehmen. Das Geschäft kam an der Präsidentenkonferenz im November 1954 erneut zur Sprache, eine Lösung aber erst 1955 zustande. Obwohl Zentralkomiteemitglied J. Purtschert den bisherigen Vorort Küssnacht zur Wiederwahl in Vorschlag brachte, gewann Balz Fassbind mit seinem Antrag die Mehrheit der Stimmen. Demnach wurden nun neuer Kantonspräsident Hans Purtschert, Mühle, Arth; Vizepräsident Hans Rey, Schwyz; Aktuar

der bisherige Schriftführer Karl Bütler, Küssnacht. Später bestellte die Sektion March in Josef Bamert, Tuggen, den Kassier. Als Beisitzer amtierten Josef Kälin, Einsiedeln, und Hans Kümin, Wollerau. 1956 erhielt der Kantonalvorstand den Auftrag, neue Statuten zu entwerfen und sie der Delegiertenversammlung zu unterbreiten. An der gleichen Zusammenkunft wurde alt Kassier Josef Ehrler, Küssnacht, zum Ehrenmitglied ernannt und ihm ein Zinnkrug übergeben.



Hans Purtschert, 1920-1982

Weil 1957 die Delegierten des Schweiz. Gehilfenverbandes in Lachen tagten, delegierte der Vorstand zwei seiner Mitglieder, um dort den Kantonalen Bäckermeisterverband zu vertreten.

In Einsiedeln musste Hans Purtschert am 17. März 1957 erstmals auf die Migros hinweisen, welche im Kanton Schwyz durch ihre Verkaufswagen eine ziemlich grosse Kundschaft bediene. Man erachtete das Vorgehen dieses Grossverteilers als Eingriff in die Tätigkeit der einheimischen Bäcker. Schwierigkeiten bereitete auch die Einführung der Fünftagewoche beim angestellten Personal. 1958 musste der Verband an seiner Hauptversammlung wegen Todesfalls zweier Vorstandsmitglieder Ersatzwahlen treffen. Für Alfons Schätti wurde Martin Stähli, Vertreter der Sektion March, und für Josef Kälin sel. Alfred Grätzer, Einsiedeln, gewählt, welchen aber schon zwei Monate später Franz Kälin ablöste.

Bereits damals machte man im Vorstand Pläne, wie die goldene Jubiläumsfeier des Kantonalverbandes begangen werden könnte; doch sollte die ordentliche Delegiertenversammlung am Gründungsort Arth gehalten werden. Dort wurde am 22. März 1959 der Vorstand in der bisherigen Zusammensetzung bestätigt; neu als Zentralkomitee-Mitglied beliebte Hans Rey, Schwyz, der Josef Purtschert ersetzte.

Goldene Jubiläumsfeier in Einsiedeln, 22. April 1959. In der Waldstatt Einsiedeln beging der Kantonal- Schwyzerische Bäckermeisterverband sein goldenes Jubiläum. Er durfte das in der

frohen Überzeugung tun, während 50 Jahren sich immer für den Berufsstand ehrenhaft eingesetzt zu haben. Um 9.30 Uhr feierte Abt Dr. P. Benno Gut in der Gnadenkapelle eine heilige Messe und gedachte dabei der bereits verstorbenen Gründer und der heimgegangenen Verbandsmitglieder. Nach dem Gottesdienst war Gelegenheit geboten, unter kundiger Führung das Kloster U.L. Frau zu besichtigen. Dann spendierte Bäckermeister Franz Kälin im Bären einen Aperero. Zum Mittagessen traf man sich im Gesellenhaus. Beim Mittagmahl und bei der nachfolgenden Jubiläumsfeier waren zahlreiche Gäste anwesend: Landammann Fritz Husi, Ratsherr Lienert, beide Einsiedeln; Zentralpräsident. F. Schaich vom Schweiz. Bäckermeisterverband; K. Dobler für die Fachschule SBKV in Luzern; die befreundeten Präsidenten benachbarter Bäckermeisterverbände (Luzern, Uri, Zug); Delegierte des Urschweiz. Konditorenmeisterverbandes, der Urschweiz. Lebensmittel-Untersuchungsanstalt in Brunnen, der Müllervereinigung Innerschweiz- Zürich, des Kantonalen Gewerbeverbandes, des Lehrlingsamtes und der beiden Berufsschulen, der Berufsberatung, des Bäcker- und Konditoren- Personalverbandes Sektion Einsiedeln. Die Jubiläumsfeier war gekennzeichnet durch die Begrüssungsansprache des Kantonalpräsidenten Hans Purtschert sowie derjenigen des Zentralsekretärs Dr. B. Heilinger, Bern. Dann folgte in verschiedenen Bildern das „Lob des Bäckerstandes“ unter dem Motto „Gottlob, dass ich ein Bäcker bin“ (Verfasser: Wernerkarl Kälin). Dabei gingen die Spieler in Mundartversen auf die Gründung des Verbandes ein und nahmen sogar die Ehrung der noch lebenden Mitbegründer des Verbandes vor: Martin Gyr, Drei Herzen; Josef Bettschart, Merkur, Einsiedeln, und Josef Purtschert, Arth, alles verdiente Ehrenmitglieder.

„Gottlob, dass ich ein Bäcker bin;
ich mein, ich bin`s in Ehren.
Und dass ich habe frohen Sinn,
soll mir kein Teufel wehren.“

In der der Jubiläumsversammlung folgenden Vorstandssitzung musste vom Wegzug des Kassiers Josef Bamert aus dem Kanton Kenntnis genommen werden. Seine Aufgabe übernahm Walter Stocker, Freienbach.

1960, wie schon manchmal, oblag dem Vorstand, den Preis für die verschiedenen Brote festzulegen, das aus Gründen des Mehlspreises, der neuen Sozialschulden usw. Für Ruchbrot sollte er je nach Sektion zwischen Fr. 1.35 und Fr. 1.45 je 4 Pfänder betragen; für Weissbrot gleichen Gewichts zwischen Fr. 1.55 und Fr. 1.66, wobei Küssnacht die höchsten Preise verzeichnete.

An der 50. Delegiertenversammlung in Schwyz mussten einige Beiträge an die Sektionen wegen Auflösung mehrerer Bäckereibetriebe und der damit möglichen Nichtwiedereröffnung

besprochen werden. Dazu war ja schliesslich der *Selbsthilfefonds* vorhanden, der über Fr. 15314.- verfügte. Diese Gesuchsbewilligungen erforderten die Neufassung des „*Reglements über die Errichtung und Verwendung des Selbsthilfe- Fonds*“.

Als Zweckartikel sei genannt: „Der Selbsthilfe- Fonds wird gebildet mit der Zweckbestimmung, die Erstellung und Neueröffnung von Bäckereien im Kantonsgebiet wenn möglich zu verhindern und zur Ablösung von bestehenden Bäckereien“. Die Äufnung desselben erfolgte durch die Müllerrückvergütungen. „Soll ein Beitrag ausgerichtet werden, so haben die zuständigen Sektionen ein Hilfeleistungsgesuch an den Kantonalvorstand zu richten. Ein Beitrag kann nur geleistet werden, wenn die gesuchstellende Sektion selber mindestens einen gleich hohen Betrag aufbringt“.

