

Die Brodbäckerei im Fortschritt

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde**

Band (Jahr): **8 (1857)**

Heft 3

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-720785>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Diese 9766,2 Klafter konsumiren 8208 Personen = 1641,6 Familien, trifft daher auf jede Familie $9766,2:1641,6 = 5,94$ Klafter; während im Jahre 1854 jede Familie nur 3,14 und 1855 4,84 Klaftern konsumirte.

Es wären nach diesen Daten der mittlere durchschnittliche Verbrauch per Familie = $3,14 + 4,84 + 5,94 = 4,64$ Klafter.

3

Ch. J.

Die Brodbäckerei im Fortschritt.

Das Brodbacken ist eine alte Kunst, welche noch wenig Stürme und Anfechtungen erlebt und in dem großen Familienhaushalt sich von Geschlecht auf Geschlecht gewissenhaft vererbt hat. Während fast alle Handthierungen jetzt mit Dampf betrieben werden, knetet man allenthalben den Brodteig noch mit den Händen, und gebacken wird dasselbe immer noch in Defen, wie sie vor mehr als 2000 Jahren schon bestanden haben. Die Stadt Pompeji, welche im ersten Jahrhundert nach Christi Geburt bei einem Ausbruch des Vesuvus verschüttet und in unsern Tage zum Theil wieder aufgegraben wurde, hat den Beweis geliefert, daß die alt-römischen Defen einem heutigen ebenso ähnlich sehen, wie ein Ei dem andern. Der Zweck wurde und wird mit ihnen allerdings vollkommen erreicht, aber mit einem Aufwand von Brennmaterial, welcher das Nothwendige um das dreifache übersteigt. Und doch wäre die möglichst billigste Beschaffung des unentbehrlichsten Nahrungsmittels, des Brodes, zumal in so theuren Zeiten, wie die verflossenen Jahre waren von solcher Wichtigkeit, daß man heute, wo die Aufgabe, das Brod möglichst wohlfeil und gut und auf die reinlichste Art zu bereiten, gelöst ist, kaum begreifen kann, wie dazu Jahrtausende nöthig sein konnten. Ebenso unbegreiflich ist es, daß zumal in jüngster Zeit, wo viele Regierungen für alle Zweige der Land-, Forst- und Staatswirthschaft Preise aussetzten, nie zu Erfindungen von ihrer Seite Anregung gemacht wurde, welche eine Ver-

besserung der Brodbäckerei bezweckten. Aber das Unbegreiflichste von allem Unbegreiflichen ist, daß, nachdem diese Erfindungen jetzt gemacht sind und sich nach allen Beziehungen auf das Vollkommenste bewährt haben, sich Niemand darum bekümmert, ob dieselben heute oder übers Jahr oder auch gar nicht zur Anwendung kommen.

Betrachten wir zunächst einmal die Uebelstände, welche bei dem jetzt allgemein üblichen Verfahren in der Brodbäckerei vorkommen.

Das Kneten des Teiges mit den Händen und Armen ist eine so überaus anstrengende Arbeit, daß man in den Pariser Bäckereien den damit beauftragten Gesellen „geindre“ d. h. Aechzer oder Stöhner nennt, weil derselbe seine so mühsame Arbeit unwillkürlich mit stöhnenden Ausrufungen begleitet. Vor dem Kneten muß der Stöhner seinen Sauerteig bereiten, und wenn die Zeit des Knetens kommt, mischt er dem Sauerteig nach und nach die im Backtrog enthaltene Mehlmenge bei. Um gut zu kneten, muß er eine Masse klebrigen Teigs tief niederdrücken, sie mit seinen nervigen Armen umfassen, mit großer Kraftanstrengung aufheben und 5 oder 6 mal mit Gewalt zurückwerfen. Bei dieser Arbeit geräth der Arbeiter bald in Schweiß und wird es bei der größten Sorge kaum verhindern können, daß der Teig von seinen sauren Schweißtropfen nie benetzt wird. Mit erschöpfter Kraft erreicht er das Ende dieser unmenschlichen Anstrengung. Nach Beendigung seiner nächtlichen Arbeit treten neue Leiden ein. Der Mehlstaub, welchen er gegen seinen Willen in großer Menge in die Höhe getrieben und eingeathmet hat, verstopft seine Lungen und erzeugt hartnäckigen Husten.

Diese Uebelstände sind nicht die einzigen. Um mit den Armen und Händen zu kneten, muß man nothwendig Bäcker sein, und es zeigt sich hier eine Quelle von Schwierigkeiten, von der die Bäcker schon lange zu leiden haben. Die Qualität des Brodes hängt von der größeren oder geringeren Geschicklichkeit, der größeren oder geringeren Kraft und selbst von der besseren oder schlechteren Gesundheit des Kneters ab. Ob nun ein so

angestrenzter Arbeiter später noch Lust hat, die ihm anvertraute Backstube in der gewünschten Reinlichkeit zu erhalten, bleibt jedenfalls unentschieden. Viele lassen in dieser Beziehung nichts zu wünschen übrig, andere wohl, obwohl die Reinlichkeit für den Consumenten von erster Wichtigkeit ist.

