

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 54 (1981)

**Heft:** 9

**Rubrik:** OKK-Informationen

### **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:** 18.01.2026

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

### Frischhaltebrot

Seit Jahren hat das OKK Versuche mit konservierten Broten durchgeführt, um die Vorräte der Armee an haltbaren Brotwaren nicht nur mit Militärbiskuits sicherstellen zu müssen.

Bei allen diesen Versuchen hat sich das vom Fachmann des Bäckereidienstes der Armee, Adj Uof Kuchen entwickelte und patentierte Frischhaltebrot bewährt. Nach diesem Verfahren wird normales Armeebrot in Portionen zu 350 g mit aethylalkoholischer Lösung behandelt, in gasdichte Folie vakuumverpackt und kann bis zu zwei Jahren am Lager gehalten werden.

Das Institut für Lebensmittelwissenschaft der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich hat im Auftrag des OKK das Verfahren mikrobiologisch und technologisch geprüft. Dr. Geiges und Mitarbeiter des Instituts für Lebensmittelwissenschaft haben einen ausführlichen Bericht über die Ergebnisse dieser Untersuchungen verfasst, welcher in den nächsten Ausgaben der Fachzeitschrift «Getreide, Mehl und Brot», Detmold BRD, veröffentlicht wird.

Hier eine kurze Zusammenfassung:

«Schimmelpilze und Hefen als häufigste Erreger von Brotverderb standen im Vordergrund der Untersuchung. Obwohl die meisten der getesteten Organismen bei Einwirkung von Alkohol in Konzentrationen von 8 bis 13 Volumen % erst im Laufe von drei Monaten abgetötet wurden, erwiesen sich Brote mit einem Alkoholgehalt von 6 bis 7 Volumen % bezogen auf das Brotwasser als vor Verderb durch Schimmelpilze geschützt. Die entsprechenden Werte für die Hefen lagen bei 9 bis 10 Vo-

lumen %. Empfindlichster Organismus war *Neurospora sitophila* («Roter Brotschimmel»), widerstandsfähigster *Endomycopsis burtonii* («Kreideschimmel»). Praktische Versuche im halbtechnischen Massstab bestätigten die Laboruntersuchungen. Bei Anwendung einer 33 Volumen %igen Alkohollösung und Applikation von 14 % dieser Lösung bezogen auf das Brotgewicht präsentierten sich nach einer Lagerzeit von einem Jahr alle behandelten Brote in mikrobiell einwandfreiem Zustand. Das Absenken der Konzentration in der Konservierungslösung auf 26 Volumen % Alkohol führte zum mikrobiellen Verderb von 2,5 % der Brote.

Das Oberkriegskommissariat, die Gruppe für Rüstungsdienste und die Eidgenössische Technische Hochschule Zürich haben in enger Zusammenarbeit eine Tiefzieh-anlage entwickelt. Diese gibt die Möglichkeit, die volumetrisch dosierte Zugabe der Konservierungslösung auf Grund eines mittleren Brotgewichtes optimal zu steuern. Die durchschnittliche Alkoholkonzentration des behandelten Brotes lässt sich dadurch tiefer ansetzen. Trotzdem kann eine grössere Sicherheit beim Konservieren erreicht werden.»

In den letzten Jahren wurden verschiedene Truppen mit Frischhalte- und Früchtebrot (Frischhaltebrot mit Dörrfrüchten) versorgt. Die Ergebnisse dieser Versuche waren durchgehend positiv.

Die Produktion von Frischhaltebrot durch die Versorgungstruppen (Bäckerzug der Vpf Kp Typ B) wird nächstes Jahr beginnen. Die Abgabe an alle Truppen wird erst im Jahre 1983 erfolgen.

FP.



**76,3 %**

«Der *Fourier*»-Leser sind massgebende «**Entscheider**» beim Einkauf.

---