Am 31. März 1961 ergab sich im Vorstand eine Änderung, indem der Vertreter der Sektion March, Hans Büttikofer, Lachen, für den bisherigen Aktuar Karl Bütler, Küssnacht, das Schreiberamt übernehmen musste. Der Küssnachter Johann Ineichen blieb Beisitzer. Bütler erhielt für seine langjährigen guten Dienste die Ehrenmitgliedschaft zuerkannt.

Neue Statuten beschloss der Kantonalverband am 12. August 1961 in Küssnacht. Überholte Artikel wurden ausgemerzt und das „Verbandsgesetz“ den neuen Zeiten und Forderungen angepasst. Von einem Vorort ist nicht mehr die Rede. Organe des Verbandes sind nur mehr: Delegiertenversammlung, Präsidentenkonferenz, Brottaxkommission, Kantonalvorstand, Stiftungsrat, Revisoren und die kantonale Bäckertagung. Die Delegiertenversammlung wurde nicht mehr bindend für den Monat März vorgesehen; sie sollte im Laufe des 1. Quartals eines Jahres gehalten werden. Erstmals billigte man offiziell den Vorstandsmitgliedern eine Sitzungsentschädigung zu; zwar hatte man schon früher von Fall zu Fall Spesenvergütungen ausgerichtet. Nachdem die neuen Statuten 5 bis 7 Vorstandsmitglieder vorsahen, trat Candid Strelbel, Goldau, dem Vorstand bei, eine Wahl, die an sich logisch war, da ja „jede Sektion im Kantonalvorstand vertreten“ sein sollte. 1963 wurden die bereits genehmigten Statuten zum Druck befördert und diesen, wie früher, das Reglement über die Brottaxenkommission beigelegt.



Impressionen vom Bäckermeister- Kongress 1978 in Einsiedeln

Um eine vorgesehene Zentralkomiteesitzung in Schwyz in diesem Jahr organisieren zu können, bewilligte der Vorstand einen Finanzbeitrag, Dem verdienten Fachlehrer, Kaspar Stüssi, Wollerau, sprach der Verband 1965 die Ehrenmitgliedschaft zu und stattete damit den Dank für dessen jahrelang bestens geleisteten Dienste in der Ausbildung des Berufsnachwuchses ab. Er erhielt, wie später, auch Schulvorsteher Emil Stamm, Lachen, eine von Hans Schilter, Goldau, geschaffene Wappenscheibe.

Mit dem Berichtsjahr 1965 trat die *Lehrlingsausbildung* in eine neue Phase. Seit 1937 bestanden an verschiedenen Orten gewerbliche Berufsschulen. Die Bäckerlehrlinge erhielten in den Schul- und Berufskundefächern Unterricht in Zug (Innerschwyz), jene aus dem Raum Ausserschwyz in Wollerau. Kaspar Stüssi waltete als ausgewiesener tüchtiger Fachlehrer und Chef der Prüfungen. Mit dem neuen Berufsbildungsgesetz von 1965 änderte der Kanton Schwyz die Grundkonzeption des Berufsbildungswesens, indem die Berufsschulen auf die

verkehrsmässig günstig gelegenen Orte Goldau und Pfäffikon zentralisiert wurden. Das Berufsschulhaus Goldau konnte 1967 bezogen werden, das von Pfäffikon 1969. Die einzelnen Berufsverbände hatten es übernommen, die berufsspezifischen Fachzimmer in den Berufsschulen selbst zu installieren und mit Maschinen und Mobiliar auszurüsten. In diesem Sinne übernahm es der Kantonale Bäckermeisterverband, seine Unterstützung der Fachabteilungen in Goldau und Pfäffikon zu leihen, was für ihn wie die einzelnen Lehrmeister eine grosse Aufgabe bedeutete. 1967 leistete er für Goldau seinen Teil, später aber, in vermehrter Masse, für Pfäffikon. Dafür setzten sich Fachlehrer Stüssi und Zentralkomiteemitglied Candid Strebel mit aller Kraft ein.

1968 wurde Strebel im Vorstand des SBKV durch Franz Kälin, Bären, Einsiedeln, ersetzt. 1971 galt es, für den zum Sektionspräsidenten der March gewählten Aktuar Hans Büttikofer einen neuen Schreiber zu bestimmen. Aus der Wahl ging Alfred Bähler, Lachen, hervor. Büttikofer blieb neben den andern Sektionspräsidenten Franz Kälin und Othmar Hänggi Beisitzer. Erstmals hatte man sich im Berichtsjahr mit der Durchführung von *Lehrmeisterkursen* zu befassen, welche vom kantonalen Berufsbildungsgesetz gefordert wurden. Die Delegiertenversammlung vom 25. März 1972 in Ibach fasste auf Antrag des Kantonalvorstandes den Beschluss, den Berufsbildungsfonds aufzuheben und dem Vereinsvermögen zuzuführen. Doch sollten weiterhin Kurse subventioniert und die Prämien an die besten Lehrlinge bei den Abschlussprüfungen ausbezahlt werden. Den beiden Bäcker- und Konditorfachschulen Goldau und Pfäffikon liess man fortan einen jährlichen Beitrag von Fr. 500.- zukommen. In Ibach musste der Verband, wie das früher öfters schon der Fall war, von der Einführung neuer Brottypen (diesmal vom Joghurtbrot) Kenntnis nehmen. Neue Brotarten erforderten von den Meistern wie den Angestellten stets Umstellung und Neuprobieren, bis diese Brote dem Kunden angeboten werden durften.

Dass die Umstellung des Volksschulbeginns auch auf das Berufsbildungswesen seinen Einfluss hatte, insbesondere die Frage, ob der Fachunterricht ebenfalls auf den Sommer verschoben werden sollte, versteht sich von selbst, weil dann die einzelnen Schulbeginne bzw. – schlüsse – Volks- und Berufsschule - divergierten. Bekanntlich kam es im Kanton Schwyz zu einer zweiten Volksabstimmung, wonach der Volksschulbeginn vom eingeführten Sommertermin wieder auf den Frühling zurückverlegt werden musste und damit für die Berufsschule alles gleich blieb wie früher.

Zwei interessante Anträge fanden an der Vorstandssitzung vom 16. Febr. 1974 Behandlung: Gründung einer *kantonalen Bäcker- Frauen- Bewegung*, die in die Wege geleitet wurde, und Sammlung aller den Verband betreffenden Akten und Archivalien sowie von Gegenständen und überkommenen Bäckerutensilien, welche im Zunfthaus zum Bären, Einsiedeln, deponiert werden könnten.

