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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 48 (1975)

Heft: 4

Artikel: Militärbiscuits

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-518440

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: 08.10.2025

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

MILITÄRBISCUITS

Geschichtliches

Seit vielen tausend Jahren kennt der Mensch die Backwaren, das Brot. Sie sind ein Teil seiner alltäglichen Nahrung, braucht er sie doch als Kräftespender. Vom einfachen und doch so vielgestaltigen Brot bis zum raffiniertesten Erzeugnis der Bäckerkunst umfasst der Begriff Backwaren die reiche Auswahl all dessen, was sich aus dem unscheinbaren Getreidekorn schaffen lässt. — Schon früh gelang es, neben den für den sofortigen Genuss geschaffenen Erzeugnissen, den Frischbackwaren, auch Backwerke herzustellen, die eine längere Lagerung erlaubten. — Von einem dieser Gebäcke, dem Militärbiscuit, soll unser Bericht erzählen.

Der Name Biscuit bedeutete ursprünglich «zweifach gebackenes Brot», womit der sogenannte Schiffszwieback für Seeleute, Soldaten und Reisende gemeint war. Besonders auf hoher See, wo Nahrungsmittel für mehrere Monate mitgeführt werden mussten, war der Schiffszwieback wesentlicher Bestandteil des Speisezettels. Blechverlötete Holzkisten schützten das Backgut vor Feuchtigkeit und garantierten für eine lange Haltbarkeit. So war auch Columbus auf seiner Entdeckungsfahrt nach Amerika mit grossen Vorräten an Schiffszwieback ausgerüstet.

Auch die Armeen aller Länder nutzten die Vorteile dieses Gebäcks zur Depotbildung in Befestigungen. Als Beispiel seien hier die Bollwerke der Maginot-Linie erwähnt, wo Vorräte für 90 Tage und mehr angelegt wurden.

Vom alten zum heutigen Militärbiscuit

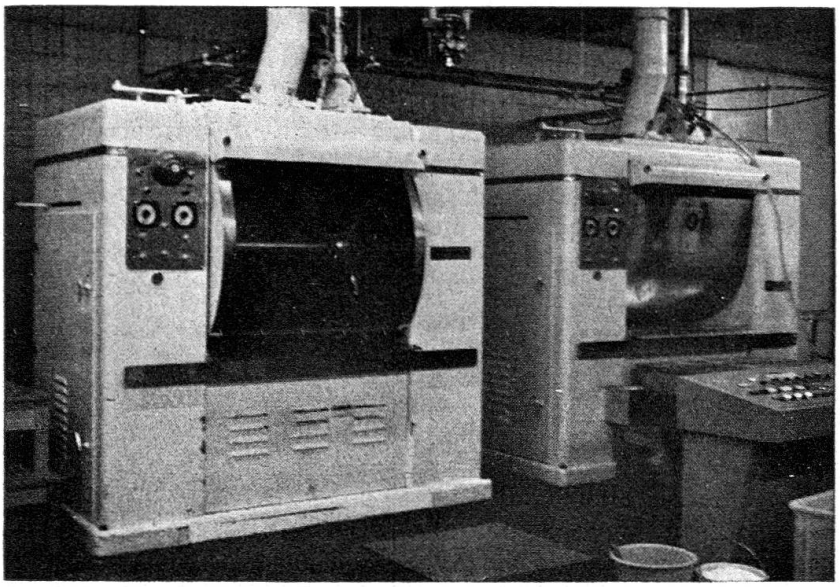
Unsere Väter und Grossväter können sich noch gut an das alte Militärbiscuit erinnern. Es handelte sich dabei um dicke, ca. 6 × 12 cm grosse Scheiben, bestehend aus Mehl, Wasser sowie etwas Hefe und Fett. — Dem Vorteil der grossen Haltbarkeit (5 Jahre und mehr) standen aber auch Nachteile gegenüber. So war das Biscuit äusserst hart, und es musste, um überhaupt gegessen werden zu können, in einer Flüssigkeit (Kakao oder Tee) aufgelöst werden. Der Form und Beschaffenheit wegen hat sich bald einmal der Übernahme «Bundesziegel» im Volksmund eingebürgert.

