Auch ohne Sauerteig kein krankes Brot mehr

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **32 (1942)**

Heft 31: **Sondernummer : Unsere Kinder**

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-645305

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

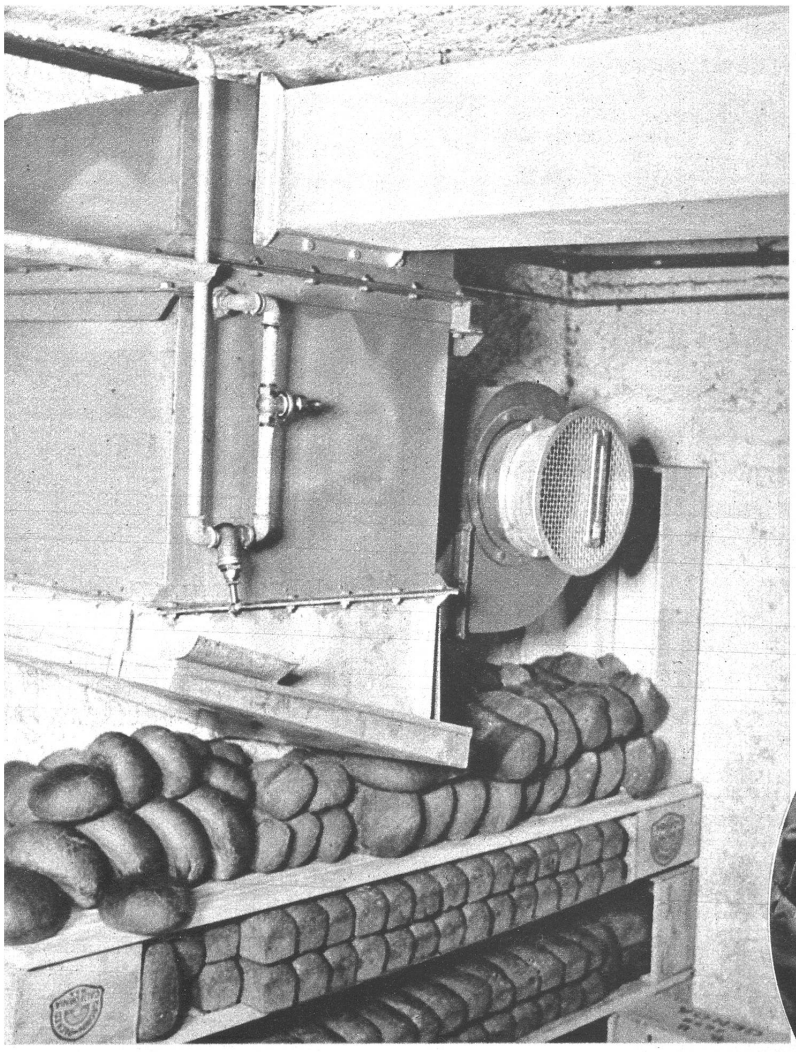
Auch ohne Sauerteig

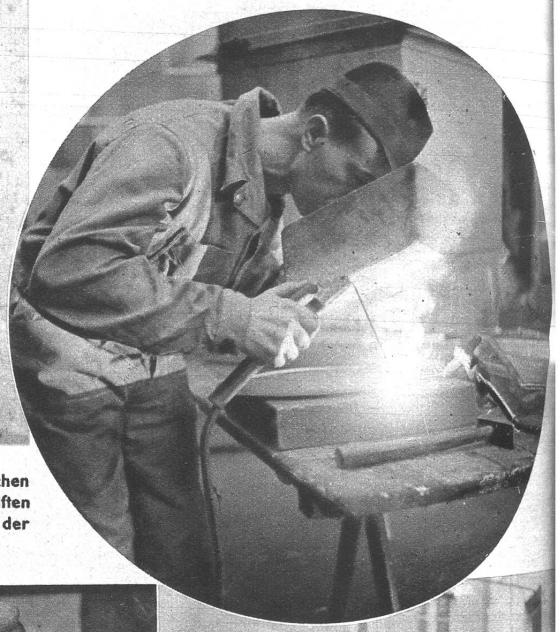
kein krankes Brot mehr

Das Problem wurde lufttechnisch gelöst durch die

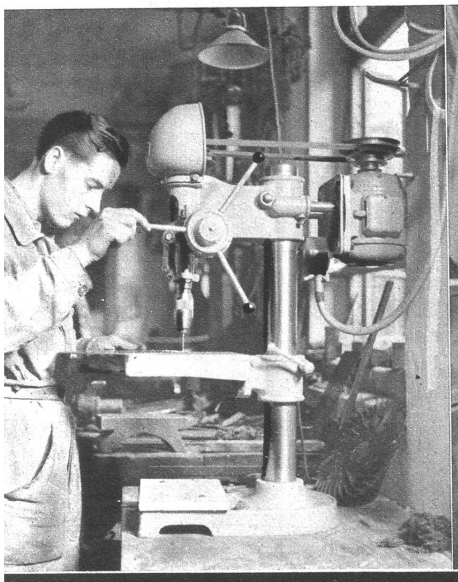
Berner Firma Paul Wirz
Lufttechnische Anlagen

(Fotos Tschirren)





Oben und Seite rechts oben: Das Resultat ist die montierte Anlage in einem bernischen Bäckereibetrieb, in welchem sie das Lagern des Brotes nach den bestehenden Vorschriften ermöglicht und das Ziehen der Fäden im Brot verhindert. Die Anlage befindet sich bei der Firma Hostettler, Aryana-Brot, und hat sich in jeder Weise ausgezeichnet bewährt



