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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 41 (1968)

Heft: 8: Der Fourier : offizielle Mitteilungen des Schweizerischen Fourierverbandes

Artikel: Das Brot als Bestandteil der Militärverpflegung : Merkblatt über Bestellung, Annahme, Prüfung und Lagerung des Brotes durch die Kp.Fouriere und Küchenchefs

Autor: Kuchen

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517931

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: 13.07.2025

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

Das Brot als Bestandteil der Militärverpflegung

Merkblatt über Bestellung, Annahme, Prüfung und Lagerung des Brotes durch die Kp.Fouriere und Küchenchefs

Adj. Uof. Kuchen, Instr. Uof. der Vsg. Trp.

Brot ist noch heute das bedeutendste Nahrungsmittel des Menschen. Es enthält nebst den Nährstoffen: Kohlenhydrat, Eiweiss und Fett, sehr wichtige Ergänzungsstoffe (Vit. $B_1 + B_2$, Glutaminsäure und Mineralsalze).

Wegen seinem hohen ernährungsphysiologischen Wert verdient das Brot gerade in der Armee seine besondere Beachtung.

Leider gehen von der Mannschaft wie von Kp. Fourieren und Küchenchefs noch ständig viele Reklamationen ein, welche die Brotqualität betreffen. Dabei muss immer wieder festgestellt werden, dass die Ursachen zu den Beanstandungen überwiegend oft bei der Truppe selbst zu suchen sind, d. h., von 100 Reklamationen liegen bei 89 die Fehler bei den Verantwortlichen für den Truppenhaushalt, also bei Fourieren und Küchenchefs. Nur in 11 Fällen kann der Produzent für die Fehler verantwortlich gemacht werden.

Dieser Tatsache entgegenwirken zu helfen, soll die Aufgabe dieses Merkblattes sein. Im weiteren soll bei dieser Gelegenheit auch auf das Reglement «Vorschriften für den Vpf. Dienst I», gültig ab 1. 1. 65, Seite 96 – 100, hingewiesen werden. Darin sind die wesentlichen Punkte über Annahme und Lagerung des Brotes festgehalten.

1. Bestellung

Der Brotkonsum in der Armee wird durch viele Faktoren beeinflusst und ist daher oft sehr unterschiedlich. Überdies wird bei den heutigen Essgewohnheiten und der Vielfalt der Mahlzeiten falsch gelagertes oder überaltertes Brot sehr leicht durch andere Lebensmittel verdrängt und nicht mehr konsumiert. Deshalb kann die Bestellung kaum sorgfältig genug ausgeführt werden. Als Richtlinien können folgende Erfahrungszahlen gelten:

Brotkonsum pro Mann und Tag

Januar – April	200 – 250 g
Mai – September	180 – 200 g
Oktober – Dezember	180 – 250 g

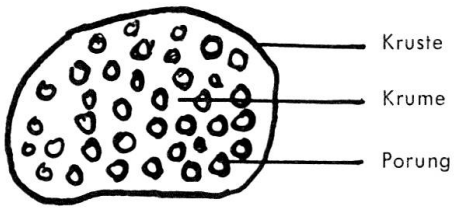
Diese Mengen entsprechen dem Verbrauch bei normalem Truppeneinsatz. Oft können erschwerte Dienstart diese Mengen um 30 – 50 g übersteigen. Wichtig ist, die Bestellungen nicht für längere Zeit im voraus aufzugeben, den Brotkonsum aber auf jedenfall von Anfang an zu überwachen, um die Bestellungen eventuell zur rechten Zeit auf den effektiven Verbrauch abändern zu können. Der Kp. Fourier muss hier sofort eingreifen, damit der Vorrat im Kp.-Brot-Magazin nicht zu gross wird.

