Zeitschrift: Bündnerisches Monatsblatt: Zeitschrift für bündnerische Geschichte,

Landes- und Volkskunde

Herausgeber: F. Pieth **Band:** 8 (1857)

Heft: 3

Artikel: Die Brodbäckerei im Fortschritt

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-720785

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: 24.11.2025

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

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 Berbrauch per Familie = 3.14 + 4.84 + 5.94 = 4.64 Klafter.

3

taliset tyesia wesi

Ch. I.

Die Brodbäckerei im Fortschritt.

Das Brobbacken ift eine alte Runft, welche noch wenig Sturme und Unfechtungen erlebt und in bem großen Familien= haushalt fich von Geschlecht auf Geschlecht gewiffenhaft vererbt Babrend fast alle Sandthierungen jest mit Dampf betrieben werden, fnetet man allenthalben den Brodteig noch mit ben Banden, und gebacken wird dasfelbe immer noch in Defen, wie sie vor mehr als 2000 Jahren schon bestanden haben. Die Stadt Dompeji, welche im erften Jahrhundert nach Chrifti Ge= burt bei einem Ausbruch bes Besuve verschüttet und in unsern Tage zum Theil wieder aufgegraben murde, bat ben Beweis geliefert, daß Die alt-romischen Defen einem beutigen ebenso abn= lich seben, wie ein Gi bem andern. Der 3med murde und wird mit ihnen allerdings vollfommen erreicht, aber mit einem Aufwand von Brennmaterial, welcher bas Nothwendige um das Und boch ware die möglichst billigfte Be= dreifache überfteigt. schaffung des unentbehrlichften Rahrungsmittele, des Brodes, zumal in so theuren Zeiten, wie die verfloffenen Jahre waren von folder Bichtigfeit, daß man beute, wo die Aufgabe, das Brod möglichst wohlfeil und gut und auf die reinlichste Urt zu bereiten, gelöst ift, faum begreifen fann, wie bagu Jahrtaufende nothig fein fonnten. Cbenfo unbegreiflich ift es, daß zumal in fungfter Beit, wo viele Regierungen für alle Zweige ber Land, Korft= und Staatswirthschaft Preise aussetten, nie zu Erfindun= gen von ihrer Geite Unregung gemacht murde, welche eine Berbesserung der Brodbäckerei bezweckten. Aber das Unbegreislichste von allem Unbegreislichen ist, daß, nachdem diese Ersindungen jetzt gemacht sind und sich nach allen Beziehungen auf das Vollskommenste bewährt haben, sich Nicmand darum bekümmert, ob dieselben heute oder übers Jahr oder auch gar nicht zur Answendung kommen.

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

Das Kneten des Teiges mit den Banden und Urmen ift eine fo überaus anstrengende Arbeit, daß man in den Parifer Badereien ben damit beauftragten Gefellen "geindre" b. b. Medger ober Stöhner nennt, weil berfelbe feine fo mubfame Arbeit unwillfürlich mit ftohnenden Ausrufungen begleitet. Bor bem Rneten muß ber Stöhner seinen Sauerteig bereiten, und wenn die Zeit des Knetens fommt, mischt er dem Sauerteig nach und nach die im Bacttroge enthaltene Mehlmenge bei. Um gut zu fneten, muß er eine Daffe flebrigen Teige tief nieberbruden, fie mit feinen nervigen Urmen umfaffen, mit großer Rraftanstrengung aufheben und 5 oder 6 mal mit Gewalt zu= rudwerfen. Bei Diefer Arbeit gerath der Arbeiter bald in Schweiß und wird es bei ber größten Gorge faum verbindern fonnen, daß der Teig von feinen fauren Schweißtropfen nie benegt wird. Mit erschöpfter Kraft erreicht er das Ende diefer unmenschlichen Unftrengung. Nach Beendigung feiner nacht= lichen Arbeit treten neue Leiden ein. Der Mehlftaub, welchen er gegen seinen Willen in großer Menge in die Bobe getrieben und eingeathmet bat, verftopft feine Lungen und erzeugt bart nädigen Suften. gebeg der geten gutalade fieglich und

Diese Uebelstände sind nicht die einzigen. Um mit den Armen und handen zu kneten, muß man nothwendig Bäcker sein, und es zeigt sich hier eine Duelle von Schwierigkeiten, von der die Bäcker schon lange zu leiden haben. Die Dualität 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. Db nun ein so

angestrengter Arbeiter später noch Lust hat, die ihm anvertraute Backstube in der gewünschten Reinlichkeit zu erhalten, bleibt jedenfalls unentschieden. Biele 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. Trop 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 zwedmäßigste Anetmajdine murde vor einigen Jahren von dem Bäckermeister Rolland in der Straße Descartes in Diese besteht aus einem magrechten feststeben= Paris erfunden. den Troge in Gestalt eines halbzirkels mit verzinntem Blech gefüttert, offen und an der gewöhnlich an der Mauer lehnenden Flache mit einem Untersage verfeben. Gine magrechte Welle in 2 Lagern, Die ihrerseits von den 2 Seitenwänden des Troges getragen werden, ift mit zwei frummen abgerundeten Urmen verseben, von denen der eine lang, der andere furg ift, und die einander ungleich gegenüberstebend zwei durchbrochene Rechen bilden, deren Enden bei jeder Drehung der Belle den Banden bes halbrunden Troges entlang laufen. Diese Urt Kneter wird burch ein großes Stirnrad, in das ein Getriebe greift, deffen Are ein Schwungrad trägt, in Bewegung gesett. Die Stellung ber Arme ift es, wodurch fich Rollands Bacttrog von einigen andern unterscheidet, mit denen er beim ersten Unblid verwechselt werden konnte, und die ihm ein befferes Bearbeiten des Teiges Mit diesem Bactrog wird der gange zu den wieder= gestattet. bolten Gebaden eines Dfens von 4 Meter im Durchmeffer er= forderliche Teig und Sauerteig gefnetet. Die Arbeit ift feines= wege beschwerlich, verursacht feinen garm, der die schlafenden Rachbarn fort, ift einfach, fparfam und reinlich.