Mit der Änderung der Essensgewohnheiten und den gestiegenen Ansprüchen der Wehrmänner sank das alte Militärbiscuit immer mehr in der Gunst der Soldaten. Nach dem Zweiten Weltkrieg gelangte das Oberkriegskommissariat an die schweizerischen Biscuitsfabrikanten mit der Bitte, Vorschläge für ein neues und zeitgemässes Armeebiscuit auszuarbeiten. Ziel war es, ein ausgewogenes Allroundbiscuit von hohem Nährwert und langer Haltbarkeit zu finden. Aus verschiedenen Rezepten wählte das Oberkriegskommissariat ein von der Firma Kambly entwickeltes Biscuit aus, das heute noch in der gleichen Zusammensetzung hergestellt wird. — Basisidee bildete das allgemein bekannte und heute von vielen in- und ausländischen Biscuitsfabrikanten hergestellte Petit Beurre, ein Gebäck, das seit jeher neben dem Charakter des Dessertbiscuits vor allem denjenigen eines Nährmittels aufweist. Um jedoch eine mindestens zweijährige Haltbarkeit garantieren zu können, mussten Butter und Vollmilchpulver durch weniger verderbliche Rohmaterialien wie vegetabile Fette und Magermilchpulver ersetzt werden. Man kann beim Militärbiscuit auch von einem sogenannten «Mageren Petit Beurre» sprechen, das heisst: weniger Zucker und Fett, dafür mehr Proteine und Traubenzucker. Das sorgfältig ausgearbeitete Rezept enthält viele, für den Körper wichtige Bau-, Betriebs- und Schutzstoffe, die dem Biscuit einen hohen Nährwert verleihen. Die Nährstofftabelle im neuen Reglement «Truppenhaushalt» sagt darüber Näheres aus. So entfallen auf 100 g Militärbiscuit

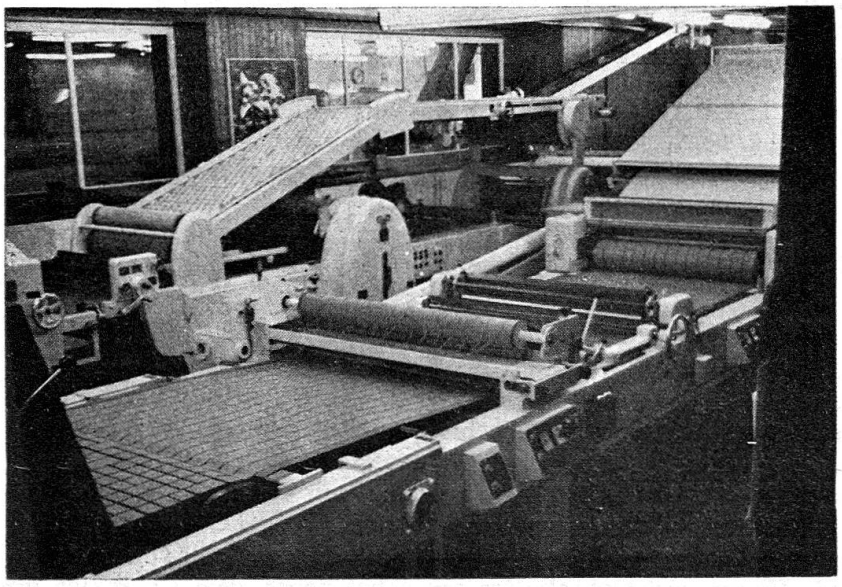
14 g Eiweiss,
0,5 g Fett,
75 g Kohlenhydrate,
20 I. E. Vitamin A,
300 Gamma Vitamin B_1 und
370 Kalorien

Der neutrale Geschmack ermöglicht der Truppe eine allseitige Verwendung des Biscuits, sei es als Ergänzung zu Süßspeisen, als Brotersatz mit Butter und Konfitüre oder als Beigabe zu Fleischkonserven oder Streichfläche für Sandwiches.