2. Brotannahme und Brotprüfung

a) *Gewichtskontrolle*

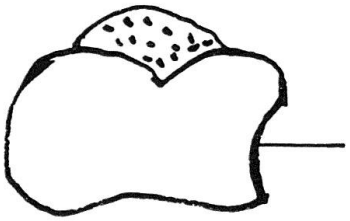
Laut Lebensmittelverordnung darf ein allfälliges Mindergewicht bei frischgebackenem Brot 3 % nicht überschreiten, d. h. im Moment, da das Brot dem Backofen entnommen wird bis zum Alter von 12 Stunden. Nach 12 Stunden beträgt das Mindergewicht 5 %. Der Gewichtsschwund beim Brot entsteht durch den Wasserverlust.

b) *Qualitätsprüfung*

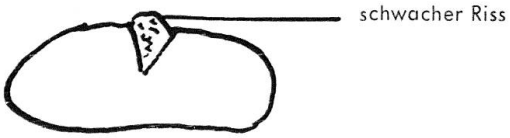


Die folgenden Qualitätsmerkmale gelten für die Hauptsorten Rundbrot und Langbrot. Das Äussere des Brotes = die Kruste, das Brotinnere = die Krume, die Löcher im Brotinnern = die Porung.

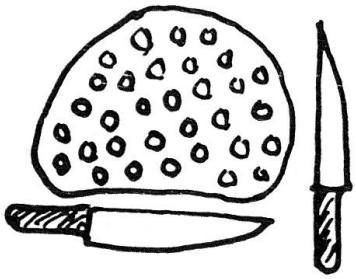
Farbe der Kruste: von unten nach oben etwas dunkler werdend, vom hellen Gelbbraun bis zum kräftigen Braun (siehe Schattierung auf der Skizze).



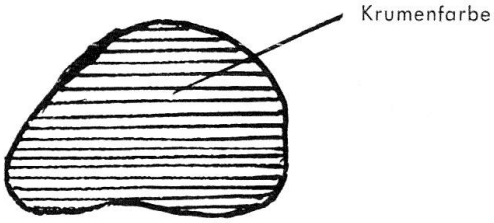
Kruste: mittelstark, knusprig mit aromatischem Röstgeschmack, keine Anschußstellen, etwas Glanz. (Bei den Anschußstellen handelt es sich um die Stelle, wo z. B. zwei Brote zusammengebacken werden; anfällig gegen Transportschäden durch Druck; Schimmelbildung.)



Riss im Schnitt: ein zu schwacher oder blinder Schnitt deutet auf einen Trieb- oder Arbeitsfehler bei der Herstellung des Brotes hin und stellt eine Qualitätsminderung dar.



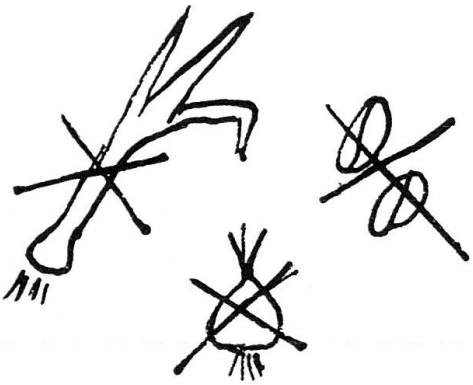
Volumen und Form: optimale Ausbildung, Breite und Höhe ziemlich übereinstimmend. Dies kann mit einem Küchenmesser überprüft werden. Brot in der Mitte zerschneiden und mit der Messerklinge abmessen.



Krume: elastisch, feucht, nicht klebrig, noch trocken krümelig, nicht strohig, keine Risse.

Krumenfarbe: gleichmässig über die ganze Schnittfläche, dem Typ des Brotes entsprechend, ohne helle oder dunkle Streifen.

Porung: regelmässig, eher kleinporig.



Geruch und Geschmack: angenehm frisch, aromatisch, fruchtig. Röstgeschmack. Vorsicht vor Fremdgeruch und Fremdgeschmack. Getrennte Lagerung von Zwiebeln, Lauch und Kaffee; nicht in Garagen lagern.