Noch wichtiger ist der Rolland'sche Backofen in Absicht auf Dekonomie. Derselbe besteht aus einem Backboden, welcher sich leicht um eine mittlere vertifale Are dreben läßt und aus einer

Mauerung von Steinplatten auf einem eisernen Gerippe zussammengesetzt 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 entzegenzgesetzten Seite in den Schornstein geht. Die Bortheile dieses Ofens vor den gewöhnlichen Backöfen sind folgende:

- 1) Der Feuerheerd ist unabhängig vom Backraum und ge= stattet jegliche Urt von Brennmaterial.
- 2) Es wird Brennmaterial im Werth von 68 Prozent erspart.
- 3) Die Backplatte ist immer vollkommen rein und man verliert nicht zwischen seder Backung die Zeit zu einer Reinizung, welche überdies unvollkommen ist.
- 4) Das Einschießen, welches bei den gewöhnlichen Backöfen wegen der großen Size beschwerlich ist, ergibt sich bei den Rolzland'schen Defen als ganz leicht. Ein einfacher Mechanismus bringt nach und nach alle Theile der Backplatte vor das Schießzloch, und da hier fein Berlust 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 Therzwegelmäßig ein und aus. Der Wärmegrad wird durch ein Therzwegelt die Verbrennung mittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung mittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung mittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung mittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung mittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung mittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung mittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers, so daß das Therzwegelt die Verbrennung wittelst eines Registers der Verbrennung d
- 5) Die Arbeit ist um mehr als die Hälfte beschleunigt; denn in gewöhnlichen Defen kann in 24 Stunden nur 10 Mal gebacken werden, in den Defen Rollands aber 24 Mal.

Unser Berichterstatter hat einen solchen Dfen 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, weßhalb die Schießerstange, sowie der nothwendige Naum vor dem Ofen nur halb so groß ist, wie gewöhnlich.

In Frankreich bemüht sich eine Gesellschaft, welche ein Patent auf die Apparate des Bäckers Rolland besitzt, für die Verbreitung dieser Einrichtungen, deren sie bis Mitte Mai 1855 in Frankreich selbst bereits 110 und außerdem manche in das nähere und entferntere Ausland abgesetzt hatte, so zwar, daß sie nach ihren Veröffentlichungen mit einem Grundfapital von 50,000 Fr. beginnend in 2 Jahren eine Million Francs umgesetzt hatte.

Um während ber Parifer Ausstellung das Berfahren im Großen anschaulich zu machen, errichtete man in Kontainebleau. einer Stadt von 10,000 Einwohnern nabe bei Paris, eine mechanische Brodbaderei als Mufterfabrit, welche am 1. Januar 1855 eröffnet wurde. Die Gesellschaft erfuhr, daß die Bevölferung von Kontainebleau täglich 30 Sacs Mehl verbrauche und baß die gewöhnliche Verwandlung diefer 30 Sacs Mehl in Brod Die 17 Bader ber Stadt nach genauer Rechnung jährlich 130,617 1/2 fr. fostet. Wenn nun mit Zersplitterung ber Arbeit eine Menge allgemeiner Roften verbunden ift, so muß nothwendig Die Concentration ber Arbeit eine mesentliche Ersparnif berbei= führen. Man berechnet nun, daß die Gefellschaft die genannten 30 Sacs Mehl des täglichen Berbrauchs, auf deren Berarbeitung Die Fabrif eingerichtet murde, mit weniger als einem Drittbeil obiger Roften zu Brod verbaden fonne, fo daß, wenn fie die gange Urbeit ausführe, die Stadt nur an den Roften der Bubereitung ihres Brodes jährlich an 60,000 Fr. erspare. Gefellichaft machte den Badern von Kontainebleau den Borfdlag, fie follten ihre fleinen vereinzelten Badereien aufgeben und das Brod in der Mufterbaderei baden laffen, wo es mit geringeren Roften bergeftellt murbe, fo daß jeder Bader für fein eingeliefertes Mehl das entsprechende Brod gurudempfangen follte und fünftig nur den Unfauf von Mehl und den Berfauf von Brod zu be= forgen batte; auf diese Beise murbe eine namhafte Ungahl foftspieliger Dfenheizungen und eine große Menge anderer mit ber zersplitterten Fabrifation verbundener Unfosten erspart, Kabrif dagegen wurde nur um den Lohn arbeiten und einen eignen Brodhandel unterlaffen.

Die Bäcker ertheilten auf diesen Borschlag keine Antwort, und nun ließ die Gesellschaft auf eigne 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 Bäckergewerbe eine Umgestaltung bevorsteht. Tüchtige Leute können hierbei einen besseren Lohn, das Publikum aber neben besserem und wohlseilerem 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. Db Alles in praxi sich so erwahrt, wie die Theorie behauptet, mussen 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 beißt:

Reminiscere
Auf den Schnepsenstrich geh!
Dkuli —
Da kommen sie;
Lätare —
Da ist das Wahre;
Judica
Sind sie auch noch da;
Palmarum
Tra Larum. —

Reminiscere, Ofuli, Lätare, Judica und Palmarum nennt man die 5 Sonntage vor Ostern. Diese hat die Jägersprache in obigen Denkspruch vereinigt, nm den Zeitpunkt zu sieren, an welchem die wandernden Schnepsen-Bölker zu jagen und zu erlegen sind. Auf sedes 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 Bogels ist sehr lang, dunn,

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