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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 35 (1962)

**Heft:** 12

**Artikel:** Brotkenntnis und Brotverwertung

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-517521

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 22.01.2026

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

# Brotkenntnis und Brotverwertung

Das Brot ist unser wichtigstes Nahrungsmittel und der unentbehrlichste Bestandteil der Tagesportion. Die Merkmale eines guten Feldbrotes sind: feste, langsam in die Krume übergehende Kruste, harter Boden, feine und gleichmässige Porung, frischer und würziger Geruch und Geschmack. An ein Militärbrot werden im Gegensatz zum Zivilbrot noch folgende zusätzliche Anforderungen gestellt: langes Frischbleiben, gute Lagerfähigkeit, Transportfestigkeit und Widerstandsfähigkeit gegen Brotkrankheiten.

Das Feldbrot wird in zwei von einander verschiedenen Formen produziert:

a) das runde, von Hand gewirkte Brot nach Bernerart

b) das Formenbrot der mobilen Bäckereien.

Die Armee stellt auch zwei verschiedene Brottypen her:

a) Brot aus handelsüblichem Ruchmehl

b) Brot aus dem in den armee-eigenen Mühlen hergestellten Schlagmühlemehl von 100 % Ausmahlung.

Das neu eingeführte Formenbrot eignet sich für die Verarbeitung beider Mehlsorten hervorragend und bietet gegenüber dem Rundbrot einige grosse Vorteile. Durch seine praktische Form ergeben sich zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten (besonders bei Zwischenverpflegungen), bedeutend kleinere Brotabfälle und dank der kleineren Schnittfläche ein weniger rasches Austrocknen. Durch die weichere Teigführung erzielt man eine gleichmässigere Brotqualität und grössere Ausbeute. Infolge des Backens in Blechformen hat das Brot keine so feste, stabile Kruste wie das Rundbrot und erheischt deshalb beim Transport besondere Vorsicht.

Die Broterzeugung erfolgt im ganzen Lande zu 95 % mit Presshefe. Da im Kriegsfalle unsere Hefefabriken zerstört, oder der Nachschub an Frischhefe wegen Beschädigung des Verkehrsnetzes unterbunden werden könnte, sind wir gezwungen, schon in Friedenszeiten die notwendigen Massnahmen zur Umstellung von Hefe- auf Sauerteigbrotproduktion zu treffen. Ein gutes Sauerteigbrot ist etwas kleiner im Volumen als Hefebrot, hat eine feine Porung und schmeckt leicht säuerlich. Es bleibt länger frisch und ein Fadenziehen ist ausgeschlossen. Mit zunehmendem Alter des Brotes (ab 5. Tag) verstärkt sich der Geschmack der Säure, weshalb es besonders wichtig ist, dass der Brotverbrauch überwacht wird und keine Brotlager in der Küche entstehen. Vor der Abgabe von Sauerteigbrot ist die Truppe über den Sinn und Zweck der Herstellung in Friedenszeiten aufzuklären. Geschieht dies nicht, so wird das Brot als sauer und ungeniessbar abgelehnt. Bei dem von der Armee hergestellten Sauerteigbrot aus Schlagmühlemehl handelt es sich jedoch um ein ausgezeichnetes, alle wertvollen Vitamine und Ergänzungsstoffe enthaltendes Erzeugnis, das in hohem Masse den Anforderungen entspricht, die die neuzeitliche Ernährungsforschung an ein erstklassiges Brot stellt.