Durch Stichproben bei der Annahme des Brotes können allfällige Mängel in Gewicht und Qualität festgestellt werden. Diese sind auf dem Dienstweg dem Lieferanten zu melden. Handelt es sich nur um geringe Beanstandungen, z. B. angeschossene Brote, so sollen diese als erste zur Konsumation abgegeben werden, wobei sich für die Truppe keine Komplikationen ergeben. Sind es jedoch grössere Brotbestände, die den Anforderungen nicht genügen, so ist dies ebenfalls auf dem Dienstweg dem Lieferanten sofort zu melden.

Eine rasche und sachliche Abklärung von Reklamationen zwischen dem Lieferanten und der Truppe ist für beide Beteiligten sehr vorteilhaft. Oft können unbeachtete Fehler aufgedeckt und behoben werden, anderseits verhindert man damit unnötige, unsachliche Diskussionen am Wirtshaustisch, die der ganzen Brotversorgung meistens nur schaden.

3. Transport und Lagerung

Brot, das für den Transport bestimmt ist, erfordert den genannten Qualitätsstandard im besonderen. Dabei ist aber auch zu beachten, dass das Brot gegen Druck, Stoss und Fall geschützt ist. Brot in Säcken soll richtig eingeschichtet und nicht mehr als in drei Sacklagen aufeinander gestapelt werden.

Diese Massnahmen sind bei einer richtigen Verladeordnung ohne weiteres möglich. Brotsäcke sind ausschliesslich für den Brottransport bestimmt und dürfen nicht zum Verpacken anderer Güter verwendet werden. Diese Vorschrift bedarf der besonderen Kontrolle der Fouriere und Küchenchefs. Jutensäcke nehmen leicht Fremdgerüche an (Gemüse, Kleider mit Desinfektionsmittel, Schuhe und Lederzeug mit Konservierungsmittel usw.), die dann auf das Brot übertragen werden.

Bei der Lagerung ist besonders darauf zu achten, dass Brot nicht in muffigen, feuchten, schlechten Kellerräumen aufbewahrt wird. Grau schimmlige Wände und faules Obst gefährden das Brot direkt wegen Schimmelbefall. Auch die Lagerung im Gemüsemagazin und in Räumen mit stark riechenden Lebensmitteln oder andern Gegenständen (grünes Holz, Farbwaren, Maschinen usw.) muss unbedingt vermieden werden. Oft können auch Abwasserschächte, defekte Röhren und Leitungen sowie in Räume mündende Ventilationen verheerenden Einfluss auf den Geschmack des Brotes haben. Die Lagerung muss in hygienisch einwandfreien Räumen erfolgen (vor Sonnenbestrahlung geschützt, Möglichkeit zur Belüftung). Überdies soll das Brot auf Holzroste geschichtet werden, damit eine richtige Verkühlung und Lagerung gewährleistet ist.

4. Abgabe zu den Mahlzeiten

Die Brotabgabe zu den Mahlzeiten soll überlegt und berechnet werden. Oft scheint dabei jede Beziehung zum zivilen Alltag zu fehlen. Sicher gehört es der Vergangenheit an, und erinnert eher an die «Kappeler Milchsuppe», wenn Brotstücke jeder Dimension, jeder Grösse und Form, in den unmöglichsten Behältern der Mannschaft vorgesetzt werden. Zu unseren reichhaltigen Mahlzeiten muss das Brot geschnitten, in kleinen Stücken, appetitlich und in geeignetem, sauberem Geschirr abgegeben werden.

Im Winter ist es möglich, dass das Brot bisweilen gefroren in die Truppenküche gelangt oder in improvisierten Brotmagazinen gefrieren kann. Dies ist zwar kein Grund zur Aufregung, bedarf aber der richtigen Behandlung zum Auftauen, bevor das Brot zur Konsumation abgegeben wird.