Die Herstellung der Ventilatorenflügel erfordert Präzisionsarbeit

Bei der Rohrfabrikation. Mit Spezialmaschinen werden die Rohre mit einem Bord versehen, um das Zusammenfügen der Rohrstösse zu ermöglichen

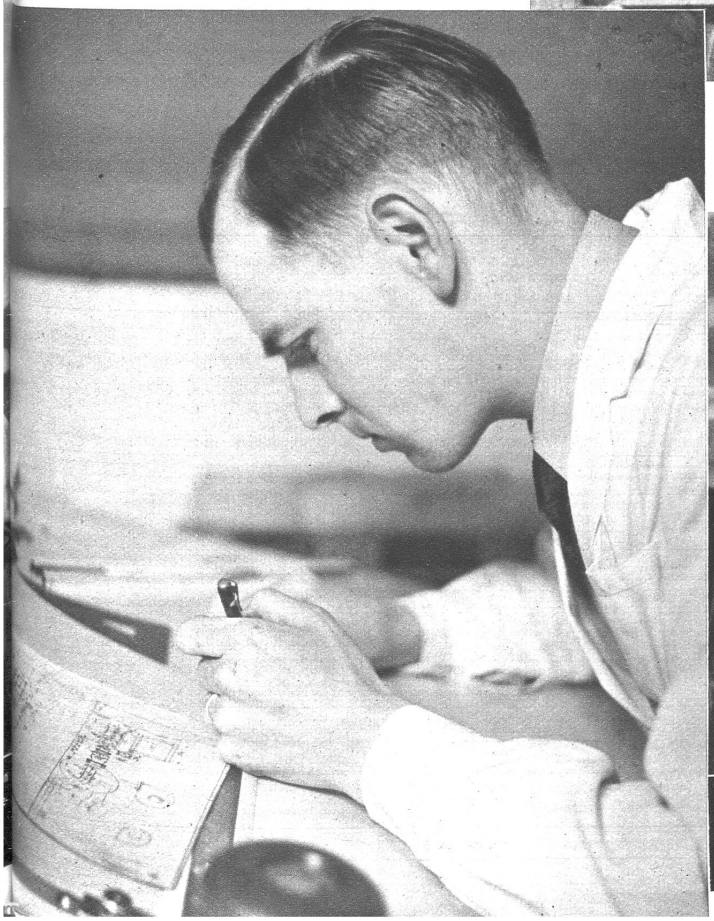
Beim Rohrschneiden. Wie bei jeder Fabrikation müssen auch in diesem Betriebe Arbeiten allgemeiner Natur ausgeführt werden

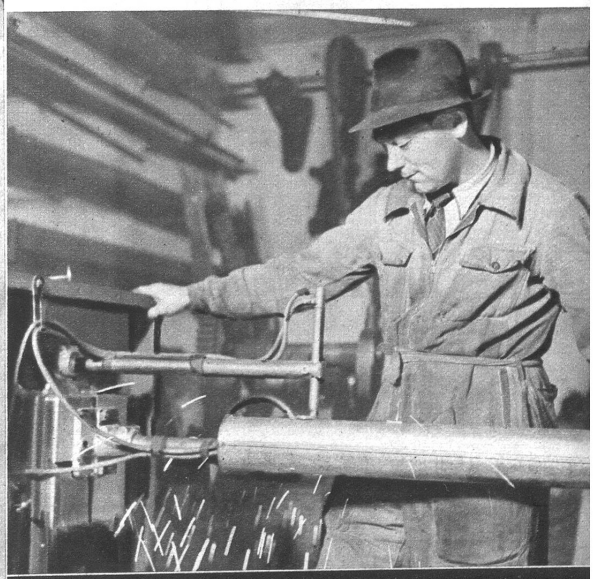
Die Vorschrift der Behörden, das Brot dürfe erst nach 48 Stunden Lagerung zum Verkauf gelangen, verursachte während der warmen Jahreszeit ganz besondere Schwierigkeiten. Das Brot wurde durch die Wärme krank, es wurde „teigig", fadenziehend und dadurch für den Konsum nicht mehr geeignet. Um das zu vermeiden, wurde nun vielerorts das Brot mit Sauerteig hergestellt; doch auch dieses Verfahren hat seine Nachteile.

Nun ist es einer Berner Firma gelungen, eine Apparatur herzustellen, mit deren Hilfe das Krankwerden des Brotes verhindert wird und wobei auf die Verwendung von Sauerteig verzichtet werden kann. Diese Apparatur bietet dem Bäcker volle Garantie, dass sein Lagerbrot richtig abgekühlt und, in der richtigen Temperatur gehalten, vollkommen gesund zum Konsumenten gelangt. Es ermöglicht ihm, ein Brot herzustellen, das auch für magenschwache Personen zuträglich und das nach den bestehenden Vorschriften erst 48 Stunden nach der Herstellung abgegeben werden kann, ohne Gefahr, dass es während der Lagerzeit irgendwie Schaden nimmt

Links: Beim Lichtbogenschweissen. Die einzelnen Teile der Konstruktion müssen zusammengeschweisst werden, die Herstellung einer solchen Anlage erfordert Spezialarbeiter

Links: Im Konstruktionsbureau. Die Zusammenstellung einer Apparatur, welche die Möglichkeit bietet, das Krankwerden des Brotes zu verhindern, ist in allen Einzelheiten das Werk bernischer Fabrikation, von der Zeichnung bis zum Fertigfabrikat





An der elektrischen Punktschweissmaschine. Das Anschweissen der Blechrohre. Durch eine Automatik wird die Dauer der Schweissung auf eine Hundertstel-Sekunde genau eingestellt