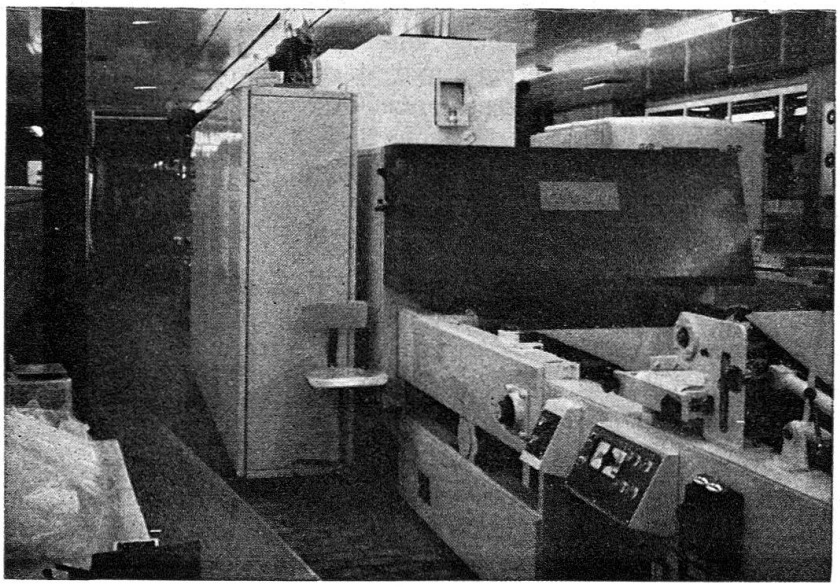
Herstellung der Militärbiscuits



In modernen Hochleistungs-Schnellknetern werden die Teigchargen verarbeitet.



Blick auf den Bandform- und Ausstechteil zweier Backstrassen.



Einlauf der Biscuits in den Backofen.

Von den Rohmaterialien zum fertigen Biscuit

Wir haben uns nun eingehend mit der Entstehungsgeschichte sowie den Anforderungen an das heutige Militärbiscuit befasst. Verfolgen wir nunmehr die Herstellung von Grund auf, das heisst, von der Anlieferung der Rohmaterialien her.

Sorgfältiger Einkauf, fachgerechte Lagerung und ständige Kontrolle der Rohmaterialien sind unerlässlich. Der Hauptrohstoff, das Mehl, wird in Silowagen angeliefert und in 10-Tonnen-Lagersilos geblasen.

Wie alle Rohmaterialien, wird auch das Mehl im Labor eingehend auf seine Beschaffenheit, insbesondere den Kleber- und Wassergehalt, geprüft. Im Gegensatz zur Brotherstellung verwendet man für die Biscuitsfabrikation ein klebearmes Mehl.

Das Rezept für Militärbiscuits ist auf Lochkarten gespeichert. Der Abruf der Rohmaterialien erfolgt via Kartensteuerung über automatische Waagen in die Kneter. Pulverförmige Rohstoffe passieren bei diesem Prozess einen Filter, damit bei der Anlieferung etwaige mit in die Silos geblasene Fremdkörper ausgeschieden werden können.

Die richtige Teigzubereitung ist entscheidend für die Qualität. Wichtig ist, dass die Rohstoffe in der richtigen Reihenfolge, der richtigen Temperatur und in genau festgelegten Zeitabschnitten gleichmässig und intensiv gemischt werden. In modernen Hochleistungsschnellknetern werden Teigchargen zu 500 kg hergestellt.