Die Beachtung einiger Punkte hat sich dabei bewährt:

- das für die nächste Mahlzeit bestimmte Brot während 4 – 6 Stunden in der warmen Küche lagern.
- Kochkistenfutterale durch die Glühroste aufwärmen und anschliessend das Brot hineinlegen (Deckel nicht ganz schliessen). Das so aufgetaute Brot bis zur Abgabe in heizbarem Raum lagern.

5. Zusammenfassung

Die wesentlichen Punkte zur erfolgreichen Brotversorgung sind:

a) sorgfältige und genaue Berechnung des Brotbedarfs für die Einheit. Bestellungen für kurze Zeitabschnitte aufgeben, eventuell rechtzeitig abändern.

b) vermehrte Aufmerksamkeit beim Transport.

c) richtiges Einlagern, das ältere und qualitativ empfindlichere Brot zuerst abgeben.

d) ständige Überwachung der Brotbestände und des Brotkonsums.

e) saubere, appetitliche Abgabe in kleinen, geschnittenen Stücken.

Durch konsequentes Einhalten der oben erwähnten Punkte dürfte eine reibungslose Brotversorgung gewährleistet sein. Damit aber leisten die Verantwortlichen, nämlich Fourier und Küchenchef, einen nicht zu unterschätzenden Teil an die gesamte Truppenverpflegung. Gerichte, die sich knapp erweisen, können durch gutes Brot vollwertig ergänzt werden. Anderseits wird oft die Truppenkasse durch einen höheren Brotkonsum ganz erheblich geschont, indem dadurch teurere Lebensmittel ersetzt werden.

Diese Angaben treffen bei Selbstsorge wie auch beim Nachschub durch die Vpf. Kp. vollumfänglich zu.

Oberkriegskommissariat

Milch und Milchprodukte

Der gegenwärtige Stand der Versorgung mit Milch und Milchprodukten erfordert auch in der Armee vermehrte Aufmerksamkeit in der Verwendung von Milch und Milchprodukten im Rahmen der zur Verfügung stehenden Mittel. In diesem Sinne empfehlen wir allen Truppen, in ihre Verpflegungspläne vermehrt Milch und Milchprodukte einzubauen.

Es bestehen folgende Möglichkeiten:

– *Milch* Pro Woche mindestens eine Abendmahlzeit mit Milchkaffee als Getränk, anstelle von Suppe oder Tee.

Abgabe von Milch und Kaffee getrennt, weil die Erfahrung zeigt, dass die Bedürfnisse sehr unterschiedlich sind und dass der Gesamtkonsum an Flüssigkeit grösser ist als bei Abgabe von Milchkaffee.

– *Butter* Abgabe von *20 g Butter* zu jedem Frühstück, besonders in Rekrutenschulen. Es zeigt sich immer wieder, dass besonders in Rekrutenschulen, vereinzelt auch in Wiederholungskursen, gegen den Schluss des Dienstes die teilweise grossen Überschüsse im Verpflegungskredit durch die Abgabe von teuren Verpflegungsmitteln aufgebraucht werden. Der Verpflegungskredit ist über die ganze Dienstdauer gleichmässig zu verwenden.

– *Käse* Vermehrte Abgabe von Käse, z. B. als Nachtessen eine Käseplatte mit verschiedenen inländischen Käsesorten (Emmentaler, Greyerzer, Tilsiter, Weichkäse). Siehe «Käse-Brevier» für den Truppenhaushalt.

Fondue als Nachtessen (je nach Ort und Jahreszeit).

Wir machen erneut darauf aufmerksam, dass gemäss Ziff. 128 Vpf. Dienst I nur inländischer Käse verpflegt werden darf.

– *Joghurt* Als Dessert oder Zwischenverpflegung Joghurt mit Fruchtaroma verabreichen.