Endlich liefert das Kneten mit den Armen wegen des Stäubens auch weniger Teig durch den daraus entstehenden Mehlverlust. Trotz aller dieser Mängel beim Kneten mit den Armen ist es doch kaum 20 Jahre her, daß man dasselbe mit einer Maschine versuchte. Verschiedene derselben sind erfunden, ausgeführt und in Anwendung gebracht worden.

Die zweckmäßigste Knetmaschine wurde vor einigen Jahren von dem Bäckermeister Kolland in der Straße Descartes in Paris erfunden. Diese besteht aus einem wagrechten feststehenden Troge in Gestalt eines Halbzirkels mit verzinnem Blech gefüttert, offen und an der gewöhnlich an der Mauer lehrenden Fläche mit einem Untersage versehen. Eine wagrechte Welle in 2 Lagern, die ihrerseits von den 2 Seitenwänden des Troges getragen werden, ist mit zwei frummen abgerundeten Armen versehen, von denen der eine lang, der andere kurz ist, und die einander ungleich gegenüberstehend zwei durchbrochene Rechen bilden, deren Enden bei jeder Drehung der Welle den Wänden des halbrunden Troges entlang laufen. Diese Art Kneter wird durch ein großes Stirnrad, in das ein Getriebe greift, dessen Axe ein Schwungrad trägt, in Bewegung gesetzt. Die Stellung der Arme ist es, wodurch sich Kollands Backtrog von einigen andern unterscheidet, mit denen er beim ersten Anblick verwechselt werden könnte, und die ihm ein besseres Bearbeiten des Teiges gestattet. Mit diesem Backtrog wird der ganze zu den wiederholten Gebäcken eines Ofens von 4 Meter im Durchmesser erforderliche Teig und Sauerteig geknetet. Die Arbeit ist keineswegs beschwerlich, verursacht keinen Lärm, der die schlafenden Nachbarn stört, ist einfach, sparsam und reinlich.

Noch wichtiger ist der Kolland'sche Backofen in Absicht auf Oekonomie. Derselbe besteht aus einem Backboden, welcher sich leicht um eine mittlere vertikale Axe drehen läßt und aus einer

Mauerung von Steinplatten auf einem eisernen Gerippe zusammengesetzt ist. Unterhalb dieses Bodens brennt das Feuer, welches jene Bodenplatte erhitzt, alsdann in mehreren Zügen in den Raum über dem Backofen einströmt und auf der entgegengesetzten Seite in den Schornstein geht. Die Vortheile dieses Ofens vor den gewöhnlichen Backöfen sind folgende:

1) Der Feuerheerd ist unabhängig vom Backraum und gestattet jegliche Art von Brennmaterial.

2) Es wird Brennmaterial im Werth von 68 Prozent erspart.

3) Die Backplatte ist immer vollkommen rein und man verliert nicht zwischen jeder Backung die Zeit zu einer Reinigung, welche überdies unvollkommen ist.

4) Das Einschießen, welches bei den gewöhnlichen Backöfen wegen der großen Hitze beschwerlich ist, ergibt sich bei den Hollandschen Öfen als ganz leicht. Ein einfacher Mechanismus bringt nach und nach alle Theile der Backplatte vor das Schießloch, und da hier kein Verlust an Wärme zu befürchten ist, so braucht der Schiesser sich nicht zu übereilen, sondern schießt sehr regelmäßig ein und aus. Der Wärmegrad wird durch ein Thermometer angezeigt, und der Schiesser heizt zugleich den Ofen und regelt die Verbrennung mittelst eines Registers, so daß das Thermometer immer die richtige Temperatur zeigt.

5) Die Arbeit ist um mehr als die Hälfte beschleunigt; denn in gewöhnlichen Öfen kann in 24 Stunden nur 10 Mal gebacken werden, in den Öfen Hollands aber 24 Mal.

Unser Berichterstatter hat einen solchen Ofen in Betrieb gesehen und kann Alles bestätigen, was über die Regelmäßigkeit, Schnelligkeit und Reinlichkeit des Backbetriebes gesagt worden ist. Weil sich die Backplatte dreht, braucht nur bis zum Mittelpunkt des Ofens eingeschossen zu werden, weshalb die Schiesserstange, sowie der nothwendige Raum vor dem Ofen nur halb so groß ist, wie gewöhnlich.