Die Tagesportion besteht aus 500 g Brot pro Mann. Dieses Quantum ist deshalb gewählt, damit der Wehrmann im Kampf genügend Kalorien erhält. Die zivilen Essensgewohnheiten sind heute aber so, dass im Durchschnitt nicht mehr als 160 g pro Mann und Tag gegessen werden. So ist es nicht verwunderlich, wenn in stabilen Verhältnissen 200–250 g und im Felddienst, bei Märschen etc. 280–350 g max. pro Tag verbraucht wird. Die Bestellungen sind für die ersten Fassungen nach diesen Erfahrungszahlen und nachher auf Grund des effektiven Verbrauches, und nicht wie es leider oft geschieht, anhand der Berechtigung von 500 g aufzugeben. Der Qm. soll durch öftere Kontrollen der Brotbestände und -bestellungen seine Fouriere so erziehen, dass nicht älteres als 4-tägiges Brot der Truppe abgegeben wird. In stabilen Verhältnissen sollte das Brot am 3. Tage konsumiert werden.

Der Behandlung des Brotes vom Moment der Fassung bis zur Konsumation ist vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken. Beim Transport vom Fassungsplatz zur Küche ist darauf zu achten, dass das Brot zuoberst zu liegen kommt und von der mitfahrenden Mannschaft nicht als Sitzgelegenheit benützt wird. Diese unhygienische Behandlung kann leider sehr oft auf den Fassungsplätzen beobachtet werden. Im Lebensmittelmagazin (nicht Küche) soll das Brot sofort

aus den Säcken genommen und auf Gestellen gelagert werden. In stabilen Verhältnissen ist das Brot zu jeder Mahlzeit der Truppe auf den Tisch zu geben, damit nichts verloren geht und übrigbleibende Brotstücke zweckmässig verwertet werden können.

- Beim *fadenziehenden Brot* ist die Kruste glitschig, die Krume stark klebrig und fadenziehend, der Geruch besonders bei fortgeschrittenem Befall abstossend. Beim Auftreten der Krankheit sind Gestelle, Brotkörbe etc. mit heissem Sodawasser zu reinigen.

- *Das schimmlige Brot* entsteht bei feuchtwarmer Witterung und unzweckmässiger Lagerung oder beim Absacken von warmem Brot in die Säcke. Der Schimmel tritt meistens im Innern des Brotes auf und ist erkenntlich an einem gelblichen Belag. Der Schimmel kann vermieden werden durch genügendes Verkühlen des Brotes und trockener, luftiger Lagerung.

Brot eignet sich wie kein anderes Lebensmittel als Zugabe bei allen Mahlzeiten und zu fast allen Gerichten. Besonders mit Formenbrot können auch nahrhafte Zwischenverpflegungen in Verbindungen mit Fleisch, Käse etc. hergestellt werden. Es gibt aber noch andere Verwendungsmöglichkeiten:

- als Beimischung bei:
  - Hackbraten
  - Brotsuppe mit Knochen- und Gemüsebrühe
  - Fleischvögel
  - Rhabarbermus
  - Rhabarberauflauf mit Reis
  - Weinbeerenpudding
  - Apfelmus

- als Beigabe zu:
  - Joghurt mit Früchten (besonders bei heisser Witterung)
  - Fondue (bei Stäben und kleinern Einheiten)

- als ausgesprochene Brotgerichte:
  - Belegte Brötchen
  - Käseschnitten
  - Fotzelschnitten
  - Apfel-, Zwiebel-, Kirschen- oder Käserösti
  - Tomatenbrote
  - Brotkügeli mit Brät und Ausbackteig
  - Scheiterhaufen (geröstete Brotstengeli in Ei gebacken, kalt stellen und mit Vanillecrème übergiessen)
  - Kabisrollen mit Brot- und Speckwürfeli garniert
  - Tomatengemüse amerikanischer Art: Brot- und Speckwürfeli rösten, Tomaten und Zwiebeln dämpfen und kurz vor dem Essen über Brot und Speckwürfeli giessen.

Hieraus ist zu schliessen, dass auch Brot zur Bereicherung und Abwechslung des Menuplanes verwendet werden kann. Damit können aber auch Brotüberschüsse richtig ausgenützt werden, besonders am Ende einer WK-Periode, anstatt dass das Brot in grossen Mengen vergeudet und den Abfallkübeln zugeführt wird.