Neuer Präsident und ein Ehrenpräsident



Franz Kälin, 1975-

Nach 20jähriger verdienstvoller Präsidialtätigkeit verzichtete Hans Purtschert an der Delegiertenversammlung vom 14. April 1975 in Einsiedeln auf eine Wiederwahl. Den Rücktritt nahm auch Vizepräsident Hans Rey, Schwyz. Der neue Vorstand setzte sich wie folgt zusammen: Präsident Franz Kälin, Einsiedeln; Kassier Walter Stocker, Freienbach; Aktuar Fredy Bähler. Dazu kamen noch die Sektionspräsidenten Hansruedi Schwegler als Vizepräsident, Sektion Schwyz; Jörg Felchlin, Sektion Arth- Goldau; Edi Luternauer, Sektion Einsiedeln; Hans Büttikofer, Sektion March, und Othmar Hänggi, Sektion Küssnacht. Hans Purtschert, Arth, erhielt die Auszeichnung, fortan als *Ehrenpräsident* zu amten; Ehrenmitglieder wurden Hans Rey, Franz Kälin, Hans Büttikofer und Walter Stocker. Sie wurden alle mit einer Wappenscheibe (mit dem Berufspatron) und einem Früchtekorb geehrt. Anerkennung brachte man auch Kaspar Stüssi entgegen, welcher während 20 Jahren Obmann der Prüfungskommission war. Er wurde von Hans Rey abgelöst.

Durch Sparsamkeit und haushälterischen Sinn der Kassenverwalter war das Verbandsvermögen im Jahre 1975 auf Fr. 73 000.- angewachsen. Der Verband verzichtete, in Berücksichtigung dieses hohen Vermögens, auf die Erhebung eines Vereinsbeitrages, wobei allerdings die Ansicht vorherrschte, wenn einmal die Mittel nicht mehr ausreichten, auf diesen Beschluss zurückzukommen.

1976 erliess der neue Obmann der Prüfungskommission für die Bäckerlehrlinge ein Merkblatt für die Experten. In seinen Sitzungen des genannten Jahres konnte der Präsident von verschiedenen Angeboten der PISTOR berichten, ebenso Hans Rey von der PRIVAS; weiter nahm man Informationen entgegen über die Fürsorgekasse des SBKV sowie den Bericht des Werbeobmanns Bachmann, Küssnacht, über vergangene und künftige Aktionen

des Schweiz. Verbandes (Pastetli, Walliser Birnen- Torte, Weltcup- Brötli usw.). Viel zu reden gab der *Gesamtarbeitsvertrag*, wovon der Personalverband sich eine Arbeitszeitverkürzung erhoffte.

Erfreulich war der Bericht über die Tätigkeit der *Bäcker- Frauenvereinigung*, die abwechslungsreiche, instruktive Zusammenkünfte abhalten durfte (Gründung: 20. April 1977). Das seinerzeitige zweite Postulat, die Vereinsakten zu sammeln, fand hingegen bis in die neueste Zeit hinein keine Realisation. Leider! Hingegen findet der interessierte Besucher in der Einsiedler Zunftstube zum Bären einige wertvolle Gegenstände der alten Bäckerzunft des Waldstatt: Siegelstempel, Zunftbrief, Silberbecher, Zunftlade usw.

Die Hauptversammlung 1976 in Küssnacht befasste sich mit einem Antrag der Sektion Schwyz, wonach die Rückvergütungen der Müller unter die Sektionen verteilt werden sollten, die bis anhin in die Verbandskasse flossen, d.h. 700 Franken für die Fachkurse sollten in der Verbandskasse bleiben, hingegen die 1500 Franken, welche bislang in den Selbsthilfefonds abgezweigt wurden, nach dem Verhältnis der Mitgliederzahl an die Sektionen gehen.

1978, am 12./13. Juni hatte Einsiedeln erneut die Ehre, die Mitglieder des Schweizerischen Bäcker- Konditorenmeister- Verbandes zum 3. Kongress (jetzt heisst es nicht mehr Bäckertagung) beherbergen zu können. Als Tagungsräume dienten die Säle des Dorfzentrums. Vor Beginn des Kongresses, an einem herrlich strahlenden Sommertag, sollte ein Umzug mit folkloristischen Gruppen aus allen Kantonen den Reichtum der Schweiz an regionalen, eigenständigen Brotspezialitäten zeigen und wieder einmal in Erinnerung rufen. Über 30 Gruppen aus allen Orten und Kantonen gestalteten einen herrlichen schönen Umzug, wobei Tausende von Zuschauern spontan Beifall spendeten. Das Kompliment für die Organisatoren spendete die Verbandsspitze eine Woche nach dem Kongress in der Bäcker- Konditor- Zeitung mit dem Übertitel „Wir erlebten in Einsiedeln einen unvergesslichen Tag“. Dass neben der Behandlung der zahlreichen Traktanden und der Anhörung vieler Referate auch die gemütliche Seite bei der Bäckerzusammenkunft nicht fehlen durfte, hatten die Waldleute wohl verstanden und sich alle Mühe gegeben, frohe Stunden zu bereiten. Für den Kantonalverband und die durchführende Sektion Einsiedeln ergab der Bäckerkongress auch einen ansehnlichen Zustupf in die Kasse. Für besondere Verdienste an diesem Kongress erhielt Leo Grätzer, Einsiedeln, die Ehrenmitgliedschaft. In diesem Jahr, das für den Kantonalverband viel Arbeit, aber auch Ehre gebracht hatte, durfte die Sektion March- Höfe des Schweizerischen Bäcker- und Konditorei- Personalverbandes ihr 30jähriges Bestehen feiern. Natürlich freuten sich auch die Meister an diesem Anlass mit und gedachten dankbar der guten Dienste, die ihnen Bäckergehilfen und das Konditoreipersonal jahraus, jahrein leisteten.

Am 29. August 1979 beging der Kantonalverband in Brunnen die Feier „70 Jahre Bäcker- und Konditorenmeister- Verband“. Der Anlass mit seinem „reichhaltigen, ausgezeichneten Essen“ sollte ein Vorgeschmack auf die Feier des 75. Bestehens sein und ist allen Teilnehmern noch in bester Erinnerung.

Neue Statuten brachte der Beschluss der Delegiertenversammlung vom 7. April in Freienbach. Sie leiteten eine neue Zeit im Verbande ein. Hans Rey hatte sie mit einem eigens bestellten Komitee entworfen und bei seinen Kollegen Anklang gefunden. Danach ist Sitz und Domizil des Verbandes jeweils der Wohnort des amtierenden Präsidenten. Als Zweckartikel wurde festgehalten: „Der Verband bezweckt, die Interessen des Bäcker- Konditoren- Gewerbes, seiner Sektionen und seiner Mitglieder zu fördern und zu wahren. Dieser Zweck soll erreicht werden durch: Veranstaltung von Tagungen, Fachkursen und Vorträgen, Durchführung von Lehrabschlussprüfungen und den Anschluss an den Kantonalen Gewerbeverband.“ Als Organe sind genannt: Delegiertenversammlung, Vorstand und Revisoren. Die Delegiertenversammlung hat wechselweise in den einzelnen Sektionen jährlich stattzufinden, ausserordentliche je nach Notwendigkeit. Neu im Vorstand hat – wie schon lange gute Übung – der Obmann der Prüfungskommission Sitz und Stimme.