3000 Bern 25, 1. Juli 1968 *Oberkriegskommissariat*

Ich kam an diesem Tag erst gegen Abend an die Reihe. Mit einem Pferdefuhrwerk, begleitet von einem Spediteur und einem Fuhrmann, musste ich 5000 Dosen Kondensmilch in den 16. Bezirk hinausbringen und in drei Läden verteilen. Die Fahrt dauerte etwa zwei Stunden, und ich malte mir aus, wie ich mich verhalten sollte, wenn unser Transport überfallen werden sollte. Ich allein mit meinem Ordonnanzgewehr! Aber wir erreichten das erste Geschäft unbehelligt. Im Nu war das Fuhrwerk von Schaulustigen umgeben. Ich blieb oben auf dem Wagen und passte auf, dass nichts gestohlen wurde. Im stillen amüsierte ich mich über das Rätselraten der Menge, woher ich wohl stamme. Alle möglichen Ländernamen wurden genannt, nur nicht die Schweiz. Ich fühlte mich ein bisschen enttäuscht — und doch war ich auch wieder stolz darauf, so anonym ein ganz klein wenig zur Linderung der Not beitragen zu können.

Dankbarkeit

Am 30. Januar traten wir die Rückreise in die Schweiz an. Das, was wir in den drei Wochen in Wien erlebt hatten, blieb uns allen unvergesslich. Wir empfanden mit tiefer *Dankbarkeit,* wie glücklich wir als vom Krieg verschonte Schweizer waren. Daran änderte auch die Tatsache nichts, dass wir uns sofort bei unserer Einheit in Regensdorf zu melden hatten. Sie war von Luziensteig dorthin verlegt worden, um als Reserve wegen der in Zürich erneut ausgebrochenen Streiks im Notfall eingreifen zu können. Selbst wenn wir Verständnis hatten für die Notlage der Arbeiterschaft in der Schweiz und vor allem in Zürich, so verglichen wir doch automatisch mit dem, was wir in Wien gesehen hatten.

Abdruck mit freundlicher Genehmigung der Redaktion «Tages Anzeiger»

Bücher und Schriften

Hermann Wahlen, Rudolf Minger spricht, Verlag Francke AG, Bern, 1967

Die Persönlichkeit des Bundesrates und Chefs des Militärdepartements Rudolf Minger lebt in der Erinnerung unseres Volkes weiter als einer der populärsten Magistraten, die unser Land je besessen hat, und als eine kraftvolle Gestalt, deren Wirken in gefahrvoller Zeit unser Land Grosses verdankt. Nachdem Hermann Wahlen bereits eine liebevolle Biographie Mingers vorgelegt hat, vermittelt er nun mit einer Auswahl von 24 grossen Reden des Bundesrats auch einen repräsentativen Einblick in seine rednerische Tätigkeit während vier Jahrzehnten. Die grösste Schwierigkeit, die der Herausgeber zu bewältigen hatte, lag zweifellos in der Auswahl jener rund 10 % der Reden, die für die verschiedenen Lebensstadien Mingers besonders charakteristisch und aufschlussreich sind. So stehen neben Reden über Wirtschafts- und Agrarfragen aus den Zwanzigerjahren vor allem die grossen Volksreden aus der Bundesratszeit zu den Militärfragen der Vorkriegsjahre, die nicht nur für die Person des Redners und seine bildhafte Sprache höchst interessant sind, sondern die auch als Dokument zur Zeitgeschichte bleibenden Wert haben. In ihnen tritt uns Minger als unerschrockener, kontaktfreudiger und klarblickender Staatsmann entgegen, dessen grösste Wirkung dort anzutreffen ist, wo er Ureigenes gibt, während die mehr routinehaften Stellen — auch sie können nicht fehlen — in ihrer Bedeutung eher zurückstehen. Einige Reden zu Sonderfragen aus der Nachkriegszeit beschliessen den Band, der als menschliches wie auch als politisches Dokument volle Beachtung verdient.

Kurz

Korrigenda

In unserer August-Ausgabe Nr. 8 / 1968 hat sich leider ein Schreibfehler eingeschlichen. Auf Seite 292, 13. Linie, sollte es heissen: *Dienstkasse* und nicht Truppenkasse. Wir bitten die Leser um Entschuldigung.

Die Redaktion