In Frankreich bemüht sich eine Gesellschaft, welche ein Patent auf die Apparate des Bäckers Holland besitzt, für die Verbreitung dieser Einrichtungen, deren sie bis Mitte Mai 1855 in Frank-

reich selbst bereits 110 und außerdem manche in das nähere und entferntere Ausland abgesetzt hatte, so zwar, daß sie nach ihren Veröffentlichungen mit einem Grundkapital von 50,000 Fr. beginnend in 2 Jahren eine Million Francs umgesetzt hatte.

Um während der Pariser Ausstellung das Verfahren im Großen anschaulich zu machen, errichtete man in Fontainebleau, einer Stadt von 10,000 Einwohnern nahe bei Paris, eine mechanische Brodbäckerei als Musterfabrik, welche am 1. Januar 1855 eröffnet wurde. Die Gesellschaft erfuhr, daß die Bevölkerung von Fontainebleau täglich 30 Sacs Mehl verbrauche und daß die gewöhnliche Verwandlung dieser 30 Sacs Mehl in Brod die 17 Bäcker der Stadt nach genauer Rechnung jährlich 130,617 $\frac{1}{2}$ Fr. kostet. Wenn nun mit Zersplitterung der Arbeit eine Menge allgemeiner Kosten verbunden ist, so muß nothwendig die Concentration der Arbeit eine wesentliche Ersparniß herbeiführen. Man berechnet nun, daß die Gesellschaft die genannten 30 Sacs Mehl des täglichen Verbrauchs, auf deren Verarbeitung die Fabrik eingerichtet wurde, mit weniger als einem Drittheil obiger Kosten zu Brod backen könne, so daß, wenn sie die ganze Arbeit ausführe, die Stadt nur an den Kosten der Zubereitung ihres Brodes jährlich an 60,000 Fr. erspare. Die Gesellschaft machte den Bäckern von Fontainebleau den Vorschlag, sie sollten ihre kleinen vereinzeltten Bäckereien aufgeben und das Brod in der Musterbäckerei backen lassen, wo es mit geringeren Kosten hergestellt würde, so daß jeder Bäcker für sein eingeliefertes Mehl das entsprechende Brod zurückempfangen sollte und künftig nur den Ankauf von Mehl und den Verkauf von Brod zu besorgen hätte; auf diese Weise würde eine namhafte Anzahl kostspieliger Ofenheizungen und eine große Menge anderer mit der zersplitterten Fabrikation verbundener Unkosten erspart, die Fabrik dagegen würde nur um den Lohn arbeiten und einen eignen Brodhandel unterlassen.

Die Bäcker ertheilten auf diesen Vorschlag keine Antwort, und nun ließ die Gesellschaft auf eigene Kosten Mehl kaufen und backen. In kaum 3 Monaten lieferte die Gesellschaft bereits mehr als den dritten Theil des täglichen Brodbedarfs der Stadt.

Dieses Beispiel deutet darauf hin, daß dem Bäckergerwerbe eine Umgestaltung bevorsteht. Tüchtige Leute können hierbei einen besseren Lohn, das Publikum aber neben besserem und wohlfeilerem Backwerk auch die Annehmlichkeit haben, zu allen Stunden des Tages frisches Gebäck bekommen zu können.

So berichtet das Polytechnische Centralblatt von Leipzig, welches unter anerkannt tüchtiger Leitung steht. Ob Alles in praxi sich so erwahrt, wie die Theorie behauptet, müssen eben die Praktiker besser wissen, um derentwillen wir diesen Aufsatz mittheilten. *)

Die Schnepfen.

Der Kalender erinnert uns an einen alten Jägerspruch, welchen schon Mancher gehört, aber wieder vergessen hat. Er heißt:

Reminiscere

Auf den Schnepfenstrich geh!

Ikuli —

Da kommen sie;

Lätare —

Da ist das Wahre;

Judica

Sind sie auch noch da;

Palmarum

Tra Larum. —

Reminiscere, Ikuli, Lätare, Judica und Palmarum nennt man die 5 Sonntage vor Ostern. Diese hat die Jägersprache in obigen Denkspruch vereinigt, um den Zeitpunkt zu fixiren, an welchem die wandernden Schnepfen-Völker zu jagen und zu erlegen sind. Auf jedes Jahr paßt inzwischen der Spruch nicht; sie kommen oft früher, oft auch später, als das Sprüchlein meldet.

Die Familie der Schnepfen gehört bekanntlich zu den Sumpfvögeln. Der Schnabel dieses Vogels ist sehr lang, dünn,

*) Anmerkung. Während wir dies schreiben, meldet der Bund, daß Herr von Jellenberg Ziegler neulich bei Bollingen eine mechanische Mühle mit mechanischen Vorrichtungen zur Brodfabrikation erbauen ließ, welche wohlfeileres und eher noch schmächhafteres Brod zu liefern im Stande sei.