Möge dem Bäcker- Konditorenstand im Kanton Schwyz auch nach der Feier seines 75jährigen Bestehens in Einsiedeln vom 18. März 1984 viel Erfolg, Befriedigung und Glück beschieden sein! Das wünscht dem Vorstandsvorstand und allen Mitgliedern, in der Kenntnis der hohen Bedeutung dieses Berufsstandes

Der Chronist

Kantonalvorstand:

Präsident	Franz Kälin, Einsiedeln
Vizepräsident	Hansruedi Schwegler, Ibach
Kassier	Walter Stocker, Freienbach
Aktuar	Fredy Bähler, Lachen
Lehrlingsobmann	Hans Rey, sen., Schwyz
Beisitzer	Hans Bachmann, Küssnacht Hans Büttikofer, Lachen Edy Luternauer, Einsiedeln Josef Pfenninger, Goldau

Hans Rey, jun., Schwyz

2. Teil:

Die ersten Aufzeichnungen des Protokollbuches beginnen mit dem Titel: „*Gründung des kantonalen schwyzerischen Bäckermeister- Verbandes*“. Es folgen dann die Berichte der Vorbereitungsversammlungen.

Der Kantonal- Schwyzerische Bäcker- Konditorenmeister- Verband wurde am 25. April 1909 in Brunnen gegründet. Das Protokollbuch enthält dann als nächstes das 28 Punkte umfassende Verbandsrecht, die Statuten. Am 8. August 1909 wurden dann in Rothenthurm die Statuten genehmigt.

Seither praktisch gleich geblieben ist bis heute der Aufbau der Protokollberichte mit der Traktandenliste.

Jac. v. Rickenbach war Vorsitzender der Gründungskommission des Kantonal- Schwyzerischen Bäckermeisterverbandes. Der Verband setzte sich zusammen aus den schon bestehenden Sektionen Schwyz (1895), Einsiedeln (1898), March (1906), Arth und Höfe (1907). Erster Verbandspräsident war Carl Bolting von Schwyz.

Schon seit Beginn weg gab es für den jeweiligen Vorstand viel Arbeit zu erledigen, und man traf sich schon damals zu vielen Sitzungen; zum Wohle der Bäckerschaft und des einzelnen Mitgliedes.

Dank seiner Erfahrungen und Tatendrang wurde Jac. v. Rickenbach im Jahre 1924 am Verbandstag in Einsiedeln als erster Vertreter des Kantons Schwyz in das Zentralkomitee gewählt. 1932 schrieb er folgendes Namensverzeichnis auf, welches auf frühere Zeiten hinweist:

„Von unserm Lokalhistoriker Herrn Gem. Präsident Buchdrucker Anton Blum- Rickenbach sel. ist mir das aus alten Schriften gesammelte, nachfolgende Verzeichnis über darin benamste Bäckermeister übergeben worden:

In den alten Rechnungen der Spendvögte von Arth figurieren:

- | | |
|------|--|
| 1667 | Bäckermeister Jörg Heinzer |
| 1668 | Bäckermeister B.M. Heinrich v. Rickenbach. |
| 1669 | Bäckermeister Hans Fischlin |
| 1671 | Bäckermeister Ronimuss Jneichen |

- 1677 Bäckermeister Josef Fläckle
- 1678 Bäckermeister Ronimuss Wäbtle
- 1680/85 Bäckermeister Hans Fischli
- 1686 Bäckermeister Franz Fassbind z. Mühle in Oberarth
- 1699 Bäckermeister Meinrad Eichhorn
- 1700 Bäckermeister Balz v. Hospenthal (Kerzenwart)
- 1701 Bäckermeister Jos. Schindler
- 1703 Bäckermeister Alois Heinzer
- 1706 Bäckermeister Jos. Fischli. „Zwissyem“

Aus den alten Bruderschaftsrodel der St. Michelsbruderschaft:

- 1763 Bäckermeister Fassbind und Rickenbach“

In der Krone in Arth feierte man 1934 am Sonntag den 23. September das 25- jährige Jubiläum mit einem einfachen, schlichten Festchen.

Eine bis heute wichtige Aufgabe unseres Verbandes war und ist die Lehrlingsausbildung. 1936 wurde die Fachschule Zug, Schwyz gegründet. (Eröffnung am 20. April). 26 Lehrlinge aus dem Kant. Zug & Schwyz waren zum ersten Schulbesuch erschienen. Jac. v. Rickenbach war Mitglied der Fachschulkommission. Infolge der geringen Zahl von Lehrlingen im innern Teil des Kant. Schwyz besuchten sie dazumal die Fachschule in Zug. „Pro Woche sind 5 Stunden in Aussicht genommen. Jährlich sind mindestens 200 Schulstunden zu besuchen. Kursgeld Fr. 30.- pro Jahr.“

Einführung des „Schwarzbrottes“: Kantonale Brottaxsitzung in der Krone, Arth, 27. Dezember 1936: „Gestützt auf die Einführung des neuen „Vollbrottes“ musste der Halbweissbrotpreis erhöht werden, eben dasselbe erfuhren die verschiedenen Mehlsorten. Im Beisein des Herrn Reg. rat Dr. Schwander, Vorsteher der Lebensmittelverordnung & Preisbildungskontrolle, konnte nachfolgender Brot- & Mehl- Preis vereinbart werden. Das Vollbrot wurde mit dem alten Preis vereinbart: 500gr. 21 Cts.; 1 Kg. 37 Cts.; 2 Kg. 72 Cts.

Halbweiss: 500gr. 26 Cts.; 1 Kg. 46 Cts.; 2 Kg. 90 Cts.... Der Anfang der neuen Brotsorte wurde auf den 4. Januar 1937 fest gesetzt....

Mitgliederbestand auf 31.12.1936: 82 Mitglieder“

Der Kaufbuchvertrag regelte die Handelsbeziehungen zwischen den Bäckern und den Müllern.

Im Jahre 1940 zählte der Verband drei Ehrenmitglieder und 79 Mitglieder. Der Jahresbeitrag pro Mitglied betrug Fr. 5.—. 24 Lehrlinge besuchten die Fachschule (Berufsschule) in Zug und sieben jene in Wollerau.

Im selben Jahr trat auch ein neues Lehrlingsgesetz in Kraft: „Nach dem neuen Lehrlingsgesetz lautet die Berufsbezeichnung Bäcker- Patissier. Es dürfen somit keine Lehrlinge mit der Bezeichnung Bäcker- Konditor ausgebildet werden. Die Lehrzeit muss auch der Bezeichnung entsprechen. Für Bäcker ist es bestimmt eine 2-jährige Lehrzeit, für Bäcker-Patissier eine Lehrzeit von 3 Jahren. Das Lehrlingsgesetz ist seit 1940 in Kraft und es dürfen Lehrverhältnisse nur noch nach den neuen Vorschriften abgeschlossen.“
Die jährlichen Schulstunden waren festgesetzt auf 240.