Nach dem Mischprozess wird die Teigmasse ohne Lagerung direkt dem Bandformer zu Beginn einer 110 m langen Backstrasse übergeben und durch die Walzwerke mit immer enger werdendem Abstand geführt, bis ein geschmeidiges, kompaktes Teigband von 120 cm Breite entsteht, dem das letzte Walzwerk die erforderliche Dicke von ca. 3 mm gibt. Die so geformte Masse kommt in die Ausstechwalze, wo die Biscuits ausgestanzt werden, während der bei diesem Prozess abfallende Teig kontinuierlich zur Neuverarbeitung zurückgeführt wird.

Auf dem laufenden Gitterband gelangen die geformten Teigstückchen nun in den ölbeheizten Backofen. Temperatur und Backzeit können je nach Produkt reguliert werden. Die Militärbiscuits durchlaufen den Ofen in 7 Minuten bei einer Temperatur von 300 Grad.

Nach dem Backprozess gelangen die Biscuits über das Kühlband in die Abpackmaschine. Um den grössten Feinden aller Biscuits, Hitze, Feuchtigkeit und Luft wirksam entgegentreten zu können, ist eine solide, absolut dichte Packung unerlässlich. Da Militärbiscuits in Feldverhältnissen besonders starken Belastungen ausgesetzt werden können und kühle, trockene Lagermöglichkeiten unter Umständen nicht vorhanden sind, werden besonders hohe Anforderungen an die Verpackung gestellt. In den letzten Jahren hat sich vorwiegend eine mehrfach paraffinbeschichtete Aluminiumfolie durchgesetzt.

Die Biscuits werden praktisch ohne Handarbeit abgepackt. Sie werden automatisch ausgezählt und in einem speziellen, der Verpackungsmaschine angebauten Zuführschacht dem eigentlichen Packprozess zugeführt. Das Backgut wird zuerst mit einer Wellpergamineinlage versehen und dann mit dem beschichteten Aluminium umwickelt. Die oberste Innenschicht ist so präpariert, dass sie auf Wärme reagiert. Das vorgewickelte Paket wird nun auf eine Heizplatte weitergeschoben und dort durch Hitzeaufnahme hermetisch verschweisst. Nun werden, ebenfalls automatisch, die Stirnseiten gefaltet und nach der gleichen Methode verschlossen. Eine am Schluss des ganzen Vorganges aufgeklebte Vignette auf jeder Stirnseite verleiht der nunmehr fertigen Packung zusätzliche Dichte.

Mit dem Verpacken in stabile Cartons mit Polyaethylen-Einlage (pro Carton 50 Portionen oder 100 Pakete) ist der Herstellungsprozess, angefangen beim lochkartengesteuerten Abruf der Rohmaterialien bis zur abgabebereiten Packung, beendet. Die ganze Fabrikation erfolgt weitgehend vollautomatisch. Am ganzen Herstellungsprozess bis und mit Verpackungsmaschine sind ca. 7 Personen beschäftigt, die sich grösstenteils Überwachungs- und Prüfaufgaben widmen.