Welche Bedeutung das tägliche Brot im Leben unserer Vorfahren hatte, tat schon am 50. Jahrsjubiläum Werner Karl Kälin vortrefflich in Versform kund:

*„Dem seit me jetzt die guet alt Zyt
es isch au due scho mängs verhyt
Eis ämel isch dä sicher gwüss,
Broud hends gmacht mit Meisterflyss.
Broud isch rar gsi, währli au,
hend Ruuchbroud gha, fascht sandsteigrau
Dr Hunger isch i altä Zyte
hie und da durs Ländli gritä.
Ae hertä Hunger, groussi Nout
Keis Chore und keis bitzli Broud
Gschichtbüecher lis nur durä
Hörtisch gli uf mit d'im Murrä
Chrieg und Nout tüend Blätter fülle
Chrieg und Nout nas Herrgotts Wille
Hunger hend mir keine gha
Dank üsere Bäcke, hät jede sis Brödli gha.“*

Die Zeit um die zwei Weltkriege waren schwierige Zeiten für die Bäckermeister und für das ganze Volk. Einige Beispiele sind die Rationierung von Nahrungsmitteln, Zurverfügungstellung der Backstuben an die Armee, Umsatzsteuer, Mehl- und Brotmarken, das Kartoffelbrot (Einführung am 1. März 1944) und Mehlpflichtlager. Während der Kriegsjahre wurde die Beschaffung von genügend Brennholz immer schwieriger.

Geschäftsleitungssitzung vom 21. August 1940 in der Krone, Arth:

„Der Vorsitzende berichtet, dass ab 22. August 1940 bis 13. Okt. für die Konsumenten die Lebensmittel wie Oel, Mehl, Mais, Teigwaren, Hülsenfrüchten gesperrt werden.“

4. November 1940:

„Zweite Verfügung im Frischbrotverbot. Ab diesem Termin darf das Brot erst nach 48 Stunden in den Verkauf gebracht werden. Übertretungen werden mit schweren Bussen belegt.“

Auf der Innenseite des Protokollbuches der Brottaxen- Kommission (1914- 1954) befindet sich folgender Zeitungsausschnitt:

„Ein Zeitungsausschnitt aus den Kriegsjahren 1941.

Heiliges Brot

m. Unsere Brotgetreideversorgung hat sich offenbar in den letzten Monaten erfreulich gebessert. Jedenfalls konnte Bundesrat *Dr. Stampfli* über den Stand der Vorräte erfreulich *beruhigende Mitteilungen* machen. Freilich gehört dazu die pflichtgemässe Ablieferung der Inlandernte an den Bund. Andererseits sollte nun allgemein bekannt sein und auch entsprechend gewürdigt werden, dass der Bund auf jedes Kilo Brot 20 Rappen bezahlt, d.h. die Differenz zwischen Gestehungskosten und dem niedrig gehaltenen Verkaufspreis trägt. Das kostet den Bund bis Ende dieses Jahres 52 Millionen Fr., wozu die damit in Zusammenhang stehende Verbilligung der Futtermittel mit rund 40 Mill. Fr. kommt.

Wir haben also nicht nur *rationsfreies*, wir haben auch *billiges Brot*. Der Preis wird sich im kommenden Winter gemäss den vom Bundesrat abgegebenen Erklärungen nicht ändern, wie auch offenbar eine Rationierung nicht beabsichtigt ist. Das sollte nun aber die moralische Verpflichtung jedes Konsumenten in sich schliessen, nicht immer an der Qualität des Brotes herumzumeckern und vor allem jedes Vergeuden und Verschwenden zu unterlassen. Wenn es tatsächlich noch vorkommt, dass in Abfallkübeln Brotresten gefunden werden, so verrät das eine bedenkliche Mentalität und ein unverzeihliches Unvermögen zu sorgsamem Haushalten. Wenn eine Hausfrau noch nicht weiss, was alles mit Brotresten etwa an fleischlosen Tagen sich herrichten lässt, wenn „schnäderfrässigen“ Kindern erlaubt wird, Brot zu schänden, dann hat die harte Zeit erzieherisch noch wenig gewirkt.

Unser täglich Brot, nach dem Millionen von Menschen beten, das jetzt selbst in grossen Produktionsländern rationiert ist, sei uns heilig.“

Aus einer Regelung des Kant. Handwerk und Gewerbeverbandes vom 21. März 1941 gehen folgende Ladenöffnungszeiten hervor:

„1./ Sonntagsladenschluss.

An Sonntagen und Feiertagen bleiben die Ladengeschäfte den ganzen Tag geschlossen. Den Bäckereien, Molkereien und Metzgereien ist es gestattet, am Sonntag- Vormittag während 2 Stunden die Geschäfte offen zu halten gemäss örtlicher Vereinbarung (Bäckereien 10 bis 12 Uhr). Das Konditoreigewerbe fällt nicht unter diesen Beschluss.

2./ Werktagladenschluss.

An Werktagen sind die Ladengeschäfte von 7,30 bis 19,00 Uhr geöffnet. Die Bäckereien, Metzgereien und Molkereien können die Verkaufsgeschäfte von 6,30 bis 19,00 Uhr offen halten.“

Wo besondere Verhältnisse vorlagen, wie Fremden-, Reise-, Sport- und Pilgerverkehr, gab es spezielle Beschlüsse des Kantonsrates.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Verfügungen schossen während des Jahres 1941 wie Pilze aus dem Boden. Einige dieser Vorkommnisse sind oben schon erwähnt worden. „Als besondere sind noch zu erwähnen: Das Verbot der Errichtung neuer Betriebe, Zucker- Fett- und Milchreduktionen sowie Eierrationierung. Die Mehlausbeute wurde v. 85 auf 90 und mehr % hinauf getrieben.“

Die Brotpreise wurden von der eidg. Preiskontrollstelle vorgeschrieben. 1942 waren es folgende:

1 Pfund = 33 Cts, 1 Kg. = 57 Rp, 2 Kg. = 1,12 Fr. Damals gab es in dieser Frage zwischen unserem Verband und den Behörden viele Briefwechsel und Verhandlungen.

Delegiertenversammlung des Kant. Schwyzer. Bäckermeisterverbandes

Sonntag den 19. März 1942 im Hotel Rütli in Brunnen:

„8./ Kriegswirtschaftliche- Massnahmen:

Bericht des Kantonalpräsidenten. Aus verschiedenen Beobachtungen und Berichten ist zu entnehmen, dass für unser Gewerbe wieder neue Einschränkungen verfügt werden. Infolge viel zu grossem Brotverbrauch muss von Seite der Behörde eine schärfere Verfügung erlassen werden, und es sei nicht ausgeschlossen, dass die Brotrationierung innert kürzester Zeit uns aufgebürdet werden müsse.

Die Kalkulation sollte in den Betrieben mit vermehrter Aufmerksamkeit durchgeführt werden, es sei dies eine unumgängliche Notwendigkeit für jeden Verbandsmeister.

Buchhaltung: Mit dem Jahre 1942 ist jeder Gewerbetreibende, der im Handelsregister eingetragen ist verpflichtet, eine fachgemässe Buchhaltung mit diesbezüglichem Jahresabschluss durchzuführen.

Gewichtstoleranz beim Brot: Laut Verfügung ist für 48- stündiges Brot ein Gewichtsverlust von 6% gestattet...

Backofenrevision: An der Zentralkomiteesitzung wurde erklärt, wer dem Eidg. Amt Kraft und Wärme ein Gesuch um Zuteilung von Kohlen einreichen muss, ist verpflichtet seinen Ofen einer fachgemässen Expertise auf den Zustand desselben zu überprüfen. Ist der Brennmaterialienverbrauch zu hoch, so hat er eine entsprechende Revision an demselben vorzunehmen. Stählin Mart. berichtet über die gesammelten Erfahrungen vom Sparsystem. Er warnt seine Kollegen vor solchem Gimpelfang und wünscht, dass die Schweiz. Geschäftsleitung diesem Verdienertum das Handwerk zu versperren suche. Der Kantonalpräsident wünscht, dass die Mitglieder sich den Verfügungen unterstellen, damit nicht sauer verdiente Gelder für Straferlasse nach Bern abwandern.“

Am 15. Oktober 1942 wurde die Brotrationierung beschlossen. „Unter die Brotrationierung fällt nicht nur das Brot. Auch alle andern Backwaren, sofern sie rationierte Lebensmittel enthalten sind einbezogen. Zum Beispiel: Kuchen, Patisserie, Torten, Zwieback, Biscuits, Knäckebrötchen, Bretzeln, Waffeln, Leckerli usw.“ Die Durchführung der Brotrationierung erfolgte aus technischen Gründen in 3 Etappen: „1. Uebergangsperiode vom 16. bis 31 Oktober. 2. Uebergangsperiode vom 1. bis 30. November. Endgültige Regelung ab 1. Dezember 1942.“

Auszug aus dem Jahresbericht 1943: „Der Kantonalverband hat sich erfreulicher Weise im Jahre 1943 um 12 Mitglieder erhöht. Total des Mitgliederbestandes 101.“

Aus der Bäckerzeitung aus dem Jahre 1945 anlässlich einer in der ganzen Schweiz grossangelegten Brotwerbeaktion mit dem Plakat „Brot vom Beck“:

„Dass wir Bäckermeister hätten, in deren Ader dichterisches Blut fliesst, hätten wir nicht geahnt. Es ist überaus erfreulich, dass zwei Bäckermeister uns je einen netten Vers für die Brotpropaganda- Aktion bzw. für unseren lachenden Brotbuben zugestellt haben. Die Verse lauten:

Erster:

Es lacht der Bub mit seinem Brot;
Er leidet wirklich keine Not.
Das Brot vom Beck ist`s, das ihm mundet,
Das seine Backen rötet und auch rundet.
Ich bekenne deshalb frei und keck:
Von nun an nur noch Brot vom Beck!

Zweiter:

So lang er schlägt, der Puls der Zeiten,
muss sich der Mensch sein Brot bereiten,
dass es Euch allen leichter falle,
tut es der Bäcker für Euch alle,
mit Liebe, Sorgfalt und mit Freude,
dass „Brot Euch ein Genuss bedeute“.

Der Vorstand setzte sich stets dafür ein, dass die Mitglieder eine geregelte kaufmännische Berufsbuchhaltung führen, um vor ungerechter und übersetzter Versteuerung behütet zu sein. Er liess auch Vorträge halten über Kalkulation. Bei einem Umsatz von 100 000 Fr. sei eine Lohnausgabe von Fr. 12 000 den normalen Verhältnissen angepasst. Die

Arbeitsleistungen eines guten Arbeiters wurden auf Fr. 30 bis 40 000 Umsatz berechnet. Auf 100 000 Fr. Bäckereiumsatz könne man drei Arbeiter beschäftigen.

Die Heizung des Ofens sollte 4% des Umsatzes nicht übersteigen.

Immer neu hinzukommende Gesetze (z.B. obligatorische Krankenkasse für die Arbeitnehmer) hatte der Vorstand zu besprechen, um dann an den Delegiertenversammlungen Beschlüsse zu fassen und den Mitgliedern bei der Umsetzung zu helfen.

Zweck und Benützung der Hilfskassenstiftung 1946 war: „Solche Bäckermeister die unverschuldet in Not geraten, zufolge langer Krankheit, Unglück, haben ein Anrecht auf diese Stiftung.“

An einer ordentlichen Delegiertenversammlung 1947 wurde über das Halbweissbrot diskutiert. Den Delegierten wird erklärt, dass die Sektion Arth- Goldau als Versuch nur am Montag, Mittwoch und Samstag Halbweissbrote herstellen.

Bei Verhandlungen mit der Mühlenvereinigung Innerschweiz-Zürich 1948 entstand der neue Interessengemeinschaftsvertrages Zürich und Gasterland, welcher der alte Kaufbuchvertrag ablöste. An Hand dieses Vertrages wurden nun die Artikel beraten und auf die besonderen Verhältnisse im Kanton Schwyz zugeschnitten.

Aufhebung der Brotrationierung am 1. April 1948.

Als in Arth- Goldau 1948 eine neue Bäckerfachschule (Berufsschule) eingeführt wurde, war dies ein weiterer Aufbau im Bäckergewerbe unseres Kantons.

Im Jahre 1952 heizten zirka die Hälfte der Schwyzer Bäckermeister ihre Backöfen mit Holz. Sechs Jahre später betrug der Bestand an elektrischen Backöfen im inneren Kantonsteil zirka 70%.

1955 bestanden im Kanton zwei Bäckerklassen. Goldau hatte 20 Lehrlinge und Wollerau hatte 10 Lehrlinge. Die Bäckerklasse in Goldau besuchten auch 6 Lehrlinge aus dem Kanton Uri. Die Berufsschule für Bäcker in Altdorf wurde im Frühjahr geschlossen.

Die 50- Jahrfeier vom Mittwoch, 22. April 1959. Auszug aus der Neuen Einsiedler Zeitung: „Morgen Mittwoch treffen sich in der gastlichen Waldstatt Einsiedeln die ehrsamten Bäckermeister des Kts. Schwyz zur Feier des goldenen Verbandjubiläums. ...Wenn auch sich im Laufe der Jahrhunderte viel geändert hat in der Art eine Berufsarbeit zu leisten, in der Berufsorganisation, so ist doch eines geblieben: die Verantwortung den Mitbürgern ein gutes,

bekömmliches und schmackhaftes Brot zu angemessenem Preise anzubieten. Dass diesem hohen Berufsethos nachgelebt wurde und noch nachgelebt wird, ist nicht zuletzt ein grosses Verdienst des kantonal-schwyzerischen Bäckermeisterverbandes, der im Frühjahr 1909 gegründet wurde und sich zusammensetzt aus den verschiedenen Bäcker-genossenschaften. Die Bäcker-genossenschaft Einsiedeln geht in ihrer standespolitischen Organisation zurück auf den Beginn dieses Jahrhunderts, bzw. den Ausgang des letzten Jahrhunderts. Vielfältig war die Aufgabe und das Streben des kantonalen Bäckermeisterverbandes. Das Wirken der Berufsorganisation auf kantonalem Boden war von Erfolg gekrönt. Dazu gratulieren nicht zuletzt die zufriedenen Kunden. Die Verbandsmitglieder werden aber nicht ruhen auch künftig für ein gesundes leistungsfähiges Bäcker-gewerbe einzutreten, sie werden die Standesehre zu wahren wissen und sich je und je bemühen, dem Kunden, ob arm oder reich, zu dienen. ...“

Die wöchentliche Arbeitszeit betrug in den 60er Jahren gemäss Arbeitsvertrag noch immer 50 Stunden.