Transport und Lagerung

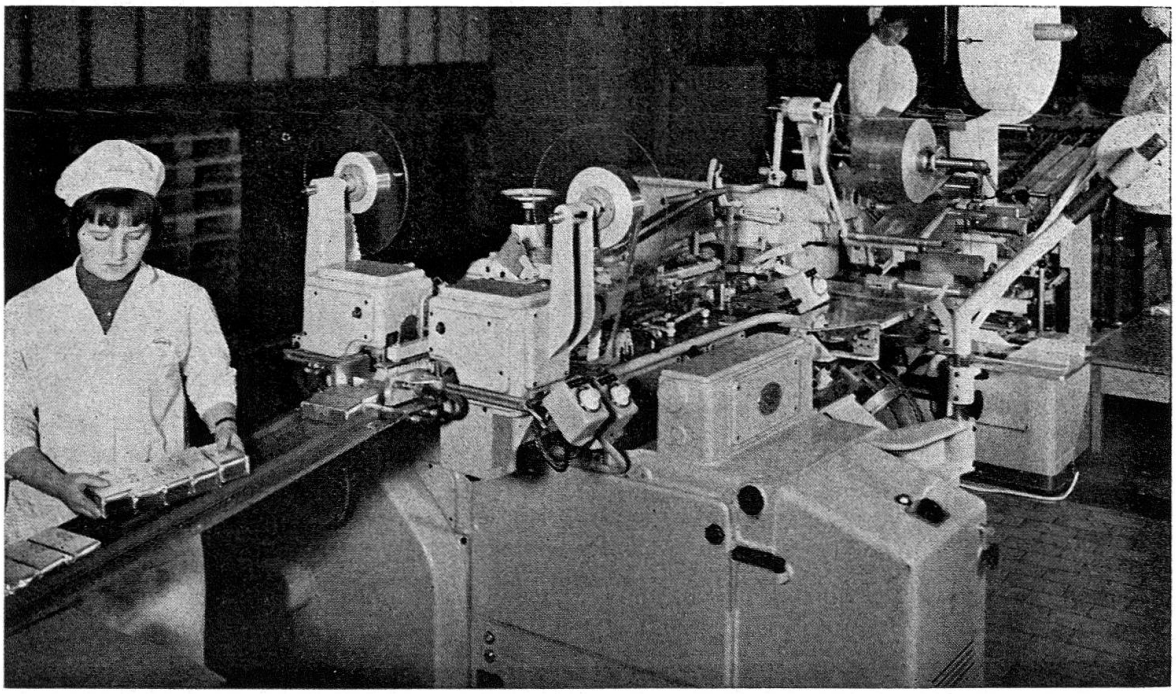
Nur kurze Zeit bleiben die fertigen Biscuits in den Lagerräumen der Fabrikanten. Per Eisenbahnwagen werden sie sofort an die Armeeverpflegungsmagazine geliefert, wo sie bis zur Abgabe an die Truppe verbleiben.

Der Pflichtkonsum bei den Einheiten sorgt für einen regelmässigen Umschlag der Ware. An die Lagerung der Biscuits werden zum Vorteil der Truppe keine grossen Anforderungen gestellt. Wichtig sind kühle und trockene Lagerorte, wobei die stabilen, mit Polyaethylenbeuteln ausgekleideten Cartons auch in weniger optimalen Feldbedingungen für einige Zeit Schutz zu bieten vermögen.

Einmal geöffnete Rationen müssen jedoch sofort gegessen werden. Biscuits reagieren sehr stark auf Luftfeuchtigkeit und können, je nach Bedingungen, geöffnet sehr schnell weich werden.

Wie wir aus den vorliegenden Ausführungen gesehen haben, werden auch für die Militärbiscuits, entgegen da und dort auftretender Behauptungen, sorgfältig ausgewählte, teure Rohmaterialien verwendet. Es ist in der heutigen Zeit, wo Rohstoffverknappung und Teuerung sowohl für das Oberkriegskommissariat wie auch für die Fabrikanten Probleme aufwerfen, vermehrt Aufgabe aller hellgrünen Funktionäre, einer Verschwendung der Biscuits mit aller Entschiedenheit entgegenzutreten. Durch regelmässige und vor allem rechtzeitig einsetzende Abgabe der Biscuits an die Truppe ist es möglich, den Pflichtkonsum zu bewältigen. Die Abgabe soll sich jedoch nicht auf das blosse Bereitstellen auf dem Frühstückstisch oder dem «Deponieren» im Wachtlokal beschränken. Die Möglichkeiten zum Einbau der Biscuits in den Verpflegungsplan sind vielfältig. Dabei sind der Phantasie von Fourier und Küchenchef keine Grenzen gesetzt.

-ps

Armeeproviant: Militärbiscuits in Cartons zu 50 Portionen zu 200 g

Automatische Verpackungsanlage.
Der Prozess beginnt beim Auszählschacht und endet mit dem Ausstoss der fertigen Pakete.