Zum ersten Mal in der Geschichte unseres Verbandes hat 1965 eine Dame an den Lehrabschlussprüfungen teilgenommen und mit der glänzenden Note von 1.2 abgeschlossen. Es ist dies Fräulein Brigitte Bamert, Vorderthal.

1967 setzte sich der Vorstand wie folgt zusammen: Präsident Purtschert Hans, Vizepräsident Rey Hans, Kassier Stocker Walter, Protokollführer Bütikofer Hans, Zentralkomiteemitglied Strebel Caudit sowie die Sektionspräsidenten: Stählin Martin, Kälin Franz, Ineichen Hans und die Revisoren: Annen Walter und von Holzen Josef.

Vom SBKV wurde eine Statuenrevision beabsichtigt. Mit Art.4 Zif. 1 wollte man die kleineren Sektionen in der Schweiz zusammenlegen.

Die Delegiertenversammlung des kantonal- schwyzerischen Bäckermeisterverbandes hat am 30. März 1974 einstimmig beschlossen, folgenden Antrag an die schweiz.

Delegiertenversammlung zu stellen: Die Neufassung Art. 4 Zif. 1 ist zu streichen.

„Kant. Delegierten Versammlung vom 30. März 1974 im Restaurant Rössli, Vordertal, 17.00 Uhr: 9. Anträge: Hans Rey besucht für unseren Kanton die Statutenrevisionskommission, deren Ziel, die Zusammenlegung kleinerer Sektionen in Regionalsektionen bei uns auf vehemente Ablehnung stösst. In unserm weitläufigen Kanton könnten 1 oder 2 Sektionen nicht funktionieren. Jede unserer Sektionen ist lebensfähig und lebt in seiner Eigenständigkeit. Kollege Josef Ehrler unterbreitet uns die speziellen Belange ihrer Grenzsektion Küssnacht. Er unterstützt die ablehnende Haltung unseres Vize- Präsidenten. In der Preisgestaltung sind sie verpflichtet, sich auch nach Luzern zu orientieren. Er ist

überzeugt das die Beibehaltung der jetzigen Sektionen allen gerecht wird und den grössten Nutzen bringt.“

Per 1. Januar 1975 hatte unser Verband 6 Sektionen und total 112 Mitglieder. Davon 89 Mitglieder mit Geschäft und 23 Mitglieder ohne Geschäft.

Am 20. April 1977 wurde die kantonale Frauenorganisation gegründet, der Verein der Bäckerfrauen des Kantons Schwyz. Aus dem Jahresbericht 1977 von Franz Kälin: „...Unter der Präsidentin von Frau Luternauer entwickelte der Verein eine erfreuliche Aktivität. Von unserer kantonalen Tagung wünschen wir unseren Kolleginnen weiterhin vollen Erfolg.“

In den Jahren 1924, 1952 und 1978 war unser Kantonalverband Organisator der schweizerischen Delegiertenversammlung.

1978 war die sechste Statutenrevision seit Bestehen des Kantonal- Verbandes.

1979 feierte unser Verband sein 70- jähriges Bestehen. Am Mittwoch, 29. August, wurde das fröhliche Fest im Hotel Bellevue au Lac in Brunnen mit einem Jubiläumsbankett gefeiert.

Ein kleiner Auszug aus dem Jahresbericht 1981 von Franz Kälin:

„...An 4 Vorstandssitzungen versuchten wir die Anliegen, die an uns herangetragen wurden, zu erledigen und die Geschäfte zu bereinigen. Auch versuchte sich der Vorstand zum erstenmal, neben der einberufenen Vorstandssitzung, sich einer Fitnessübung zu unterziehen. So wurde von den noch sportlichen Aktiven der Versammlungsort Egg mit Langlaufskiern aufgesucht. Für die sich noch nicht in Hochformführenden Vorstandsmitgliedern war ein Pferdeschlitten aufgeboden, der aber wegen verlorenen Hufs eines Pferdes nicht in Bewegung gesetzt werden konnte. Die Heimfahrt bei kühler dunkler Nacht mit den dann doch noch erschienen Doppelpferdesschlitten war sicher ein besonderes Erlebnis.“

Mit einer prächtigen Jubiläumsfeier wurde am Sonntag, den 18. März 1984 im Dorfzentrum in Einsiedeln das Jubiläum des 75-jährigen Bestehens gefeiert. „Namhafte Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft, Gewerbe und der Berufsausbildung unterstrichen mit markanten Worten die Bedeutung des jubilierenden Verbandes. Einsiedler Vereine vom Dorf und Land ernteten einmal mehr Riesenbeifall.“

Mutschli für die Schuljugend:

„Drei Tage vor dem offiziellen Festakt wurde die gesamte Schuljugend und die Lehrerschaft des Kantons mit einem Pausen- Mutschli (über 15000!) beschenkt. Diese Geste fand allseits Lob und Anerkennung. Sie alle mögen hoch leben: die jubilierenden Bäckermeister, ihre sehr

geschätzten Gattinnen, ihre treuen Angestellten und alle, die ihren Teil zum guten Gelingen der einmaligen Jubiläumsfeier beigetragen haben.“

Mitwirkende am Unterhaltungsprogramm: Kindertrachtengruppe Willierzell, Männerchor Einsiedeln, Jazz- Tänzerinnen, Feldmusik Gross, Tanz mit der Kapelle Martin Beeler

Wichtiges ereignete sich in den Jahren 1990 und 1991:

Aus dem Jahresbericht 1991 des Präsidenten:

„Am 30. April 1990 durften wir mit einer 2er- Delegation an der Gründungsversammlung des Bäckermeistervereines March- Höfe teilnehmen. Hier wurde etwas vorgeführt, was in nächster Zeit noch hie und da eintreten dürfte: Der Zusammenschluss von zwei Mini-Sektionen zu einer starken, lebensfähigen Sektion. In diesem Zusammenhange darf ich erwähnen, dass auch zwischen Schwyz und Goldau eine solche ‚Vernunft- Ehe‘ kurz bevor steht.“

Kant. Vorstandssitzung vom 3. Dezember 1991 im Hotel Bären, Einsiedeln:

„3. Tätigkeitsbericht: Am 13. November 1991 haben die Sektionen Schwyz, Goldau und Küssnacht zu einer Sektion zusammengeschlossen. Es war daher das letzte Mal, dass wir in dieser Zusammensetzung zusammenkamen. Präsident der neugegründeten Sektion Innerschwyz wird Annen Walter....“

Aus dem Jahresbericht des Präsidenten 1992:

„... An Stelle von drei Klein- und Kleinstsektionen wird jetzt ein starker Verein von 56 Mitgliedern, davon 33 mit Geschäft die Interessen unserer Bäckerschaft wahrnehmen, was sicher im Interesse von allen ist. Was für Auswirkungen dieser Zusammenschluss auf den Kantonalverband hat, werden wir in absehbarer Zeit sehen. Einerseits sind wir zu einem richtigen ‚Schrumpfvorstand‘ geworden, mit inzwischen noch drei Sektionen (gegenüber sechs vor zwei Jahren), andererseits besteht eine unbestrittene Notwendigkeit, gegenüber dem Schweizerischen Verband mit einer Stimme auftreten zu können. Da eine Einheitssektion, d.h. nur noch eine Sektion im ganzen Kantonsgebiet noch in weiter Ferne liegt, werden wir bis auf weiteres die bisherigen Strukturen beibehalten....“

72 Bäckereibetriebe waren per 1. Januar 1991 im Kanton Schwyz.

Für eine der grössten, wichtigsten und einschneidensten Veränderungen unseres Verbandes war nun die Zeit reif geworden: Der Zusammenschluss aller Sektionen unseres Kantons zum Kantonalverband am 2. Mai 1998. (Es waren ja schon früher Bestrebungen da, die Sektionen zusammenzuschliessen. Oder zumindest die kleinen Sektionen zu fusionieren, wie oben beschrieben im Jahre 1974. Aber zum Beispiel auch schon 1960 als der Schweizerische Bäckermeisterverband das Ansinnen stellte, alle Sektionen mit weniger als 20 Mitgliedern seien aufzulösen und hätten sich einer benachbarten Sektion anzuschliessen.):

Die 89. kantonale Delegiertenversammlung in Feusisberg war zugleich die Gründungsversammlung des neuen Bäcker- Konditorenmeister- Verbandes des Kantons Schwyz. [Anwesend waren 56 Personen.] Zum Teil mit etwas Wehmut wurden die alten Sektionen aufgelöst und die Gründung der neuen Kantonalsektion einstimmig befürwortet. Mit der Gründung sind auch die Bäckerfrauen als vollwertige Mitglieder integriert worden. Ziel der neuen Kantonalsektion ist es, die Zusammengehörigkeit der Schwyzer Bäcker zu verstärken, die Mitbestimmung direkter zu gestalten und die Anliegen der Frauen, speziell im Verkauf, in die Verbandsarbeit einfließen zu lassen. Ausserdem werden die administrativen Aufwände vereinfacht und gemeinsame Veranstaltungen, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Aktionen ermöglicht.

Die neue Kantonalsektion vereinigt 63 Bäckereien und Konditoreien. Als wichtige Arbeitgeber beschäftigen sie zusammen rund 1000 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Eine Neuerung war auch die Einführung vom Ressortsystem im Vorstand. Jedes Vorstandsmitglied betreut nun „sein“ Ressort, welche folgende sind: Präsident, Vize-Präsident, Kassier, Aktuarin, Ausbildung, Werbung, Weiterbildung, Anlässe und Verschiedenes.

75 Bäcker- Konditoren sowie Verkäuferinnen absolvierten 1998 ihre Lehre in den Betrieben unseres Verbandes.

Wie sehr hat sich alles in den vergangenen 100 Jahren um unseren schönen Berufsstand verändert!

Die Sprache:

Wenn wir in alten Schriften und Protokollen lesen, sehen wir - in einem Vergleich mit heute- wie sich die Sprache und Ausdrucksweise verändert hat. Die Archivalien sind zum Teil in sehr schöner Handschrift abgefasst und manchmal einige Seiten mit Zeichnungen kleine Kunstwerke.

Der Markt: In fast jedem Dorf gab es eine oder mehrere Bäckereien. Früher bestand die Konkurrenz im Wesen des Hausierens als eine Herausforderung für die Bäckermeister.

Die Politik: Stets neue Vorschriften und Gesetze gilt es auch heute umzusetzen. Früher gab es in dieser Hinsicht eine grössere „Freiheit“.

Die Gesellschaft: Früher hatte es weniger Einwohner. Die Bedürfnisse unserer Kunden haben sich sehr verändert. Stets arbeiten wir daran, diesen gerecht zu werden. Auch die Mobilität war früher anders: Einblick in den Jahresbericht für 1910 der Bäckermeister- Genossenschaft Einsiedeln: „An der Delegiertenversammlung in Basel nahm unserseits vorschriftsgemäss ein

Vertreter teil. Die Ausstellung besuchten wir vollzählig, was uns bei so grosser Entfernung des Ausstellungsortes und in Anbetracht der vielen Umstände, die die Verwirklichung einer zwei- bis dreitägigen Reise bei einem Bäcker beeinflussen, nicht so schnell wieder gelingen dürfte.“ Oder so kam es vor, dass zwei Bäckermeister nach einer Bäckerversammlung - als die Postautos zu vorgerückter Stunde nicht mehr fahren - zu Fuss von Schwyz ins Muotathal zurückkehrten.

Die Technik:

„Bis kurz nach dem zweiten Weltkrieg sind für unsere Branche nur sehr wenige grundlegend neue Maschinen auf den Markt gekommen. Mit dem Konjunkturaufschwung und der parallel dazu stetig abnehmenden Arbeitszeit hat sich das dann schlagartig verändert. Viele Maschinen, die mühselige Handarbeit ersetzten, haben unseren Berufsstand gewaltig aufgewertet. Man denke da an Einschiessapparate, Auswahl- und Aufschleifmaschinen und Gipfelroller. Das hatte in den letzten Jahren für die meisten Betriebe grosse Investitionen zu Folge, die aber dank der zunehmenden Umsätze mehrheitlich gut verkraftet wurden.“

Gegen 300 Brotsorten und Kleingebäcke stehen den Konsumenten in der Schweiz zur Auswahl. Nicht nur die üblichen Weissmehl-, Halbweissmehl- und Ruchmehlbrote stehen zum Kauf bereit, sondern auch eine riesige Palette von Spezialbroten. Diese werden aus Mischmehlen zusammengesetzt oder mit Zusätzen wie Soja, Leinsamen, Kartoffeln, Nüssen, Früchten usw. angereichert. Sogar jeder Kanton kennt sein eigenes Brot.

Wir danken unseren Vorfahren für ihre grosse Arbeit zum Wohle von uns allen.

Wohin führt die Zukunft?

Kantonalpräsident Franz Kälin schrieb in seiner Festansprache anlässlich der 75 Jahr Feier unseres Verbandes, was auch heute noch gültig ist:

„Ich bin überzeugt, dass die Zukunft unseres edlen Handwerks gesichert sein wird, solange wir die Qualität des Brotes und der Backwaren hochhalten, die Preise zeitgemäss und gerecht kalkulieren und uns dem Markt anzupassen verstehen. Ich versichere Ihnen, dass auf diese Weise unsere harte Arbeit mit einem angemessenen Verdienst honoriert wird, den wir brauchen, um zu leben, die Familie zu ernähren, die Kinder auszubilden, die Arbeiter zeitgemäss zu entlohnen und den Betrieb konkurrenzfähig halten zu können. Bleibe doch auch in Zukunft der Wert der Arbeit am täglichen Brot und der Segen, für den die ganze Welt im ‚Vater-unser‘ bittet, erhalten. Ja, Herr, gib uns heute unser tägliches Brot.“